



À PARTAGER

SALAMINO À LA TRUFFE ..... 8,50€

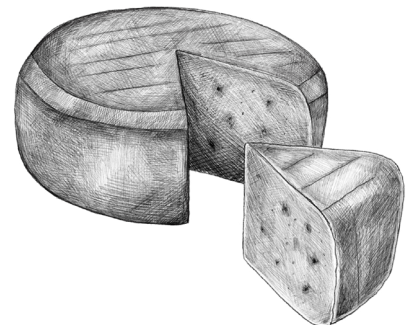
UNE TERRINE DE MON VILLAGE ..... 10,50€  
À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS ..... 9,90 €  
Au choix : pesto, tomates

BURRATA À LA TRUFFE  ..... 14,50€

(Une gamme plus large de tapas est disponible à nantes, à consulter sur place)


NOS BONNS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE



NOS PLANCHES À SAVOURER ENTRE AMIS !



LA SAINTE-TRINITÉ ..... 12,50€  
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori

UN SOIR SUR LE GR  ..... 15,90€  
Tomme de brebis, Saveur du maquis, A filetta, confiture.

LA NUSTRALE GAGNANT ..... 19,90€  
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse, Tomme de brebis, Saveur du maquis, confiture.



NOS  
ENTRÉES



**FOCACCIA** ..... 11 €

Focaccia maison toastée, chutney à la mode corse (noisettes, oignons rouges, pommes, poires, vinaigre de cidre), herbes du maquis, figatellu grillé et A filetta.

**BURRATA FAMOSA** ..... 11,5 €

Burrata crémeuse, mortadelle, et pesto de pistaches maison, roquette.

**VELOUTÉ D'HIVER** ..... 9 €

Velouté de butternut, stracciatella, fruits secs torréfiés et sa chips de bulagna corse.

**CARPACCIO D'ESPADON EN GRAVLAX** ..... 13 €

Espadon mariné aux agrumes et au miel corse, mandarines, olives taggiasche, oignons rouges et menthe

**BEIGNETS À LA BROUSSE**  ..... 9 €

Beignets traditionnels corses à base de brousse et poireaux, crème légère aux herbes fraîches.


**PLANCHE DE CHARCUTERIES CORSES** ..... 10 €

Notre sélection de charcuteries de notre maître affineur Pascal Flori. (60g)

NOS PASTA

**CARBONARA DI CORSICA** ..... 18,90 €

Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

**TRUFFE TRUFFE**  ..... 16,90 €

Gnocchi à la crème de tartufata et à la trévis.

**RAVIOLI FOLIE COMME À MANTOUE**  ..... 16,90 €

Ravioli farcis à la courge et amaretti (petit biscuit italien à l'amande), crème citronnée à la sauge, noisettes torréfiées.

**POLPETTE DE MIA NONNA\*\*** ..... 18,90 €

Boulettes de viande porc et boeuf, figatellu, raisins secs, servies avec des fregole sarde, et sauce tomate aux herbes. \*\* Uniquement à Nantes

**CANNELLONI DE MIA NONNA\***  ..... 18,90 €

Brousse, épinards, menthe, citron vert et sauce tomate. \* Uniquement à Angers.

NOTRE SALADE

**LA CASTA** ..... 16,90 €

Burrata, jambon serrano, vierge de légumes, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

NOS  
PLATS



NOS SUPPLÉMENTS

JAMBON SERRANO ..... 2,00 €

PARMESAN ..... 1,50 €

1/2 BURRATA ..... 2,50 €

BURRATA ..... 5,00 €



## LE VEAU AUX OLIVES .....22,90€

Recette traditionnelle corse aux olives, charcuteries, pommes de terre grenailles.

## LA PIÈCE DU BOUCHER ET SA SAUCE À LA PIETRA ..... 24,90€

Tagliata de boeuf (fines tranches de boeuf servies à l'italienne), pommes de terre grenailles, roquette, tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce à la bière Pietra corse.

## PLAT SIGNATURE DES TABLES DE NANTES\*\* ..... 23,90€

Saucisse (farce maison, à la tomme de brebis marinée au muscadet) écrasé de pommes de terre locales et son jus.

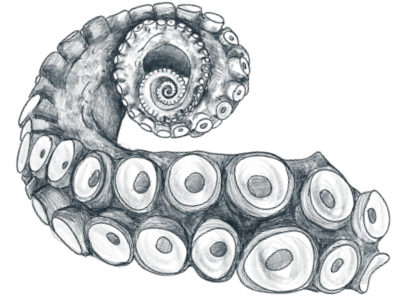
## LE PAGA POULPE ..... 25,90€

Tentacule de poulpe grillée, écrasé de patates douces, sauce N'duja, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

## LINGUINE DE CENTURI ..... 28,90€

Linguine aux gambas et sa bisque maison au homard et crustacés, sel d'agrumes, basilic et persil plat.

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF



\*\* Disponible uniquement à Nantes

## NOS DESSERTS

### TIRAMISU AL CAFFÉ ..... 9€

Recette traditionnelle.

### PAGA COTTA ..... 9€

Disque de chocolat blanc, crème de pistaches, coulis de framboise et noisettes torréfiées.

### MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA ..... 9€

Mousse fouettée à la nocciolata, et éclats de noisettes torréfiées.

### BADASS ANANAS ..... 10€

Ananas rôti, mousse mascarpone à la vanille bourbon et basilic, dacquoise coco, sorbet au citron vert.

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES ..... 10€



### CAFÉ GOURMAND ..... 11€

### THÉ GOURMAND ..... 11€

### PROSECCO GOURMAND ..... 15,90€

### LIMONCELLO GOURMAND ..... 15,90€

### CORSICAN COFFEE GOURMAND ..... 15,90€

Café, Whisky P.M. Signature, sirop de sucre de canne, chantilly

### AFFOGATO\* ..... 5,50€

Café accompagné d'une glace vanille, chocolat et noisettes torréfiés.

## NOS DIGESTIFS À RETROUVER SUR LA CARTE DES COCKTAILS

\*uniquement à Angers