

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

PAUSA PRANZO PAUSE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H00

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
+ BOISSON***
19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON*
24,90€

Selon les sélections du jour à l'ardoise.

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

SERVICE COMPRIS

MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS / 10€
LE MERCREDI / 8€

**PÂTES À LA SAUCE TOMATE
OU 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

FORMULE PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / 17,90€

PIZZA DU MOMENT

DESSERT DU JOUR

BOISSON

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

SERVICE COMPRIS

ENTRÉE - ANTIPASTI

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Piccola 12€
Grande 18€

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Piccola 13€
Maiò 19€

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

BURRATA CRÉMEUSE ET CICCIO

14€

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin.
Supplément jambon de parme 4€.

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE ET CICCIO

18€

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin, huile de truffe et truffe fraîche.
Supplément jambon de parme 4€

POLPETTE DI MANZO

10€

Boulettes de boeuf gratinées à la mozzarella fior di latte et sauce tomate napolitaine.

BURRATA FRITTA

13€

Burrata panée, pesto vert et ciccio.

PADELLA DI FRUTTI DI MARE

11€

Poêlée de fruits de mer en persillade, servie avec son ciccio.

INSALATA INVERNALE

15€

Salade, pommes, jambon de parme, tomates confites, toasts chauds gratinés au gorgonzola et noix.

FOCACCINA PARMESAN

6€

Pâte à pizza à l'huile d'olive à l'ail, olives noires et origan gratinée au parmesan.
Idéal pour accompagner fromage et charcuterie notamment la burrata !



PLATS

PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

PASTA AL TARTUFO   22€

Pâtes, mascarpone, huile de truffe, parmesan et truffe fraîche.

Supplément jambon de parme 4€.

PASTA AL SALMONE 18€

Pâtes au saumon et crème à l'aneth.

CARBONARA  17€

Véritable recette des pâtes carbonara à la pancetta, oeufs, parmesan et poivre.

RISOTTO AU ST JACQUES 24€

Risotto crémeux au Prosecco vanillé et St Jacques poêlées.

SECONDI : VIANDES ET POISSONS

SUPRÊMA DI POLLO 16€

Suprême de poulet accompagné d'un risotto à la crème de champignons.

STINCO DI AGNELLO 27€

Souris d'agneau et son jus aux herbes accompagnée de pâtes.

STUFATE DI VITELLO 21€

Plat typique Corse.

Paleron de veau confit au vin rouge, oignons, olives, lardons et chou braisé.

TAGLIATA DI MANZO (env 220g)  27€

Filet de boeuf Charolais sauce gorgonzola, accompagné de gnocchis frits et parmesan.

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



- MARGHERITA CAGOL**  12€
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.
- REGINA** 14€
Sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit, olives et champignons.
- FORMAGGISSIMA**   15€
Base blanche ou sauce tomate cuisinée maison, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre et taleggio.
- SALMONE** 18€
Base crème à l'aneth, saumon fumé et ricotta au fenouil.
- VEGETARIANA**  17€
Base crème de butternut, mozzarella fior di latte, champignons, oignons, tomates confites, brocolis, artichauts.
- SUPER TARTUFO LOVERS**   22€
Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais et truffe fraîche.
- RUSTICA** 16€
Base sauce tomate cuisinée maison, viande hachée, taleggio, poivrons, oeuf et parmesan.
- LIBERTA INVERNALE** 19€
Base sauce tomate cuisinée maison, burrata di bufala, pesto vert, jambon de parme, roquette, tomates confites et parmesan.
- FONTINA**  16€
Base crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, pancetta, confit d'oignons et fontina (fromage coulant italien).
- ANATRA** 21€
Base crème de figue, mozzarella fior di latte, gésiers de canard et magret de canard fumé et confiture de figues corse.
- DAVINCI** 19€
Crème au pesto, filets de poulet, spianata (saucisson calabrese piquant), poivrons et scamorza fumée.

SUPPLÉMENT

Burrata.....	5€
Champignons, spianata, jambon blanc, salade verte.....	3€
Oeuf.....	1,5€
Truffe.....	6€
Jambon de parme.....	4€
Filet de poulet	3,5€

DOLCI DESSERT



- PIZZA NUT EST LÀ**  8€
Garnie d'une pâte à tartiner à la noisette.
À commander en début de repas.
- PANNA COTTA À LA VANILLE** 6€
Coulis de fruits de saison.
- TIRAMISU**  9€
Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.
- CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE**  11€
- TARTELETTE AUX CLÉMENTINES
MERINGUÉE** 8€
- FONDANT CHOCOLAT**  8€
Coeur spéculos, glace caramel.
- BOULE DE GLACE AU CHOIX** 3€
- LA COUPE COLONNA** 10€
Boule de glace citron arrosée de cedratine et
vodka Grey Goose, 3cl.
- LA COUPE AL CAPONE** 10€
Boule de glace rhum raisin et baba, arrosée de
rhum brun 3cl.

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



ALLERGÈNES