

A CANTINA

— Brasserie Corse —

BORDEAUX- GRANDS HOMMES

CARTE DES VINS



Quand Cépages riment avec Héritage...
On attribue au terme cépage, un plan de vigne caractérisé
par la forme de ses feuilles et de ses grappes....



Aleatico, Barbarossa, Biancu Gentile, Riminese, Carcajolo Nero, PagaDebiti, Muresconu, Carcajolo Bianco, Codicerta, Genovese, Brustianu, Cualtacciu, Minustello, Rossula, Bianca, Murescola, Biancone, Vintai, Prumeste, Muscateddu, «l'inconnu d'Altiani», Vermentinu, Niellucciu, Sciaccarellu...

Riche d'un long héritage viticole, la Corse recèle un trésor naturel :
Plus de 30 cépages typiques à la fois proches et différents, qui créent une
richesse ampélographique considérable.

Cépages aux noms inattendus et magiques, ils se sont transmis de
générations en générations.

Il ne s'agit pas ici seulement de technique, mais d'histoire, de traditions,
de goût et de fête des papilles.

Dans cette mosaïque de cépages raffinés, trois d'entre eux se distinguent :
Le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu.

Ce sont les cépages nobles de Corse que l'on retrouve dans les 9
Appellations d'Origine de l'île.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

à consommer avec modération

Tous nos prix sont euros / net/ service compris

LES APPELLATIONS DES VINS DE CORSE

CALVI

Les vents quasi permanents du Nord de l'île permettent à la vigne de s'épanouir dans sa plus belle expression, sagement cultivées, elles vous font découvrir des vins droits, d'une grande sincérité avec une pointe de caractère rebelle pourquoi sait les apprécier.

CAP CORSE

Au nord de l'île l'appellation Coteaux du Cap Corse s'étend sur une quarantaine de kilomètre de long sur huit à dix de large. Les vignes sont plantées tout proche de la mer et des villages, d'une grande pureté, cette influence marine offre des vins avec beaucoup de finesse et de minéralité.

CENTRE CORSE ET PLAINE ORIENTALE

Adossés aux arrêtes rocheuses qui n'en finissent pas de grimper face au soleil levant, les terroirs créent une palette infini de vins harmonieux, au registre aromatique complexe dont l'originalité est toujours très recherchée..

AJACCIO

Située sur la côte occidentale, l'appellation cru « Ajaccio » couvre la région la plus ensoleillée de Corse. Balayée par les brises de mer, de terre et de montagne, elle se dévoile dans un paysage aussi original que les vins qu'elle offre..

FIGARI

A l'extrême Sud de la Corse, où l'on ne voit pas une goutte d'eau en Juillet août, le climat y est si rude que la vigne semble pousser à la seule force des vigneronns, offrant ainsi des vins d'une extrême finesse.

SARTENE

Bien que bousculé par de violentes averses et des vents très présents, le climat y est clément, purement méditerranéen. Les sols granitiques, riche en silice, alumine et parfois calcium sont très favorables à la vigne et donnent des vins de grande distinction.

