



PLATS

veggie Lasagna di verdure : Lasagnes aux légumes de saison, brocciu et crème de tomme de brebis corse & huile d'olive du Moulin Oltremonti (Linguizzetta, Haute-Corse), accompagnées d'une salade de roquette fraîche 15

Pesciu & Chips : Poisson selon la marée en tempura de baies de myrte et ses chips de patates douces, pickles de légumes, salade verte, sauce tartare maison au brocciu & noisettes de Cervioni 16

Burger Pulled Chicken : Effiloché de blanc de poulet mariné cuit au miel et à la bière à l'immortelle, pain pizza cuit au feu de bois, fromage frais de brebis, salade & pickles d'oignons, accompagné de pommes de terre grenailles aux herbes du maquis & ketchup *fattu in casa* 16

Burger Nustrale : Steak du boucher, cochon grillé façon bacon et tomme corse fondante, pain pizza cuit au feu de bois, accompagné de pommes de terre grenailles aux herbes du maquis & ketchup *fattu in casa* 15

Salade Cesaru : Poulet Korsican Fried Chicken, salade romaine, tomates séchées, tomme corse, herbes du maquis, croutons maison & sauce brocciu 14

veggie Salade d'été : Quinoa, mélange d'herbes fraîches, navet jaune, aubergine fondante, radis, asperges vertes, tomates séchées, cebette, vinaigre balsamique, burrata des Pouilles & huile d'olive du Moulin Oltremonti (Linguizzetta, Haute-Corse) 16

veggie Ravioli di u pastore : Ravioli chèvre, figue et miel, baignés dans leur sauce à la tomme corse fermière & noisettes de Cervioni 15

POUR TERMINER

Tiramisù : Léger en café, canistrelli aux amandes 8

Fondant à la Nuciola : Coeur fondant de pâte à tartiner corse à la nuciola & chantilly maison à la cardamome 8

Mille Foglie : mille-feuille crème de praliné maison & noisettes 8

Fraulina : Entremet, compotée de fraises au miel corse, écume de limonellu & nepita 8

Myrtus : Crème brûlée à la myrte corse 8

Assortiment de fromages corses fermiers 10

PIZZE

Cuites au feu de bois dans notre mega four !

veggie QUALE HÈ ?! 12

Base tomates, mozzarella fior di latte & herbes du maquis corse

SCHEMA ! 15

Crème d'artichaut, Fontina, coppa, tomates séchées & roquette

LA PINZUTA 14

Base tomates, cochon de lait grillé, mozzarella fior di latte, champignons, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse & olives noires

vegan GHJUVENTÙ 14

Base crème de pesto, légumes de saison rôtis aux herbes du maquis & huile d'olive extra vierge

veggie LA GOFFA 15

Base blanche, brocciu, scamorza, mozzarella fior di latte & fromage corse bien de chez nous !

veggie DI L'ORTU 15

Base blanche, stracciatella, tomates cerises jaunes, roquette & pesto

ASPETTA ! 16

Base tomates, mozzarella fior di latte, saucisse piquante, nduja, tomates séchées & basilic

PISTACHJU 16

Base crème de pistaches, mortadelle, mozzarella & noisettes de Cervioni

