

NOS ENTRÉES

NOS SALADES

- ✿ SALADE CAPRESE L'ORIGINAL ^(1,4) 17,50€
Tomate, mozzarella di buffala, pesto maison
- ✿ SALADE DE CHÈVRE CHAUD ^(1,7,10,12) 18,00€
Salade, tomates cerises, pancetta, ambrucciata de chèvre du pizzaiolo, huile d'olive, pesto, crème Balsamique
- ✿ SALADE CÉSAR POULET CRISPY ^(1,13) 18,50€
Sucrine, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, pancetta, poulet crispy
- SALADE CÉSAR GAMBAS ^(1,3,4,5) 19,50€
Sucrine, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, gambas panées panko

- POKE BOWL POULET CRISPY ^(1,4,5,8,10) 19,50€
Riz à sushi, avocat, concombre, fève de soja, mangue, mayonnaise siracha sauce poke
- CARPACCIO DE POULPE ^(2,3,7) 20,00€
À LA MÉDITERRANÉENNE
Poulpe, tartare de tomates, poivrons, basilic, oignons rouge
- POKE BOWL SAUMON ^(2,5,8,10) 20,50€
Riz à sushi, avocat, concombre, fèves de soja, mangue, sauce poke teryaki, coriandre
- TARTARE DE BOEUF ORIGINAL ⁽⁴⁾ 22,00€
Viande, cornichons, câpres, persil, échalote, oeuf

NOS PLATS avec accompagnements

NOS PÂTES & RISOTTO

- ✿ LINGUINE Pesto ^(1,4,14) 18,00€
- ✿ LINGUINE Napolitaine ^(1,4) 19,00€
- GNOCCHI ALLA SORENTINA ^(1,13) 19,50€
Tomates, mozzarella fior di latte, pesto
- GNOCCHI GORGONZOLA ^(1,13,14) 21,00€
Pesto, tomate confites Jambon cru
- RAVIOLES DE LA MER ^(1,2,3,4,7,13) 23,00€
Sauce crustacés
- RAVIOLES FORESTIÈRE ^(1,4,13) 24,00€
Ricotta, crème de truffes, crème champignons
- RISOTTO DE TRUFFE ^(7,13) 25,00€
Jus corsé, crème de truffe
- ✿ LINGUINE PARMIGIANO ⁽¹⁾ 25,50€
DANS SA MEULE DE PARMESAN

NOS POISSONS

- FISH & CHIPS L'ORIGINAL ^(1,4,2) 21,50€
Sauce tartare
- PAVÉ DE SAUMON ^(2,3,8,10) 24,00€
Teryaki, sésame riz vinaigré
- POULPE GRILLÉ ^(2,3) 27,00€
Risotto, coulis de poivrons, sauce xipister

NOS VIANDES

- ✿ GRILLADE DU JOUR (voir ardoise) 22,00€
- ✿ SAUTÉ DE VEAU ^(1,13) 22,00€
Purée de pomme de terre aux olives
- CONFIT DE CANARD ^(1,13) 24,00€
Purée de pomme de terre, jus réduit
- ✿ PALERON DE BOEUF ^(1,13) 24,00€
Purée de pomme de terre, échalotes
- ESCALOPE MILANAISE ^(1,4,13) 25,00€
Linguine sauce napolitaine
- TAGLIATA DE BOEUF ⁽⁵⁾ 26,00€
Roquette, parmesan, frites

Supplément sauce : Echalotes, gorgonzola, tartare, crème champignons, crème crustacés 2,50 €
Supplément garniture :
Frites, riz vinaigré, purée de pomme de terre 5,00 €
Légumes grillés et risotto 6,50 €

ENFANT
-10 ans 14,00€ ^(1,2,4,13)
Linguine napolitaine ou pesto
ou Pizza bambino margherita ou Fish and chips
Glace - Sirop

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais

NOS BUMBATA

- TERRA ^(1,14) 19,50€
Burrata, jambon cru Corse, tomates cerises, mesclun, tomme Corse, sel, poivre, miel, pesto, crème Balsamique
- MARE ^(1,2,14) 19,50€
Burrata, saumon fumé, tomates cerises, mesclun, parmigiano, sel, poivre, miel, pesto, crème Balsamique