PATRIMONIO

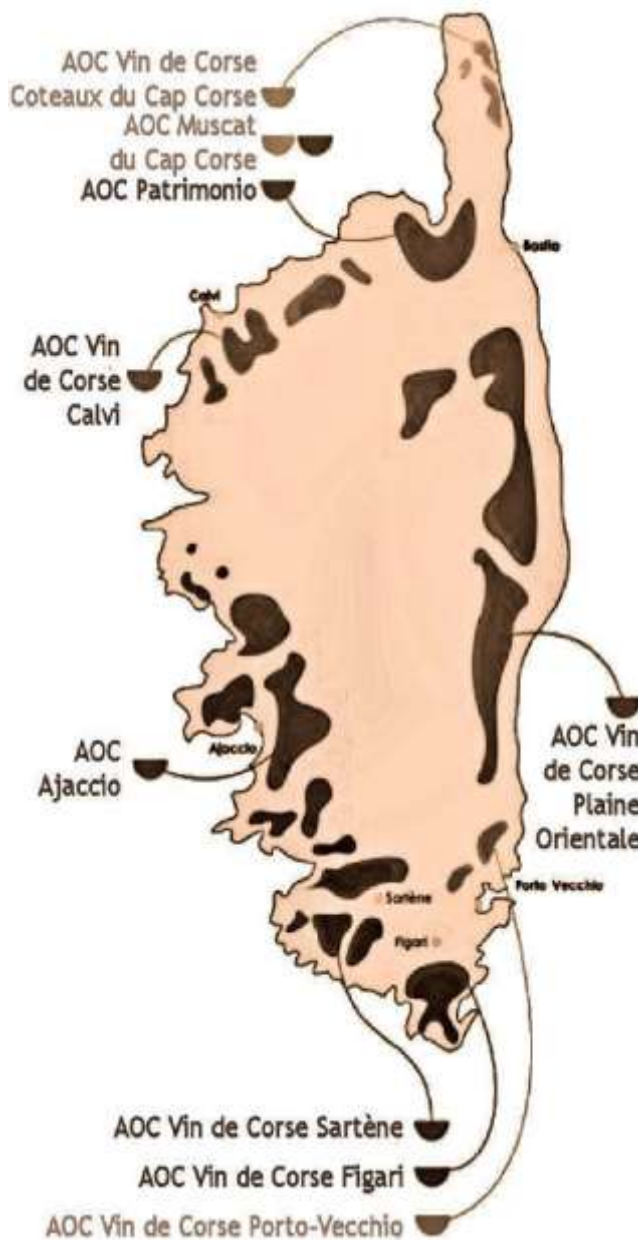
Situé au pied du Cap Corse et ouvert sur le Golf Saint- Florent cette région profite d'un climat équilibré où, à l'abri des vents, les vignes reçoivent le chaud soleil dans un écosystème qui reste intacte et préservé depuis des siècles.

PORTO VECCHIO

Perchées sur des coteaux et étendu sur 90 ha de terroir entre Solenzara et Bonifacio, les vignes sont implantées sur une terre sèche, tournée vers la mer et malmenée par les vents qui frappent la côte sud-ouest de l'île. Formée principalement de calcaires, de granits, la terre est aride, mais propice au bien être de la vigne.

MUSCAT DU CAP CORSE

Ce sont les vins doux et les Muscats qui ont la plus ancienne notoriété en Corse. Du fait de sa situation géographique, le Cap Corse, tourné vers la mer, possède des sols de type argilo calcaire et aussi schisteux ce qui confère au Muscat toute sa rareté et sa délicatesse.



PRIVATISATION

A Cantina Corse propose également
diverses prestations de privatisations «à la carte»
que nous établirons selon vos désirs...
De 20 à 50 invités possibilité de privatiser

SERATE CORSE

Régulièrement nous recevons des groupes et
chanteurs insulaires, si vous désirez en être informé
merci de nous laisser une adresse mail ou un téléphone.

REPAS DE GROUPE

Pour vos repas de groupes, dégustation et autres
Spuntini, nous sommes à votre disposition afin
d'adapter un budget à un événement

06 49 76 71 27

contacts.latableacantina@gmail.com

www.acantina-brasseriecorse.fr

**ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h
fermé le dimanche midi**

NOS BOISSONS

BIERES CORSES

Pietra à la pression	25 cl	4 €
	50 cl	8 €
Pietra bouteille	33 cl	6 €
Colomba bouteille	33 cl	6 €
Ribella Vampa (ambrée)	33 cl	6 €

(Suppléments de sirop 0,50 cts)

APERITIFS & COCKTAILS

Cap Corse «L.N MATTEI» Blanc / rouge	5cl	6 €
Pastis CASANIS	4cl	5 €
CORSICAN SPRITZ "L.N MATTEI" <i>Cap Corse Blanc, Muscat pétillant, Citron</i>	10 €	
CAPO SPRITZ "L.N MATTEI" <i>Cap Corse Rouge, Muscat pétillant, Orange</i>	10 €	

SOFTS

Coca Cola	25 cl	4 €
Sprite	33 cl	4 €
Ice Tea pêche	25 cl	3 €
Sirop à l'eau		2 €
Jus de Fruits «Charles Papillon»	25 cl	3 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Décaféiné	2 €
Noisette	2,50 €
Latté	3 €
Thé et infusion	6 €

