

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 Mixte « C'est ça la Corse et basta !!! » 43 €

La Carte

Entrées

- Terrine de cochon noir au poivre vert, herbes du Maquis Corse, confiture aux figes 11 €
- Bruschetta grattée à l'ail et tomate fraîche, sauce vierge, pointes d'asperges et tranche de panzetta 12 €
- Cannelloni au brucciu (à la brousse hors saison) et blettes, vuletta et menthe fraîche 14 €
- Risotto safrané et parfumé à la tome de brebis Corse, déglacé à la liqueur de cédrat et encornets sautés et citronnés 17 €

Plats

- Le Corsica Burger à l'effiloché de cochon de lait et ses frites fraîches maison 24 €
- Polpetti de veau in salsa rossa et linguines 27 €
- Maigre en croute, flambé et parfumé aux herbes du Maquis, fenouil confit au jus de viande 27 €
- La côte de cochon 35€
(~350 gr) rôtie aux herbes du Maquis et son jus, aubergine gratinée au Brucciu (brousse uhors saison)

Desserts

- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap Corse 10 €
- Moelleux aux noisettes, glace miel/vanille 11 €
- Traditionnel fiadone aux zestes de citron et glace limoncello 12 €
- Coupe de glace du moment de JOSE SALGE aux parfums de la Corse 15 €
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 15 €
- Café ou thé Gourmand du moment 12 €

(Prix net service et taxes compris)