

LE COMPTOIR D' A CANTINA

DI U PAESE , LES TRADITIONNELS DE NOTRE ÎLE...

CHARCUTERIE CORSE DE PIERROT MORACCHINI ,
 PRODUCTEUR EN CASTAGNICCIA
 PLANCHE DE LONZU, COPPA, SAUCISSON ET PRIZUTTU 15

LA CHARCUTERIE AOP CORSE DE FÉLIX TORRE
 ÉLEVEUR DE PORCU NERU NUSTRALE À CUTTOLI
 - PLANCHE COMPOSÉE SELON ARRIVAGE
 DE LONZU, COPPA, SAUCISSON ET NOCE (150GR) 20
 - PRIZUTTU DE 24 MOIS D'AFFINAGE (100GR) 25
 - TERRINE DE CAMPAGNE 12

ASSORTIMENT DE FROMAGES CORSES FRAIS ET AFFINÉS
 CHÈVRE ET BREBIS AVEC CONFITURE DE FIGES 14

FROMAGES FERMERS DE NOS BERGERS 20

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 20

I NUSTRALI , LES HISTORIQUES D' A CANTINA

LES MINI BURGER «A CANTINA»
 BUNS MAISON, VEAU, TOMME CORSE, PANZETTA 8

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX GAMBAS ,
 PANZETTA , BASILIC 8

BRUSCHETTA GRATINÉES À LA TOMME DE BREBIS,
 SAUCE TOMATE, PRIZUTTU ET PESTO DE BASILIC 6

BEIGNETS DE COURGETTES À LA MENTHE 6

CROUSTILLANTS DE POULET PANÉS AU SALINU,
 MAYO-MIEL DE CORSE 7

PRIX NET EN EUROS TTC SERVICE COMPRIS

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON A BASE
 DE PRODUITS FRAIS , TRACÉS ET D'ORIGINE CONTROLÉE

LISTE DES ALLERGENES À DISPOSITION

DA QUI A QUALA ,
 LA RENCONTRE ENTRE LA CORSE ET LE SUD-OUEST

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU CAP CORSE MATTEI ,
 PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ 12

PIQUILLOS FARCIS À L'AGNEAU CONFIT AUX FRUITS SEC
 ET MIEL CORSE DES RUCHERS DE L'UMBRONE 9

DA NOI... LES DERNIÈRES CRÉATIONS...

TARTARE DE MULET NOIR AUX AGRUMES,
 RADIS ET ÉCHALOTES 7

BROCHETTES DE BOEUF FUMÉ AU BOIS DE CHATAIGNER ,
 GRILLÉES , JUS DE VEAU AU VINAIGRE DE MIEL ET PECHE JAUNE 8

THON ROUGE MARINÉ AUX HERBES DU MAQUIS ,
 FÈVES VERTES À L'HUILE D'OLIVE OLTREMONTI 8

PLATEAU DÉCOUVERTE POUR 2-3 PERSONNES
 (VOIR NOS SUGGESTIONS) 35

I POMMI FRITI

POMMI FRITI A CANTINA
 FIGATELLU ET FROMAGE CORSE 6,5

POMMI FRITI SAUCE AU FROMAGE CORSE 6

I DOLCI...LES DESSERTS...

LE TIRAMISU HISTORIQUE D' A CANTINA
 AUX CANISTRELLI ET NUCCIOLA 8

PASTIZZU ET MARQUISE GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR 8

UNE PECHE POCHÉE À LA LAVANDE COMME À ST FLORENT ,
 CANISTRELLI AUX NOISETTES ET CRÈME LÉGÈRE 7

LE BON FIADONE DE BELLE MAMAN À L'EAU DE VIE MAVELLA 7
 GÂTEAU TRADITIONNEL CORSE AU BROCCIU ET CITRON

LA SALLE À MANGER D' A CANTINA

TRA NOI , À PARTAGER...

LA CHARCUTERIE AOP CORSE DE FÉLIX TORRE ÉLEVEUR DE PORCU NERU NUSTRALE À CUTTOLI	
- PLANCHE COMPOSÉE SELON ARRIVAGE DE LONZU, COPPA, SAUCISSON ET NOCE (150GR)	20
- PRIZUTTU DE 24 MOIS D'AFFINAGE (100GR)	25
- TERRINE DE CAMPAGNE	12
FROMAGES FERMERS DE NOS BERGERS	20
ASSORTIMENT DE CHÈVRE, BREBIS, AVEC CONFITURE DE FIGUES	

PÀ CUMINCIÀ , LES ENTRÉES...

BEIGNETS DE COURGETTES À LA MENTHE	8 <u>M</u>
THON ROUGE MARINÉ AUX HERBES DU MAQUIS , FÈVES VERTES À L'HUILE D'OLIVE CORSE DES MOULINS OLTREMONTI	10
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU CAP CORSE MATTEI , PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ	12
PIQUILLOS FARCIS À L'AGNEAU CONFIT AUX FRUITS SECS ET MIEL CORSE DES RUCHERS DE L'UMBRONE	9 <u>M</u>
L'IDÉE DE JEAN ...	8 <u>M</u>

MENU NUSTRALE 32 EUROS
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
À COMPOSER VOUS MÊME SELON LES PLATS SIGNALÉS PAR:

M

É PÒ DOPU , LES PLATS...

LE VEAU CORSE TIGRÉ BIO DE JACQUES ABBATUCCI MORCEAU CHOISI CUIT AU SAUTOIR FAÇON OSSO BUCO POMMES DE TERRE PRIMEUR ET COMPOTÉE DE COURGETTES	24
L'AGNEAU DE LAIT CORSE TRANCHE DE GIGOT ROTI ENTIER AU ROMARIN ET AILLET , CAKE AUX TOMATES CONFITES ET UNE RATATOUILLE FAÇON MAMO	24
E PASTE CANNELLONI AU BROCCIU ET À LA MENTHE	17 <u>M</u>
LA MER LOUP DE MER ENTIER ROTI AU FOUR , LÉGUMES D'ÉTÉ MITONNÉS AUX HERBES FRAICHES	22 <u>M</u>
L'IDÉE DE JEAN...	19 <u>M</u>

I DOLCI , LES DESSERTS...

LE TIRAMISU HISTORIQUE D'A CANTINA AUX CANISTRELLI ET NUCCIOLA	8
PASTIZZU ET MARQUISE GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR	8
UNE PECHÉ POCHÉE À LA LAVANDE COMME À ST FLORENT , CANISTRELLI AUX NOISETTES ET CRÈME LÉGÈRE	7 <u>M</u>
LE BON FIADONE DE BELLE MAMAN À L'EAU DE VIE MAVELLA GÂTEAU TRADITIONNEL CORSE AU BROCCIU ET CITRON	7 <u>M</u>
FROMAGES FERMERS DE NOS BERGERS	8 <u>M</u>