NOS PIZZE

NOS PIZZE ROSSA

- ✿ MARGHERITA ^(1,13) 12,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic
- ✿ NAPOLETANA ^(1,2,13) 13,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpre
- ✿ PROSCIUTTO ^(1,13) 14,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc
- ✿ REGINA ^(1,13) 16,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc
- ✿ CALZONE ^(1,4,13) 16,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, jaune d'oeuf
- ✿ VERDURA ^(1,13) 16,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes selon arrivage
- DIAVOLA ^(1,13) 19,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, n'duja, stracciatella
- RITALE ^(1,13) 19,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mesclun, jambon cru, tomates cerise, burrata, crème balsamique

NOS PIZZE BIANCA

- ✿ CARBONARA ^(1,4,13) 16,50€
Crème, mozzarella fior di latte, pancetta, parmigiano, jaune d'oeuf
- ✿ CAPRA ^(1,13) 16,50€
Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel
- ✿ QUATTRO FORMAGGI ^(1,13) 17,00€
Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmigiano
- PISTACCHIO ^(1,13,14) 19,50€
Crème, mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella, éclats de pistache
- NUSTRALE ^(1,13,14) 19,50€
Crème, mozzarella fior di latte, tomme Corse, pancetta, noisettes, confiture de figues
- TRUFFE ^(1,13) 19,50€
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cru, stracciatella
- CARPACCIO ^(1,13) 19,50€
Crème, mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf, huile de truffe, parmigiano

PIZZA DU CHEF ^(1,13) (selon la créativité du pizzaiolo) 22,00€

Ingrédient supplémentaire +2,50€ Accompagnement salade +4,00€
Supplément burrata & stracciatella +5,00€

La FOCACCIA

Amore della cucina

PORTIVECHJU

NOS BOISSONS

COCKTAILS

| | |
|---------------|--------|
| APEROL SPRITZ | 10,00€ |
| CAPO SPRITZ | 10,00€ |
| MOJITO | 10,00€ |
| MOJITO MYRTE | 10,00€ |

BIÈRES

| | |
|-------------------------------------|-------|
| PRESSION PIETRA BIONDA 25cl | 5,00€ |
| PRESSION PIETRA BIONDA 50cl (Pinte) | 9,00€ |
| HEINEKEN 25cl | 5,00€ |
| COLOMBA BLANCHE 25cl | 5,00€ |
| PIETRA AMBRÉE 25cl | 5,00€ |
| DESPERADOS 33cl | 6,00€ |

SOFTS

| | |
|--------------------------------|-------|
| SODA 33cl | 3,50€ |
| COCA, COCA ZÉRO | |
| LIPTONIC, ICE TEA, SCHWEPES | |
| LIMONADE, ORANGINA, ANANAS | |
| JUS DE FRUITS PAGO 20cl | 3,50€ |
| ORANGE, ACE, POMME | |
| FRAISE, TOMATE | |
| EAUX 1L | |
| EAU PLATE ZILIA | 6,00€ |
| EAU GAZEUSE OREZZA | 6,00€ |

ALCOOLS

| | |
|---------------------------|---------|
| CASANIS 3cl | 3,00€ |
| RICARD 3cl | 3,00€ |
| PASTIS 51 3cl | 3,00€ |
| CAP CORSE ROUGE 5cl | 7,00€ |
| CAP CORSE BLANC 5cl | 7,00€ |
| MUSCAT PLAT CASANOVA 10cl | 7,00€ |
| MUSCAT PET. CASANOVA 10cl | 7,00€ |
| MUSCAT PET. CASANOVA 75cl | 35,00€ |
| RHUM HAVANAS | 9,00€ |
| WHISKY BALLANTINE'S* 4cl | 9,00€ |
| WHISKY CORSE PM* 4cl | 10,00€ |
| VODKA* 4cl | 9,00€ |
| VODKA GREY GOOSE* 4cl | 12,00€ |
| CHAMPAGNE | |
| Paul Romain Coupe | 10,00€ |
| Paul Romain 75cl | 70,00€ |
| MUMM 75cl | 110,00€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------|-------|
| CAFÉ - THÉ | 2,00€ |
| CAFÉ CRÈME - CAPPUCCINO | 3,00€ |
| CHOCOLAT CHAUD | 3,00€ |

