

la FOCACCIA

Amore della pizza & cucina

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	
JUS DE FRUITS PAGO 20cl	3,50€
ORANGE, ACE, POMME	
FRAISE, TOMATE, ANANAS	
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€

*Accompagnement soft compris

NOS ANTIPASTI POUR L'APERÔ

A partager

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

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

la FOCACCIA

Amore della pizza & cucina

NOS ENTRÉES

-  **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, ambruciata 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 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

NOTRE FORMULE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

A choisir dans les plats marqués avec le symbole 

ENFANT - 10 ans 14,00€ ^(1,2,4,13)

Linguine napolitaine ou pesto
ou Pizza bambino margherita ou Fish and chips
Glace - Sirop

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

NOS POISSONS

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

NOS VIANDES

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

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 €

NOS PIZZE

NOS PIZZE ROSSA

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

NOS PIZZE BIANCA

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

PIZZA DU CHEF ^(1,13) <i>(selon la créativité du pizzaïolo)</i> 22,00€

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

NOS DESSERTS MAISON

 CRÈME BRÛLÉE (4,13)	8,00€
 CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON (1,4,13,14)	8,00€
 ILE FLOTTANTE (4,13)	8,00€
NOUGAT GLACÉ, COULIS FRUITS ROUGES (4,13,14)	8,50€
BROWNIES, GLACE VANILLE (1,4)	8,50€
 RIZ AU LAIT À LA VANILLE (13)	8,50€
 TIRAMISU CAFÉ (1,4,13)	9,00€
PAIN PERDU CARAMEL BEURRE SALÉ (1,4,13)	9,00€

GLACES ARTISANALES L'ATELIER DU GLACIER (Artisan Glacier - Romain Holzer Andreani) Vanille, chocolat, fraise, citron, nutella

1 boule	3,00€
2 boules	5,00€
3 boules	7,50€
Supplément chantilly	+2,00€

CAFÉ GOURMAND (1,3,7,9)	10,00€
THÉ GOURMAND (1,3,7,9)	10,00€



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€