

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 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

ENTRÉE - ANTIPASTI

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !

PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Piccola 13€

Grande 19€

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Picculu 14€

Maiò 20€

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

BURRATA CON CICCIO



14€

Burrata, légumes grillés et marinés, pignons de pin.
Supplément jambon de parme 4€.

BURRATA CON TARTUFO E CICCIO



18€

FRITTELLA DI ZUCCHINA



8€

Beignets de courgettes maison à la bière Corse Pietra,
crème au fromage blanc et menthe.

TRILOGIA CAPRESE



Piccola 13€

Grande 18€

Trilogie de tomates anciennes, burrata
et son pesto genovese maison.

VITELLO TONATO



15€

Entrée typique piémontaise. Fine tranches de filet de veau
cuisson basse température, sauce au thon, câpres et
parmesan. Accord parfait entre Terre et Mer.

FILETTO DI SGOMBRO

Filets de maquereaux et sa sauce vierge.

11€

FOCACCINA PARMESAN



7€

Pâte à pizza à l'huile d'olive, à l'ail, olives noires, origan et
parmesan.

NOS SALADES

INSALATA CAESAR

16€

Salade, émincé de poulet, croutons de pain à l'ail, oignons
rouges, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce César.

INSALATA PARMA E MELONE

17€

Salade, jambon de parme, melon, roquette, pignons de pin,
burrata et crème de balsamique

SERVICE COMPRIS

PLATS



PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

PASTA AL TARTUFO



22€

Pâtes, sauce truffe aux champignons, crème végétale, parmesan et truffes fraîches.
Supplément jambon de parme 4€.

PASTA AL PESTO ROSSO E BURRATA



18€

Pâtes, sauce tomate, tomates confites, paprika fumé, poivrons rouges, ail, basilic, parmesan et burrata.

RISOTTO ASPERGE E PANCETTA

16€

Risotto crémeux aux asperges et croustillant de pancetta.

CANNELLONI BRUCCIO E EPINARD



16€

Cannellonis aux épinards, brucciu et sauce tomate basilic.

SECONDI : VIANDES ET POISSONS

TAGLIATTA DI MANZO (ENV 180G)



19€

Plat typique Italien. Onglet de bœuf juste saisi, finement tranché, roquettes, tomates cerises, copeaux de parmesan et crème de balsamique.

FILETTO DI TONNO ALLA SICILIANA

25€

Filet de thon sauce sicilienne (câpres, oignons cébettes, tomate, basilic, olives noires, huile d'olive et ail) et sa poêlée de légumes.

POLLO AL SPIANATA

18€

Émincé de poulet, spianata, poivrons, paprika fumé, oignons rouges, tomate cerise et ail servi avec pasta et sauce tomate.

FIAMMA DI AGNELLO



29€

Côtelettes d'agneaux grillées sauce crème à l'ail, polenta et minis légumes.

TARTARE DI MANZO



22€

Tartare de boeuf mariné à l'huile d'olive, échalote, basilic et olive servi avec sa burrata et accompagné de son aubergine gratinée au parmesan et pesto.

**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



13€

Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

REGINA

15€

Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons frais.

QUATTRO FORMAGGI



16€

Base crème ou sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre et taleggio.

SALMONE

18€

Base crème d'aneth, mozzarella fior di latte, saumon frais, citron et aneth.

VEGETARIANA



16€

Base tomate San Matteo bio, aubergines, asperges vertes, poivrons, champignons frais, olives noires, artichaut et mozzarella fior di latte.

SUPER TARTUFO LOVERS



22€

Crème végétale de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais et truffes fraîches.

PARMA

22€

Sauce tomate San Matteo bio, jambon de Parme, roquette, pignons de pin, burrata et crème de balsamique.

CAMEMBERT DI BUFALA



17€

Base crème, camembert di buffala, mozzarella fior di latte, miel et noix.

BRESAOLA



19€

Base crème, mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, tomates cerises et straciatella.

QUATTRO STAGIONI

17€

Sauce tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichaut, poivrons et champignons frais.

DIAVOLA

18€

Base pesto rosso, poulet, mozzarella fior di latte, spianata et poivrons.

FIGATELLU



19€

Spécialité Corse. Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di latte, figatelle, lonzo, aubergines.

SUPPLÉMENTS

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

SERVICE COMPRIS

DESSERT



TAVOLA DI FORMAGGIO



11€

Assiette de dégustation de fromage Italien et Corse.

PIZZA NUT EST LÀ



9€

Garnie d'une pâte à tartiner aux noisettes. À commander en début de repas.

PANNA COTTA



8€

Morceaux de fruits et coulis au choix (Fruits Rouges, Amarena, Caramel beurre salé).

TIRAMISU



9€

Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

FONDANT CHOCOLAT / NOISETTE

9€

Accompagné d'une glace vanille.

PANETTONE



9€

Panettone au caramel beurre salé, concassé de pistache, glace vanille.

FIADONE LIMONE



9€

Dessert typique Corse au citron et au brocciu.

AMOUR DE FRAISE



11€

Fraises fraîches coupées, chantilly et sa glace fior di latte maison.

BOULE DE GLACE AU CHOIX

3€

Chocolat, Citron, Fraise, Vanille.
Glace maison : Amarena et fior di latte.

LA COUPE AMARENA

12€

1 boule fior di latte maison, 1 boule cerise noire de Corse maison, cerise amarena et chantilly.

LÈGENDE



Végétarien



Plats Signature



Coup de cœur



ALLERGÈNES

SERVICE COMPRIS