

PIZZE

AU FEU DE BOIS

VA PIANU! - Va doucement ! 9

Sauce tomate, anchois, câpres, ail, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et basilic frais

QUALE HÈ ?! - Qui c'est ?! 11

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic frais

LA PINZUTA! - La Continentale ! 14

Sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic frais

ATTENTI! - Attention ! 14

Mozzarella fior di latte, spianata piquante, n' duja et basilic frais

LA GOFFA! - La Vilaine ! 14

Base blanche, gorgonzola, tomme corse, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, basilic et crème de balsamique di Modena

MACA! - Comme elle est bien ! 15

En calzone, sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et huile d'olive extra vierge

LA LUCCHESA! - La ritale ! 16

Sauce tomate, mozzarella di bufala, roquette, prosciutto di Parma DOP et tomates séchées

STREGA! - L'étonnante ! 16

Sardine au cédrat corse, mozzarella fior di latte, tomates séchées et basilic frais

LA MACAGNA! - La Blague ! 16

Base blanche, brocoli, figatellu, scamorza fumée et brocciu fermier, basilic frais et huile d'olive extra vierge

PIOMBU! - L'incroyable ! 16

Base blanche, gorgonzola, poires, miel AOC corse de Pierre Carli, noisettes torréfiées et basilic frais

BUCARONE! - La Grande-gueule ! 16

Base blanche, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, bulagna, roquette, huile d'olive extra vierge et tomme corse fermière

NUSTRALE! - De chez nous ! 16

Figatellu, mozzarella fior di latte, brocciu corse, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et basilic frais

LA BAULA! - L'idiot ! 16

Crème d'artichaut, brocciu fermier, fior di latte, Nepita (menthe sauvage), pancetta et huile d'olive extra vierge

MONTASEGA! - La prétentieuse ! 17

Mozzarella fior di latte, crème de truffe, champignons de Paris, tomates séchées, basilic et huile d'olive extra vierge

A VERA CORSA! - La vraie corse ! 18

Fondue de poireaux, fior di latte, chips de pancetta affumicata, tomme Corse, tomates séchées, herbes du maquis et basilic

SUPPLEMENTS

• PIZZE & SALADE •

- Salade, copeaux de grana padano et huile d'olive extra vierge 2
- Charcuterie / Fromage 2
- Légumes grillées 2



• À PARTAGER •

HOUMOUS D'HIVER 9

À la châtaigne, noisettes torréfiées et cumin servi avec notre pain pita cuit au feu de bois

MOZZARELLA DI BUFFALA PANÉE 9

À la noisette de cervioni servi avec notre pesto maison

CROMESQUIS DE TOMME CORSE FERMÈRE 9

Aux herbes du maquis et servis avec notre sauce tomate relevée

BOL DE STRACIATELLA DU MOULIN OLTREMONTI 10

À l'huile d'olive extra vierge et noisettes de Cervioni

COCHON DE LAIT GRILLÉ, KETCHUP CORSE 10

À piquer et servi avec notre maxi ketchup aux herbes du maquis

BEIGNETS DE FROMAGE CORSE 10

Recette de la maman de Christophe avec du fromage frais de chèvre ou de brebis selon arrivage

ROTOLINO VEGETARIEN 9

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, légumes grillés et grana padano 2013

ROTOLINO À LA PORCHETTA ET TRUFFE 11

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, porchetta et crème de truffe

ROTOLINO 4 FROMAGES 11

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée et tomme corse fermière

CAMEMBERT RÔTI 14

Rôti et au miel AOC corse de Pierre Carli

PLANCHES MIXTE 16

Assortiment de charcuteries et fromages corses et italiens selon arrivages

• POUR COMMENCER •

VELOUTÉ DE SAISON PETITE 7 / GRANDE 10

Avec des légumes de saison et locavores du marché sur l'eau

TARTE AUX HERBES CORSE PETITE 8 / GRANDE 12

Aux oignons et blettes comme au village, servie avec une salade verte

SALADE PORCU PETITE 9 / GRANDE 14

Salade romaine, cochon grillé, tomates séchées, à la tomme corse fermière, sauce blanche aux herbes du maquis

SALADE DE SAISON PETITE 9 / GRANDE 14

Au brocciu, figue et miel AOC de Pierre Carli

• POUR SE REGALER •

HOT DOG NUSTRALE 14

Pain maison, figatellu, compotée d'oignons servis avec des chips de patates douces et herbes du maquis

PÂTES CARBONARA À LA BULAGNA 15

Onctueuse, légère et sans crème

RAVIOLI CHÈVRE, FIGUES ET MIEL 15

Avec une sauce légère à la tomme corse fermière et salinu

LENTILLES AU FIGATELLU ET PANZETTA 15

Mijotées avec des oignons et du laurier

KORSICAN FRIED CHICKEN 15

Filets de poulet panés aux noisettes de Cervioni, servis avec des chips de patates douces aux herbes du maquis

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES ET

HERBES DU MAQUIS 16

Cuit pendant 6 heures

RAVIOLI CÈPES ET TRUFFE 17

A la crème de truffe d'été

BURGER NUSTRALE 17

Pain maison cuit au feu de bois, steak haché, cochon grillé façon bacon, tomme Corse et ketchup maison servi avec des chips de patates douces aux herbes du maquis

U PESCIU 18

Daurade accompagnée de légumes grillés de saison

ENTRECOTE DI U SBORGNO (250 GR) 22

Marinée à la bière de châtaigne Corse, servie avec des chips de patates douces aux herbes du maquis



• POUR TERMINER •

TIRAMISU BY GUSTU 7

Léger en café et avec des canistrelli

TIRAMISU AU LIMONCELLU (SANS ALCOOL) 7

Aux canistrelli corse et limoncellu bio de Babbone Rossu, producteur bastiais

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

Sirop infusé au thym et à la menthe ciselée

FONDANT À LA NUCCIOLA 7

Chocolat noir et cœur de chocolat aux noisettes corses de Cervioni

FIADONE 7

Gâteau emblématique corse à base de Brocciu, limoncellu au citron bio de Babbone Rossu

CAFÉ GOURMAND 7

Assortiment de spécialités de la maison