EAUX MINÉRALES & DE SOURCE

ZILIA	33 CL.	2,50 €
ZILIA	50 CL.	3 €
ZILIA	1 L	5 €
OREZZA	50 CL.	3,50 €
OREZZA	1 L.	6 €

Liqueurs, Eaux de vie & Spiritueux

LIQUEURS

Distillerie « Mavella »

Liqueurs 4 cl 8 €
Châtaigne, Myrte, Cédrat

Maison « Damiani »

Liqueur du Maquis 4 cl 8 €
Liqueur « Aliméa » 4 cl 8 €
Cédrat Corse

Maison « U Massicciu »

Liqueur « Acquata » 4 cl 8 €

EAUX DE VIE

Distillerie « Mavella »

Eaux de vie 4 cl 8 €
Châtaigne, Myrte, Cédrat

GET

Get 27 4 cl 8 €

AMAGNAC

Laubade 6 ans 4 cl 6 €
Laubade 12 ans 4 cl 8 €

COGNAC

Remy Martin VSOP 4 cl 8 €

CALVADOS

Eric Maertas 4 cl 6 €

GIN

Tanqueray – Angleterre 4 cl 7 €
« U Massicciu » - Corse 4 cl 8 €
Sorgin - France 4 cl 8 €
Hendrick's - Ecosse 4 cl 8 €
Silent Pool – Angleterre 4 cl 9 €
Fillers Classic – Belgique 4 cl 10 €

WHISKY

Jack Daniel's Single Barrel – USA 4 cl 8 €
Maker's Mark – USA 4 cl 8 €
Bullet Rye – USA 4 cl 8 €
Monkey Shoulder – Ecosse 4 cl 8 €
Laphroaig – Ecosse 10 ans 4 cl 9 €
Jura Elixir – Ecosse 12 ans 4 cl 9 €
PM « Vintage » - Corse 4 cl 10 €
PM « Single Malt Signature » - Corse 4 cl 15 €
Togouchi – Japon 9 ans 4 cl 15 €

RHUMS

Embargo – Cuba 4 cl 6 €
Caney – Cuba 4 cl 7 €
Diplomatico – Venezuela 4 cl 7 €
Diplomatico Mantuano – Venezuela 4 cl 7 €
Pape Clément – Martinique 4 cl 7 €
Havana – Cuba 4 cl 8 €
Dictador – Colombie 12 ans 4 cl 9 €
Mont Gay – Barbade 4 cl 9 €
Don Papa – Philippines 4 cl 9 €

NOS VINS AU VERRE

LES VINS BLANCS

12,5 cl

Calvi

Domaine Orsini Vermentinu 6,5 €

Vermentinu

D'un jaune clair et lumineux, ce vin propose de belles notes minérales rehaussées de nuances fumées. La bouche, bien équilibrée, conjugue des notes de citron et un bouquet fleuri.

Patrimonio

Domaine Santa Maria 8 €

Vermentinu

Libérant des notes de bruyère et pêche de vigne, le bouquet est ensuite révélé par un mélange de fleurs blanches rehaussées d'une pointe citronnée. L'attaque, tout en vivacité, annonce un palais expressif sur les fruits blancs et exotiques.

Sartène

Sant Armettu « Myrtus » 5 €

Vermentinu, Genovese

Ce vin généreux à la robe jaune citron avec des reflets dorés, révèle au premier abord un bouquet frais et floral pour ensuite laisser place à une bouche puissante et fraîche avec une finale légèrement amère

Ajaccio

Alzeto « Moretelle » 13 €

Vermentinu, Biancu Gentile

Ce vin complexe offre des notes de fleurs jaunes, notes grillées et exotiques. En bouche, il a une grande densité compensée par une belle minéralité. Le boisé très fondu vient porter les arômes en fin de bouche.

Muscat du Cap Corse 12,5 cl

Jean- Baptiste Arena « Grotte Di Sole » 10 €

Muscat petits grains

Ce muscat Petits Grains d'une couleur légèrement Dorée et cristalline, offre une bouche intense avec des notes suaves et fruités ainsi que

LES VINS ROUGES

12,5 cl

Calvi

Alzipratu « Pumonte » 9 €

Sciaccarellu, Niellucciu, Minustellu, Aleaticu

Ce vin se caractérise par des arômes intenses de maquis et de fruits rouges. En bouche, il est ample et généreux, les tanins sont bien présents mais restent souples et veloutés.