DIGESTIFS 4cl

| | |
|------------------|--------|
| GET 27 | 7,00€ |
| MYRTE | 7,00€ |
| LIMONCELLO | 7,00€ |
| CHATAIGNE | 7,00€ |
| COGNAC | 7,00€ |
| ARMAGNAC | 7,00€ |
| RHUM DIPLOMATICO | 12,00€ |

NOS VINS

VINS

CORSE DU SUD 75cl

CLOS MARC AURÈLE "FIGARI"

Rouge 29,00€ Rosé 29,00€ Blanc 29,00€

TORRACCIA "LECCI"

Rouge 30,00€ Rosé 28,50€ Blanc 30,00€

FIUMICICOLI "SARTÈNE"

Rouge 29,00€ Blanc 31,00€

NICOLAI PULEDDU "FIGARI"

Rouge 32,00€

DOMAINE NICOLAI "FIGARI"

Blanc 44,00€

COMTE PERALDI "AJACCIO"

Rouge 33,00€ Rosé 29,00€ Blanc 35,00€

VINS

HAUTE CORSE 75cl

TERRA VECCHIA "STELLA"

Rouge 25,00€ Rosé 25,00€ Blanc 25,00€

MONTEMAGNI "PATRIMONIO"

Rouge 28,00€ Rosé 28,00€ Blanc 28,00€

COLOMBU "CALVI"

Rouge 31,00€ Rosé 29,00€ Blanc 31,00€

LA CAVE

DU PATRON 75cl (Stock limité)

O LIO DOMAINE NICOLAI "FIGARI"

Rouge 54,00€

DOMAINE ORENGA DE GAFFORY

GOUVERNEUR "PATRIMONIO"

Rouge 51,00€

DOMAINE ORENGA

DE GAFFORY "FÉLICE"

Blanc 44,00€

CLOS NICROSI

"COTEAUX DU CAP CORSE"

Blanc 55,00€

Vin au verre 12cl 6€

Rosé / Blanc / Rouge

Vin au verre supérieur 12cl 9,50€

Rosé / Blanc / Rouge

NOS ANTIPASTI POUR L'APERÔ

A partager

| | |
|---|--------|
| FOCACINA ORIGINALE (1,13) Focaccia, huile d'olive, origan, sel | 5,00€ |
| FOCACINA PESTO (1,13) | 6,00€ |
| FOCACINA STRACCIATELLA (1,13) | 6,00€ |
| FOCACINA SAN MARZANO (1,13) | 6,00€ |
| BURRATA ET SON PESTO (13,14) | 7,00€ |
| LÉGUMES GRILLÉS, FETA, PESTO (13,14) | 8,00€ |
| ARANCINI À LA SICILIENNE (1,4,5) Viande haché, petit pois, parmesan sauce tomate | 8,00€ |
| ARANCINI, TRUFFE, TOMME CORSE(1,4,13) | 8,50€ |
| BRUSCHETTA À L'ITALIENNE (1,13,14) Tartare de tomate, burrata, pesto, jambon cru, roquette | 8,50€ |
| BRUSCHETTA DE LA MER (1,2) Tartare de tomate, avocat, saumon fumé, roquette | 9,00€ |
| ASSIETTE DE JAMBON CRU SAN DANIELE | 10,00€ |
| CARPACCIO DE BŒUF (13,14) Pesto, roquette, copeaux de parmesan | 10,00€ |
| FRITTO MISTO (1,4,5,2,7) | 10,00€ |
| OS À MOELLE (1) Servi avec pain toasté | 12,50€ |
| ASSIETTE DU MAQUIS Charcuteries & Fromages Corse | 14,00€ |
| PLANCHE DU MAQUIS Charcuteries & Fromages Corse | 28,00€ |

NOTRE FORMULE*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28€

A choisir dans les plats marqués avec le symbole  au verso

**NE MANQUEZ PAS
NOS SOIRÉES À THÈMES !**

Suivez-nous sur les réseaux pour tout savoir  

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais

Les allergènes : 1-Gluten 2-Poisson 3-Crustacés 4-Oeuf 5-Acacie 6-Moutarde 7-Mousses 8-Soja 9-Sulfites 10-Sésame 11-Céleri 12-Lait 13-Lait 14-Fruits à coques