

## LES MENUS

### TRAVERSÉE GOURMANDE 37€<sup>50</sup>

- Jambon cru de Parme et mozzarella
- ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
- ou Vitello tonnato
  
- Ravioles au canard sur crème de chèvre au thym
- ou Rigatoni Primavera aux asperges et au jambon de Parme
- ou Véritable Fritto Misto
- ou Entrecôte Black Angus grillée nature ou avec sa sauce
- Pommes de terre frites et salade verte
- ou Grillade de la mer au riz Venere (+3€)
- Loup de mer, Saint-Jacques, poulpe et sauce beurre blanc à la citronnelle

Dessert au choix

### MÉDITERRANÉE 32€<sup>50</sup>

- Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue
- ou Tomates et mozzarella
- ou Jambon cru de Parme et mozzarella
  
- Gnocchi BIO au gorgonzola ou au pesto génois
- ou Cæsar salade au choix
- ou Tagliatelle à la bolognaise
- ou Escalope de volaille à la milanaise (+3€)
- Pomme de terre frites et petite salade
  
- Coupe de glaces (3 boules)
- ou Salade de fruits à la verveine et glace vanille
- ou Tiramisù tradition

### Menu Petit Mousse 15€<sup>50</sup>

- Un plat de pâtes à la tomate
- ou Une escalope à la Milanaise
- ou Des nuggets de poulet
- Garniture : pommes frites ou petite salade
  
- Un dessert au choix
  
- Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

*et la surprise du commandant !*

## L'APÉRITIF

### APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 25 cl	9,00€
Spritz corse blanc ou rouge 25 cl	9,70€
Campari Spritz 25 cl	9,70€
Limoncello Spritz 25 cl	9,70€

### À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare	5,50€
--	-------

## Nos recettes de saison

### ENTRÉES

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala DOP	14,90€
Vitello tonnato	16,80€
<small>Grand classique italien à base de fines tranches de veau à la sauce au thon, capres, anchois et ses assaisonnements</small>	

### SALADES

Grande salade Primavera	19,80€
<small>Crevettes marinées, mozzarella di Bufala, cœur d'artichaut, légumes pickles, tomates cerises, grains de grenade et sésame</small>	

### PÂTES

Ravioles au canard sur une crème de chèvre au thym	17,90€
Rigatoni Primavera aux asperges vertes et jambon de Parme	19,40€
Calamarata Pasta di Gragnano IGP aux fruits de mer	21,00€

### VIANDES

Carré d'agneau et son jus au thym	31,00€
<small>Pomme de terre grenaille aux herbes</small>	
Filet de bœuf au poivre vert et whisky corse	35,00€
<small>Filet de bœuf, sauce crémeuse au poivre vert et pommes Dauphine</small>	

### POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable	23,40€
<small>Risotto de chou-fleur et kataifi croustillants</small>	
Grillade de la mer au riz Venere et sauce beurre blanc à la citronnelle	30,00€
<small>Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere</small>	

### DESSERTS

Soupe de fraises et sa glace vanille	8,70€
Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Le Kube chocolat et praliné avec sa sauce chocolat	9,90€

## LA CARTE

### ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens	17,70€
<small>Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia</small>	
Fritto misto à grignoter	19,90€
<small>Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion</small>	

### ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue	10,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	13,20€

### SALADES

Cæsar salade aux crevettes croustillantes panko	16,30€
<small>Crevettes panées, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar</small>	
Salade de chèvre croustillante	17,50€
<small>Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia</small>	
Cæsar de poulet façon Dolce Vita	18,90€
<small>Poulet croustillant, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar</small>	

### PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	15,20€
Tagliatelle à la bolognaise tradition	16,80€
<small>Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti</small>	
Linguine all'aragosta (à la langouste)	32,00€

### VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise	24,90€
<small>Pomme de terre frites et petite salade</small>	
Entrecôte de bœuf Black Angus	27,50€
<small>Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre</small>	

### POISSONS ET CRUSTACÉS

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons	25,90€
<small>Gambas, loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion</small>	

# LES VINS

## VINS BLANCS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,50€*	33,50€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€

### Bourgogne

Chablis AOC - Albert Bichot	-	16,20€	34,60€
-----------------------------	---	--------	--------

### Alto Adige – Toscane – Sicile – Sardaigne

Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter		17,50€	32,90€
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	6,50€	-	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	-	15,00€	27,00€
Vermentino di Gallura DOCG - Atlantis (*50 cl)	-	15,80€*	23,00€

## VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	22,50€*	31,50€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	-	-	30,00€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée	-	-	35,90€

### Var – Toscane

Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	-	-	26,70€

## VINS ROUGES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	-	-	25,30€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€

### Rhône

Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
---	-------	--------	--------

### Alto Adige – Piémont – Vénétie

Südtirol DOC - Pinot noir - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	6,50€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	-	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	-	25,00€	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	-	15,00€	28,50€

### Toscane – Sicile

Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	-	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi	6,00€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	-	15,00€	27,00€

## CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Moët & Chandon 75 cl			75,00€
Laurent-Perrier 75 cl			70,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl			39,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl			270,00€
Prosecco Canevel 75 cl			30,00€



RESTAURANT - BRASSERIE

# LES BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate Zilia 1 l	5,50€
Eau minérale plate St George 1 l	5,50€
Eau minérale plate Panna 75 cl	5,00€
Eau minérale gazeuse Orezza 1 l	5,50€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 75 cl	5,00€

## SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	3,80€
Jus de fruits Pago 20 cl	3,60€

## BIÈRES

Heineken 33 cl	5,00€
Pietra 33cl	5,80€
Paolina (blanche) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blonde) 33cl	5,90€

## DIGESTIFS

Dolce 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00€
Cappuccino	3,50€
Thés et infusions	3,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

# LES DESSERTS

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages corses et italiens	8,80€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€
Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue	7,90€
Tatin aux pommes et glace vanille	8,30€
Crème brûlée au caramel beurre salé	8,50€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€
Tiramisù tradition	8,80€
Baba au rhum	9,00€
Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbose, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.	
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

## DESSERTS DE SAISON

Soupe de fraises et sa glace vanille	8,70€
Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Le Kube chocolat et praliné avec sa sauce chocolat	9,90€

Limoncello frappé	6,00€
<i>pour accompagner votre dessert!</i>	

Une grande partie de l'offre est élaborée à bord à base de produits bruts. Certains produits sont congelés ou surgelés à l'origine. Les viandes de bœuf ont pour origine Brésil, Argentine ou Uruguay. Le registre des allergènes (règlement UE n°1169/2011) est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Plats végétariens