

Les Entrées ANTIPASTI

Chiffonade de jambon cru corse
Chiffonade of corsican ham

Foie gras maison et confiture de figues
Homemade foie gras and fig jam

Nems Végétarien et ses accompagnements
Vegetarian rolls and its accompaniments

Burrata Crèmeuse (250 gr.)
à la crème de pistache
Cremy Burrata (250 gr.) with pistacchio cream

Burrata Crèmeuse (250 gr.) à la truffe
Cremy Burrata (250 gr.) with fresh truffle



Les Plats THE MAIN COURSE

Risotto aux gambas sauvages
Wild prawns risotto

Fritto misto (St. Pierre, anneaux des calamars,
gambas sauvages)
The mixed fried (St. Pierre, anneaux des calamars,
gambas sauvages)

Carpaccio de bœuf maisons à la truffe
Beef carpaccio with fresh truffle

Poulpe grille et ses chips maison
Grilled octopus, homemade chips

Côte de bœuf Premium
(2 pax) environ 1 kg et ses chips maison
Premium prime rib (around 1 kg), homemade chips

Les Salades SALDS

La Caesar
(bacon, tender de poulet, copeaux de parmesan,
sauce caesar, croûtons de pain)

Caesar salad
(bacon, chicken tender, parmesan shaving,
brad croutons, cesar sauce)

Poulpet et calamars
(tomates cerise, olives, oignons,
huile de olive extra vierge, menthe fraiche]
Octopus and squid
(cherry tomatoes, olives, onions, olive oil extra, fresh mint)

Les Pâte Fraîches HOMEMADE PASTA

Paccheri au ragoût de tomates et straciatella
Paccheri tomato stew and straciatella

Trofie au pesto de Ugo
Trofie with Ugo's fresh pesto

Paccheri a la truffe
Paccheri with fresh truffle

Spaghetti a l'encre de seiche
Spaghetti with squid ink

Les Dessert HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù classique
Classic tiramisu

Panna cotta
Panna cotta

Glace sundav et ses Garnitures
Sunday ice-cream and its topping

Le Mont-Blanc à partager
Mont-Blanc to share

Les Pizzas au feu de bois WOOD-FRIED PIZZA

Margherita
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic
Tomato sauce, mozzarella, parmesan basil

Focaccia d'été
Roquette, jambon cru Corse, straciatella, tomates séchées
Rocket, Corsican ham, straciatella, dried tomato

Calzone
Mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, œuf,
champignons, sauce tomate, basilic
Mozzarella, white ham with herbs, egg, mushrooms.
tomato souce, basil

La Truffe
Sauce à la truffe, jambon blanc aux herbes,
mozzarella fior di latte, truffe fraîche,
champignons frais, huile, basilic, ciboulette.
Truffle souce, white ham with herbs, mozzarella,
fresh truffle, fresh mashrooms, olive oil, basti, chives

La Piccante
Sauce tomate à la nduja, mozzarella fior di latte,
saucisson piccante, oignons rouges caramélisés,
piment carpaccio, basilic, huile à l'estragon
Tomato nduja sauce, mozzarella, spicy sousage,
caramelised onions

5 Fromage
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta aux herbes,
parmesan, scamorza fumé, poivre, huile, basilic
mozzarella, gorgonzola, ricotta with herbs, permesan,
smoked scamorza cheese, pepper, olive oil, basil