Figari

« Petit Clos » Canarelli 6 €

Niellucciu, Sciaccarellu, Syrah, Grenache

Robe grenat profonde, ce vin au corps léger possède cependant toutes les caractéristiques de tannins amples persistants. C'est un vin très bien équilibré avec une distinction naturelle de son terroir. Laissez-vous envahir par ses arômes de fruits rouges et d'épices.

Ajaccio

Domaine Vaccelli « Unu » 8,5 €

Sciaccarellu, Elegante, Carcaghjoluneru, Minustellu, Cinsault

D'un rouge carmin brillant, ce vin très méditerranéen offre une palette d'arômes composée de fruits rouges et noirs mûrs et des notes de maquis. Un vin très pur et fin sur un final rappelant la cerise.

LES VINS ROSES

12,5 cl

Laissez –vous guider et découvrez notre verre de vin rosé du moment...

Muscat pétillant

12,5 cl

Patrimonio

De Vichi « Mlle D » 10 €

Muscat petits grains

Ce muscat pétillant aux fines bulles légèrement perlées offre un nez expressif de fleurs jaunes. En bouche, il se joue entre douceur et équilibre. Vif et léger, le final est légèrement amer.

ses amers nobles rendant la sucrosité très équilibrée.

NOS VINS

LES VINS BLANCS **75 cl**

Calvi

Domaine Orsini Vermentinu	39 €
Alzipratu « Fiumiseccu »	40 €
Alzipratu « Pumonte »	59 €
Alzipratu « Lume »	75 €

Patrimonio

De Vichi « Mlle D »	29 €
Domaine Santa Maria	48 €
Giudicelli « Non Filtré » BDN	55 €
Antoine Arena « Carco »	55 €

Cap Corse

Clos Nicrosi	52 €
Domaine Pieretti « Marine »	81 €

Sartène

Sant Armettu « Myrtus »	25 €
San Micheli	34 €
Castellu di Baricci	66 €

Centre Corse & Plaine Orientale

Clos Venturi « 1769 »	37 €
Domaine de La Punta	38 €
Domaine Mondange « Laudria »	42 €
Clos Canereccia	42 €

Ajaccio

Pratavone	27 €
Comte Peraldi	40 €
Alzeto « Prestige »	58 €
Alzeto « Moretelle »	81 €

LES VINS ROUGES **75 cl**

Calvi

Camellu	34 €
Alzipratu « Fiumiseccu »	34 €
Domaine Orsini	38 €
Alzipratu « Pumonte »	56 €

Patrimonio

Clos Teddi	33 €
« Y.L » Yves Leccia	43 €
Domaine Gentile	50 €
Antoine-Arena « Carco »	53 €
Giudicelli « Non Filtré »	62 €

Figari

« Petit Clos » Canarelli	36 €
Clos Canarelli	54 €

Sartène

Sant Armettu « Mino »	28 €
San Micheli « Alfieri Polidori »	56 €
Castellu Di Baricci	61 €

Centre Corse & Plaine Orientale

Vecchio « Collezione »	25 €
Clos Poggiale	39 €
Domaine de La Punta « Balianu »	46 €
Venturi « Clos Brama »	47 €
Domaine Vecchio « Melusine »	72 €

Ajaccio

Pratavone	29 €
Clos d'Alzeto	43 €
Vaccelli « Unu »	51 €
Vaccelli « Granit »	77 €

Cap Corse

Domaine Pieretti	44 €
------------------	------

NOS VINS

LES VINS ROSES 75 cl

Calvi

Alzipratu « Fiumiseccu »	32 €
Camellu	33 €
Alzipratu « Pumonte »	45 €

Sartène

Sant Armettu « Mino »	27 €
-----------------------	------

Centre Corse & Plaine Orientale

Clos Venturi « 1769 »	33 €
-----------------------	------

Ajaccio

Vaccelli « UNU »	42 €
------------------	------

LES MUSCATS DU CAP CORSE 75 cl

De Vichy Mlle D	29 €
Santa Maria 2015	50 €
Jean Baptiste Arena 2016	53 €
Domaine Leccia 2016	55 €
Domaine Gentile 2016	60 €
Domaine Giudicelli 2015	55 €
Clos Nicrosi 2016	56 €

