

CARTE DU MIDI

NOS SALADES ET ENTREES

Salade du Berger <i>(chiffonnade de jambon corse, copeaux de tome corse, petits dès de tomate, cerneaux de noix, roquette, vinaigre balsamique)</i>	14,00 €
Salade Gourmande <i>(escalope de foie gras poêlée, filets de caille rôtis, roquette, pignons, vinaigrette à la figue)</i>	19,00 €
Salade Chèvre Chaud <i>(salade, tomate, lardons, pignons, chèvre chavignol toasté, vinaigrette)</i>	13,50 €
Salade Caesar <i>(salade, filet de poulet, copeaux de parmesan, croutons de pain, sauce caesar)</i>	14,50 €
Tomate Mozzarella di Bufala	12,50 €
Assiette de Charcuterie de Piano <i>(prizuttu, coppa, lonzu, saucisse)</i>	15,00 €
Tarte aux Herbes <i>(pate feuilletée, confit de blettes et poireaux légèrement crémé, herbes du maquis, fromage)</i>	8,50 €
Foie Gras de Canard en Terrine <i>(toasts et accompagnement du moment)</i>	25,00 €

NOS PATES

Cannelloni au Bœuf ou au Brocciu <i>(en saison uniquement octobre à mi-juin)</i>	12,50 €
Gnocchi Di Patate <i>Al Pesto (ail, huile d'olive, basilic, pignons, parmesan)</i> <i>Alla Bava (gorgonzola, crème, parmesan, pignons)</i> <i>Romarin (romarin, parmesan, chiffonnade de jambon corse)</i>	14,50 €
Risotto crémeux à la Truffe d'été <i>(Tuber aestivum)</i>	25,00 €

NOS PLATS TRADITIONNELS

accompagnement de gratins de pommes de terre ou de courgettes (1 gratin pour 2 personnes)

Veau aux Olives <i>(cuisson à l'étouffée, olives vertes, champignons, tomate, vin rosé)</i>	23,00 €
Brebis a l'Antica <i>(cuisson lente 7 h basse température, mélange de vins rouge et rosé, tomate, herbes du maquis)</i>	23,00 €
Agneau de lait rôti <i>(cuit au four avec de l'huile d'olives, de l'ail en chemise et des herbes du maquis)</i>	25,00 €
Supplément Gratin	7,00 €

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

CARTE DU SOIR

NOS ENTREES

Tarte aux Herbes <i>(pate feuilletée, confit de blettes et poireaux légèrement crémé, herbes du maquis, fromage)</i>	8,50 €
Aubergine A Mandria <i>(préparée de manière étagée avec une tranche de panzetta, tomate fraîche, basilic frais, huile d'olive, tome corse râpée)</i>	9,50 €
Soupe Corse <i>(soupe traditionnelle de légumes apparentée au minestrone italien)</i>	12,50 €
Assiette de Charcuterie de Piano <i>(prizuttu, coppa, lonzu, saucisse)</i>	15,00 €
Foie Gras de Canard en Terrine <i>(brioche et accompagnement du moment)</i>	25,00 €

NOS PLATS TRADITIONNELS

accompagnement de gratins de pommes de terre ou de courgettes (1 gratin pour 2 personnes)

Veau aux Olives <i>(cuisson à l'étouffée, olives vertes, champignons, tomate, vin rosé)</i>	23,00 €
Brebis a l'Antica <i>(cuisson lente 7 h basse température, mélange de vins rouge et rosé, tomate, herbes du maquis)</i>	23,00 €
Agneau de lait rôti <i>(cuit au four avec de l'huile d'olives, de l'ail en chemise et des herbes du maquis)</i>	25,00 €

RISOTTO

Risotto crémeux à la Truffe d'été <i>(Tuber aestivum)</i>	25,00 €
--	---------

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

accompagnement de gratins de pommes de terre ou de courgettes (1 gratin pour 2 personnes)

Poire de Bœuf grillée	27,00 €
Onglet de Bœuf grillée	27,00 €
Côte de Bœuf grillée <i>(2 personnes, environ 1 kg)</i>	65,00 €
Magret de Canard grillé	25,00 €
Pluma Ibérica <i>(pointe de l'échine au niveau du cou du cochon noir espagnol)</i>	30,00 €
Supplément Gratin	7,00 €

*Origine des viandes : Veau, Agneau, Brebis (Corse) – Bœuf HerdShire (Angleterre)
Pluma (Espagne) - Canard (France)*

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.