

MENÙ



QUAND L'ANCIEN
RÉFECTOIRE DES SOEURS
VISITANDINES, RENAÎT EN
UN LIEU DE FÊTE ET DE
GOURMANDISE OÙ
L'ITALIE ET LA CORSE
SONT À L'HONNEUR!

FORMULES



MENU DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

voir l'ardoise

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
+ BOISSON*

19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON*

24,90€

*Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière
Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

SERVICE COMPRIS

PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

voir l'ardoise

PIZZA DU JOUR

DESSERT DU JOUR

BOISSON*

17,90€

*Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière
Moretti en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

SERVICE COMPRIS

MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS / 10€

8€ LES MERCREDIS

PÂTES À LA SAUCE TOMATE PARMESAN/CARBONARA
ou
MINI PIZZA MARGHERITA

PANNA COTTA
ou
2 BOULES DE GLACE

SIROP À L'EAU ou DIABOLO

Coloriage et crayons de couleur offerts !

SERVICE COMPRIS



ENTRÉE ANTIPASTI

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

Piccola 13€
Grande 19€



PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

Picculu 15€
Maiò 21€



BURRATA CON CICCIO

Burrata di bufala, légumes marinés,
pignons de pin et roquette.

Supplément jambon de parme 4€.
Supplément truffe fraîche 6€.

15€



COCOTTE D'OVA E FIGATELLU

Oeuf, crème de champignons, figatelle, brucciu, pain
toasté à l'huile d'olive et aux herbes du maquis.

9€



POLPETTE DI MANZO

Boulettes de boeuf marinées, crème de pecorino
romano.

9€



COZZE GRATINATE

Moules gratinées au fromage Corse "A Filetta"
et à la pancetta.

9€



MOZZA E SPECK

Mozzarella fior di latte bardée de speck et gratinée au
four.

8€

BURRATA BUTTERNUT

Pâtes à pizza à l'huile d'olive, parmesan et origan.

11€

SALADE

INSALATA AUTUNNALE

Salade, poire, gorgonzola fondant sur toast chaud,
speck, noix, oignons, tomates confites et sa vinaigrette
maison à la poire.

14€

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS ENTRÉES ET PLATS

FOCACCINA PARMESAN

pâte à pizza à l'huile d'olive, parmesan et origan.

7€

SERVICE
COMPRIS



PRIMI : PATES ET RISOTTOS



PASTA AL TARTUFO



Pâtes, sauce crémeuse à la truffe, parmesan, truffe fraîche et huile de truffe.
Supplément jambon de Parme 4€.

22€



LA VERDE



Pâtes enrobées d'un pesto alla genovese maison, burrata di bufala, parmesan et basilic frais.

18€

LINGUINE ALLE VONGOLE (autentica)

Linguines, poêlée de palourdes au vin blanc, persil, ail et citron.

21€



CARBO MIA (autentica)

Guanciale croustillant, jaune d'oeuf, pecorino et poivre noir.

16€

RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI

Risotto crémeux au safran et ses crevettes sautées à l'ail et persil.

19€

SECONDI : VIANDES ET POISSONS



RAGOÛT CORSE

Mijoté de boeuf à la bière Corse, chataîgnes, champignons et légumes fondants de saison.

18€

MERLUZZO ALLA PUTTANESCA

Dos de cabillaud au four, sauce puttanesca, carottes glacées et linguines.

20€

SUPREMBocca

Suprême de poulet tendre farcie de pancetta et de sauge, gratiné au provolone et servi avec des pâtes.

17€



GRATINATO DI LONZU

Gratin de pommes de terre au lonzu et tomme Corse.

16€



COSTATA DI MANZO (pour 2 personnes)

Côte de boeuf (env.1kg) flambée à la Myrte, aux herbes du maquis, purée de pommes de terre à la truffe, sauce beurre d'ail et fleur de sel.

45€/pers

SI C'EST AUSSI BON,
C'EST QUE TOUT
EST FAIT MAISON,
AVEC DES PRODUITS
FRAIS ET DE SAISON

SERVICE
COMPRIS



PIZZA NAPOLETANA

AU FEU DE BOIS

MARGHERITA



Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic.

13€

REGINA

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais et basilic.

15€



QUATTRO FORMAGGI



Base crème ou sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina et taleggio.

16€

TRAMONTO

Base tomate jaune, mozzarella fior di latte, filet de thon, câpres et radis.

18€

VERDURA



Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons frais, oignons rouges, poivrons marinés, olives de Sicile et basilic.

16€



SUPER TARTUFO LOVERS



Base crémeuse à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, truffe fraîche et huile de truffe.

22€

PARMA E RUCOLA

Base tomate San Marzano, roquette, jambon de Parme, gorgonzola, burrata di bufala et amandes grillées.

22€

RICOTTA E MIELE



Base crème de ricotta, provolone, miel et amandes grillées.

14€

QUATTRO STAGIONI

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives, poivrons marinés, champignons frais et basilic.

17€



CALIENTE

Base tomate San Marzano, provolone, poulet, 'nduja, champignons frais, oignons et basilic.

18€

MANZO

Base tomate San Marzano, mozzarella, oignons, poivrons, viande hachée, spianata de boeuf et basilic.

19€



CORSICA

Base crème d'oignons, tomme Corse, figatelle, lonzu, olives et herbes du maquis.

19€



SUPPLÉMENTS

Burrata	5€
Champignon	3€
Oeuf	1,5€
Truffe fraîche	6€
Jambon de Parme	4€
Filet de poulet / jambon blanc / figatellu / salade verte	3,5€

SERVICE
COMPRIS

DESSERT



TAVOLA DI FORMAGGIO

Assiette de dégustation de fromage Italien et Corse.

11€

PIZZA NUT EST LÀ

Garnie d'une pâte à tartiner à la noisette.
À commander en début de repas.

9€

PANNA COTTA

Coulis au choix : Confiture de figue ou Clémentine
Corse ou Chataigne.

8€



TIRAMISÙ

Recette traditionnelle italienne au café.

9€

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Tiramisu traditionnel à la pistache.

9€



FONDANT CHATAÎGNE

Accompagné d'une glace fior di latte.

8€

PANETTONE

Panettone aux fruits confits, pommes caramélisées à
la cannelle et caramel au beurre salé accompagné
d'une glace vanille.

9€



FIADONE CLEMENTINE CORSE

Dessert typique Corse à la clémentine et ricotta.

9€



COUPE CORSICA

1 boule de vanille, 1 boule de fior di latte, crème de
marrons, marrons glacés et chantilly.

12€

BOULE DE GLACE AU CHOIX

Chocolat, Citron, Fraise, Vanille, Amarena et fior di
latte.

3€

ALLERGÈNES

LEGENDE



VÉGÉTARIEN



PLAT SIGNATURE



COUP DE COEUR



PLAT CORSE



SERVICE
COMPRIS