CHAMPAGNES & PETILLANTS

PHILIPPONNAT BRUT	12,5 cl	13 €
	75 cl	60 €

RUINART BRUT	75 cl	80 €
	150 cl	170 €

RUINART BLANC DE BLANCS	75 cl	120 €
	150 cl	250 €

Muscat Pétillant

DE VICHI « MLLE D »	75 cl	40 €
---------------------	-------	------

NOS TRÉSORS DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

*Le vignoble Corse regorge de richesses incroyables et uniques.
Forte de sa diversité dû à des pentes et coteaux qui favorisent un micro climat
où les terroirs peuvent s'exprimer.
Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs vins issus des nobles domaines
de l'Île de beauté.*

VINS BLANCS



CALVI

Domaine « Alzipratu »

Le domaine Alzipratu est né en 1960, avec 40 hectares. C'est au cœur de la Balagne, en Haute-Corse, situé entre mer et montagne que le domaine « Alzipratu » produit depuis 1990 des vins en Appellation d'Origine Protégée Corse Calvi.

Alzipratu « Cismonte »

64 €

Ce vin est issu de raisins de Vermentinu produits sur un coteau orienté au sud, dans la haute vallée de Bonifatu.

Il est élevé en jarre d'argile durant 4 mois ce qui lui donne une complexité particulière.

D'un jaune pâle brillant, au nez il révèle une intensité avec des notes d'agrumes et d'aubépine, qui en bouche, s'ouvrent sur une belle acidité et un finale gras tout en finesse.

AJACCIO

Domaine « Vaccelli »

Créé en 1960, ce domaine familial se situe à Cognocoli-Monticchi entre Ajaccio et Propriano dans la vallée du Taravu au sud de la Corse. Le vignoble se compose de 25 hectares de vignes plantées en coteaux sur des arènes granitiques en AOC Ajaccio

Passé en Agriculture Biologique depuis quelques années, il se caractérise par des vins fins et élégants.

Vaccelli « Granit »

80 €

D'une robe jaune brillante et intense, il révèle de splendides notes de poires, fleurs blanches, pierre à fusil et d'épices fraîches.

En bouche, il est ample et élégant sur des arômes exquis de fruits à chair blanche et d'agrumes relevés par une minéralité délicieuse.

La finale est persistante et prégnante.

Vaccelli « Sirocco »

80 €

D'une belle robe cristalline, or pâle aux reflets verts, ce vin laisse échapper des notes d'agrumes et florales.

En bouche, il est vif avec une fraîcheur surprenante et du volume. Sa finale reste sur une minéralité saline.

VINS BLANCS



CENTRE CORSE ET PLAINE ORIENTALE

Domaine « Clos Venturì »

A Ponte Leccia, village d'altitude, il est l'un des domaines les plus récents de Corse. En effectuant un travail sur la replantation de cépages et la culture biologique, le domaine s'offre le luxe de proposer des vins élégants et fruités.

Clos Venturì « Altare »

87 €

D'une robe or intense et brillante, il surprend par un nez profond et expressif sur le cédrat, zestes d'orange et de mandarine. Quelques notes florales amènent à une bouche généreuse, jolie de part sa fraîcheur (trait de vanille et cédrat) et légèrement grasse avec des notes de poires mûres se terminant en longueur et douceur.

Clos Venturì « Chiesa Nera »

114 €

D'une robe or pâle aux reflets dorés, ce vin révèle un bouquet riche et complexe sur des notes florales mêlées à des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, le vin est fin et frais et la finale longue et harmonieuse.

PATRIMONIO

Domaine « Arena »

Propriétaire du domaine depuis 3 siècles, c'est en 1977 que la famille Arena se consacre entièrement à la culture des vignes. Le domaine se distingue par une culture en biodynamie et un travail des vignes naturel.

Jean baptiste Arena « Grotte Di Sole » 55 €

Ce vermentinu s'exprime au nez avec des notes d'agrumes très fines sur le pamplemousse et l'écorce d'orange confite.

On retrouve également des notes végétales nobles. La bouche très élancée et vibrante affirme une belle énergie et une longueur aux fins amers.

