

Nos Spécialités Corses

Les Planches de charcuteries

« Composées de Prisuttu, Coppa, Lonzu, Saucisson de cochon et saucisson de sanglier »

- La Petite « Même tout seul je ne me laisse pas abattre » 21 €
- La Moyenne « L'apéro entre amis ou en famille » 41 €
- La très Grande « Pour les grandes tables ou les appétits voraces » 60 €

La Carte

Entrées

- Terrine de cochon noir au poivre vert, herbes du Maquis Corse, confiture aux figues 10 €
- A Minestra, Soupe traditionnelle Corse de légumes de saison 9 €
- Salade de lentilles et figatellu 10 €
- Canneloni au brucciu et panzetta 13 €

Plats

- Le nouveau Corsica Burger et ses pommes grenailles persillées 20 €
- A stufatu de cignale 24 €
- La saltimbocca de veau à la corse et ses linguini 26 €
- Le traditionnel Aziminu 28 €

Desserts

- Traditionnel Fiadone au brucciu et sa glace limoncello 10 €
- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap Corse 10 €
- Nougat glacé aux figes et nougatine au miel des Agriates et noisettes 13 €
- Mascarpone à la crème de marrons, brisures de canistrelli amande et marrons glacés 14 €
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 15 €
- Café ou thé Gourmand du moment 12 €