

A CANTINA

— Brasserie Corse —

TRA NOI , à partager...

La Charcuterie AOP de Félix Torre Éleveur de Porcu Neru Nustrale à Cuttoli


y'en aura pas pour tout le monde !!!!

- Planche composée selon arrivage
de Lonzu, coppa, saucisson et Noce 25


Planche de Fromages

Sélection de Chèvre et brebis frais et affinés
avec confiture de figues et miel 14

PÀ CUMINCIÀ ,...

Terrine de campagne au Figatellu  7
et pain de campagne toasté

Poulpe croustillant pané au Salinu  10


Storzapretti  8
Quenelle de brousse de brebis
et épinards gratinées à la tomme de brebis
et sauce tomate

Torta au Veau et Figatellu , 8
mesclun de jeunes pousses

É PO DOPU , ...

Côtelettes D'Agneau rôties au thym frais ,  21
et pommi fritti en persillade

Effiloché de cuissot de Porcelet confit 7h , 22
Ecrasé de pommes de terre au Salinu
et aux olives , jus de viande corsé

Cannelloni au Brocciu et à la menthe  19
(brousse selon saison)


Un plat connu dans le monde entier mais surtout en Corse !!!!

Seiches à l' Ajaccienne ,  22
riz crémeux et chips de Vuletta

I DOLCI ,...

Moelleux Nuciola et concassé de noisettes , 8
crème fouettée au romarin

Le Fiadone de Virginie  8
Shot sorbet citron vert et eau de vie de cédrat

C'est presque une tarte au citron  8
Crème au citron , meringue italienne
Emietté de biscuit à la noisette

Les Fromages  8
Ils sont pas venus pour rien !!!

Menu Nustrale

35 €

entrée + plat + dessert

à composer vous même selon les plats

signalés par:



*et le midi A cantina c'est aussi des formules
de 14 à 21€
à voir sur nos ardoises !!!!*

*tous nos plats sont faits maison à base de produits frais ,
tracés et d'origine contrôlée
liste des allergènes à disposition
prix net en euros TTC service compris*