Orenga De Gaffory

59 €

« Cuvée Felice »

Issue d'une sélection parcellaire, fruit d'une vendange tardive, élevé sur lies fines,. Ce vin se caractérise par la finesse de son bouquet, la complexité de ses arômes et sa longueur en bouche.

Raffiné, il est un vin de semi-garde. Une robe brillante et limpide, un nez floral mentholées, exprimant la pureté du Vermentinu, une bouche ample qui confirme le nez sur le citron, le pamplemousse, notes iodées et salines, fraîcheur et minéralité, et une finale agréable typique d'un grand vin blanc de Corse.

VINS ROUGES



CALVI

Alzìpratu « Inízìu » *« Le début, l'origine... »*

65 €

Ce vin rouge est issu de leur plus vieille parcelle de Niellucciu, 50 ares exposés plein sud dans la vallée de la Figarella.

Ce terroir profite d'un sous-sol d'argiles profondes qui permet au cépage d'exprimer toute sa typicité.

Un élevage en cuve béton durant 15 mois permet aux tanins de s'arrondir et de dévoiler la complexité de ce grand cépage traditionnel

D'une robe rubis intense, il révèle un nez fruité avec une note de fumé qui s'ouvre sur une bouche ample avec des tanins bien présents, chair douce et patinée (amande, herbes du maquis) se finissant sur un final plein de fraîcheur.

PATRIMONIO

Domaine « Orenga De Gaffory »

C'est sur les coteaux bordant le rivage du golfe de Saint Florent que les plaines du terroir viticole de Patrimonio, enrichis par le soleil et le vent marin, nourrissent généreusement les vignes.

Le domaine Orenga De Gaffory y prend naissance il y a alors plus de cinquante ans. En 1974, Henri Orenga De Gaffory, rejoint son père pour valoriser le patrimoine qui deviendra rapidement l'une des références de l'Appellation d'Origine Protégée Patrimonio.

En 2016, le domaine initie la conversion de ses 56 hectares de vignes en culture biologique.

Orenga « cuvée des Gouverneurs »

63 €

D'une robe sombre, il s'ouvre sur un nez élégant et complexe de fruits mûrs (cerise, prune) épicés et vanillés de l'élevage en futs, nuancés de notes de cuir et de réglisse. Puissant et long en bouche, structuré par des tanins présents.


Domaine « Clos Canereccia »

L'histoire du domaine début en 1970 où Pierre et Christian vigneron passionnés cultivent leurs hectares de vignes à Aléria. Le domaine s'agrandit peu à peu, des parcelles de Merlot et d'autres cépages traditionnels comme le grenache ou la syrah sont plantés.

40 ans plus tard, le fils de Christian prend les commandes, les premières vinifications en cave débutent. Les parcelles de Merlot sont remplacées par du Niellucciu, du Sciaccarellu ou encore du Carcajolu Neru ainsi que le Vermentinu qui reprend ses droits.

Toute la vendange est traitée par gravitation dans les cuves inox. Au sous-sol, le chai abrite les fûts de chêne, où le rouge est en cours d'élevage.

Depuis 2017, 9 hectares sont alors entièrement dédiés à cette nouvelle cave. Le domaine s'inscrit dans une démarche de conversion biologique.

Clos Canereccia « Amphora »
68 €

D'une robe cerise noire, il révèle un nez harmonieux et complexe aux notes d'épices douces, de fruits rouges mûrs, maquis de printemps, laurier.

La bouche est puissante, sur le fruit, aux tannins souples et fondus, marquée par l'aubépine et le laurier.

Clos Venturí
70 €
Domaine Vico « U Fornu »

Ce parcellaire du Domaine Vico doit son nom au four très ancien qui y est implanté. Le Niellucciu et le Minustrellu cohabitent sur cette parcelle où se mêlent schistes et éléments de terrasses alluvionnaires.

« U Fornu » se révèle dense mais toutefois très frais.

Il nous convainc par sa fraîcheur et le velouté de son fruit. Profond et sapide, c'est un grand rouge au volume moelleux.

La vinification en foudre a permis de préserver le côté très épicié du millésime.

AJACCIO

Vaccelli « Sirocco »
80 €

La cuvée se compose du cépage Sciaccarellu et Elegante, élevée 12 mois en oeuf et le reste en demi muîds en partie neufs. Grâce à cet élevage prolongé, les tannins propres au Sciaccarellu sont affinés.

