



## NOS FORMULES DÉJEUNER !

( Disponibles le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. À choisir sur la carte des formules.)

NOTRE PLAT  
DU MARCHÉ  
**15,90 €**  
1 PLAT  
AU CHOIX

NOTRE FORMULE  
DU MARCHÉ  
**19,90 €**  
ENTRÉE + PLAT OU  
PLAT + DESSERT

NOTRE FORMULE  
COMPLÈTE  
**25 €**  
E + P + D  
+ EXPRESSO OFFERT

## NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

TERRINE BIO CORSE ..... **10,50 €**  
au choix.

BURRATA TOMATES ..... **10,90 €**

BURRATA TARTUFATA ..... **12,90 €**



LA SAINTE-TRINITÉ ..... **15,90 €**  
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (120 g)

UN SOIR SUR LE GR <sup>VG</sup> ..... **15,90 €**  
Notre sélection de fromages corses. (120g)

LA NUSTRALE GAGNANT ..... **19,90 €**  
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse,  
notre sélection de fromages corses, confiture. (200 g)

## NOS ENTRÉES

FOCACCIA DU MOMENT ..... **12 €**  
Focaccia maison, fromage corse A Filetta,  
pancetta rôtie de Pascal Flori, compotée  
d'oignons rouges.

GNOCCHI DI AMORE ..... **9,50 €**  
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, bri-  
sures de coppa corse et parmesan.

SEXY BURRATA ..... **12 €**  
Burrata, vierge de légumes aux agrumes aux  
olives taggiasche, bresaola et mesclun.

RAVIOLI FOLIE <sup>VG</sup> ..... **9,50 €**  
Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes,  
thym & romarin, oignons rouges & parmesan.

LES BEIGNETS DE MINA <sup>VG</sup> ..... **9,50 €**  
Beignets traditionnels corses à la brousse de  
brebis et aux poireaux, ketchup maison.

LE PRIZUTTU CORSE ..... **14,50 €**  
Assiette de Prizuttu corse de notre maître affi-  
neur Pascal Flori (100 g)

## NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA ..... **18,90 €**  
Recette traditionnelle à la pancetta corse,  
tomme de brebis corse, et parmesan.

PASTA AL LIMONE <sup>VG</sup> ..... **19,90 €**  
Pasta, sauce au citron et à la sauge, demi-burrata,  
huile fumée et noisettes torréfiées.

RAVIOLI FOLIE <sup>VG</sup> ..... **18,90 €**  
Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes,  
thym & romarin, oignons rouges confits parmesan.

LASAGNES DI MIA NONNA ..... **19,90 €**  
Jambon cuit aux herbes italien, mozzarella di  
buffala, sauce tomates maison, vierge de légumes  
aux agrumes et olives taggiasche, mesclun.

GNOCCHI DI AMORE ..... **18,90 €**  
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures  
de coppa corse, parmesan.

LA CASTA ..... **18,90 €**  
Burrata, coppa corse, vierge de légumes, graines de  
courge, olives taggiasche et mesclun.

LA CASTAFIORE ..... **18,90 €**  
Quart de camembert di Buffala pané, bresaola,  
vierge de légumes aux agrumes et olives  
taggiasche, noisettes torréfiées, mesclun.

## SPÉCIALITÉS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER  
SAUCE À LA PIETRA  
Tagliata de boeuf et sa sauce à la  
bière Pietra corse, pommes de terre  
grenailles..... **24,90 €**  
**Supplément tartufata ..... 4 €**

CARBO TARTUFATA ..... **20,90 €**  
Recette traditionnelle à la pancetta corse,  
tartufata, tomme de brebis corse, et  
parmesan.

LE SECRET DE ZICAVO ..... **19,90 €**  
Linguine au bruccio et panzetta rôtie de  
Pascal Flori, sauce tomates maison.

LE PAGA POULPE ..... **27,90 €**  
Tentacule de poulpe grillée, écrasé de ,  
patates douces, sauce N'duja..

LE VEAU AUX OLIVES ..... **22,90 €**  
Recette traditionnelle corse aux olives et à  
la charcuterie corse, pommes de terre  
grenailles.....

## NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ ..... **9 €**  
Recette traditionnelle.

MOELLEUX CHOCOLAT ..... **10 €**  
Moelleux au chocolat, mascarpone monté à la  
châtaigne corse, noisettes torréfiées.

CAFÉ GOURMAND ..... **12 €**

PAGA COTTA ..... **9 €**  
Panna cotta vanillée, coulis de poires, noisettes.

COUPE NAPO ..... **10,50 €**  
Sorbet mandarine, liqueur de mandarine.

COUPE LÉON ..... **10,50 €**  
Sorbet citron vert arrosé de limoncello

JOSÉPHINE DIT OUI ..... **10 €**  
Compotée de pommes et de poires, mascarpo-  
ne monté au coulis de poires, cacahuètes cara-  
mélisées.

ASSIETTE DE FROMAGES ..... **10 €**  
Notre sélection de fromages corses. (90g)