Le « Sirocco » vous promet une explosion en bouche avec une grande finesse, un soyeux et une longueur intense.

On retrouvera des notes de fruits noirs comme la mûre, la griotte légèrement kirschée, des épices douces accompagnées d'une pointe florale mais également animale

A CANTINA

— Brasserie Corse —

TRA NOI... (à partager...ou pas)

Charcuterie AOP Corse de Felix Torre,

Éleveur de Porcu Neru Nustrale à Cuttoli Cortichiato, région du Taravo

- Planche composée selon arrivage de Lonzu, Coppa, Noce , saucisson, Prizuttu **20 €**
- Terrine de campagne **12 €**

Fromages Fermiers De Nos Bergers Corses De Chèvre Et Brebis,

Confiture De Figues

- planche découverte **14 €**
- plateau à partager pour 2, 3 personnes **28 €**

Planche Mixte

30 €

Charcuterie de Félix Torre et Fromages fermiers Corses

Ardoise Découverte

32 €

les Poireaux, le Tartare, le Poulpe et les Storzzapretti

PA CUMINCIA.... (les entrées....)

Les Poireaux

8 €

Poireaux pôchés dans un bouillon infusé au thym citron, sauce Mousseline aux Agrumes

Les Storzzapretti

8 €

Quenelles de Brocciu ou Brouse de Brebis (selon saison) aux épinards gratinées à la tomme de Brebis et sauce tomate

Le Poulpe

9 €

Croustillants de Poulpe au Salinu, sauce Tartare aux Agrumes

Le Veau Tigré de Jacques Abbatucci

12 €

Tartare au couteau à la mode Corse, basilic, menthe, échalotes, tomme de Brebis et vinaigrette aux agrumes

E PO DOPU... (les plats....)

La salade Bonaparte ... comme Caesar mais en mieux... 16 €

Mesclun, poulet pané au Salinu, tomates cerises, pickles de choux rouges, œuf fermier, croûtons à l'ail et au romarin, tomme de brebis et sauce Caesar

Le Big Corsican Burger 18 €

Buns, steak de Veau haché, tomme fermière de Brebis, panzetta, compotée d'oignons rouges, roquette et sauce spéciale « A Cantina » au jus de porcelet confit
Servi avec des Pommi Fritti en persillade

E Paste 25 €

Les Pâtes à l'Araignée De Mer

Le Porcelet 22 €

Porcelet confit 7h, poêlée de fèves déglacées au jus de Porcelet et polenta frite à l'Arba Barona, jus de viande Corsé

La Mer Méditerranée 25 €

Lotte fumée au bois d'Olivier, fine tranche de Bulagna, ratatouille et jus de Veau Corsé

DOLCI.....(les desserts)

Le bon Fiadone de Belle maman 7 €

Servi avec un shot de sorbet citron vert et liqueur Mavella de Cédrat

L'été façon A Cantina 8 €

Streusel de noisettes, suprêmes de pomelos, crème safran et pomelos, meringue italienne

Le Moelleux 10 €

Moelleux à la Nuciola et concassée de noisettes, crème de romarin et zestes de citron vert

Planche découverte 14 €

Assortiments de fromages fermiers Corses de chèvre et de brebis, confiture de figues

Menu Enfants (jusqu'à 10 ans)

10 €

Croustillant de Poulet au Salinu, Pommi Fritti
+ 1 coupe de glace + 1 sirop à l'eau

Les Menus

LE PLAT DU JOUR (*uniquement au déjeuner*)

14 €

L'IDEE DU JOUR (*uniquement au dîner*)

19 €

Menu Nustrale

35 €

Les Poireaux

OU

Le Poulpe

OU

Les Storzapretti

OU

Le tartare de Veau tigré (+4 €)

+

Le Porcelet confit 7h

OU

Le BIG Corsican Burger

OU

La Salade Bonaparte

OU

L'idée du jour

+

Le Bon Fiadone de Belle Maman

OU

Le Moelleux à la Nuciola

OU

L'été façon A Cantina

OU

Le Fromage Corse (+4€)

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
PRIX EN EUROS NET / SERVICE COMPRIS*