

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 couleurs offerts !

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

Picculu 13€
Maiò 19€

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

PLANCHE LIBERTÀ

36€

Golfeta, mortadelle, poivrons farcies, tomates confites, artichauts, burrata, figues, gorgonzola, pignons de pin, olives, gressins et crème de truffe.

BURRATA CON CICCIO

14€

Cœur crémeux de la mozzarella, légumes grillés et marinés, pignons de pin.

Supplément jambon de parme 4€.

BURRATA CON TARTUFO E CICCIO

18€

STAMPO IN STILE LIBERTÀ

10€

Sauté de moules en persillade, poivrons, oignons, spianata et citron.

CASSERUOLA DI UOVA CON FUNGHI

8€

Oeuf cocotte en cassolette, chips de pancetta et sa crème aux champignons.

Supplément Truffe 6€.

INSALATA AUTUNNALE

16€

Salade, noix, tomates confites, oignons, toast chaud avec camembert di bufala, fruits de saison et pancetta grillée.

VELLUTATA DI VERDURE

8€

Velouté de légumes et crème de ricotta.

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS ENTRÉES ET PLATS

FOCACCINA PARMESAN

6€

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

PLATS



PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

- PASTA AL TARTUFO**   22€
Pâtes, sauce truffe aux champignons, mascarpone, parmesan et truffes fraîches.
Supplément jambon de parme 4€.
- LINGUINE ALLE VONGOLE**  18€
Pâtes aux palourdes avec sa crème à l'ail persillée et citron.
- CARBONARA**   17€
Véritable recette des pâtes carbonara à la pancetta, oeufs, pecorino et poivre.
- PASTA AL PESTO ROSSO**  18€
E BURRATA
Pâtes au pesto rouge (basilic, pignons de pin, parmesan, tomates séchées et huile d'olive), burrata di bufala.
- RISOTTO BUTTERNUT E FUNGHI**  16€
Risotto crémeux au butternut et champignons.

SECONDI : VIANDES ET POISSONS

- FILETTO DI MANZO (ENV 200G)**  28€
Filet de Boeuf, purée de pomme de terre et son beurre maître d'hôtel façon liberté (beurre, estragon, ail, échalottes, anchois, piment d'espelette, citron, moutarde).
- FILETTO DI ORATA** 21€
Filet de daurade, pesto d'aneth (pignons de pin, huile d'olive et aneth), risotto de butternut et petits légumes.
- SCALOPPINA DI POLLO GRATINATA** 17€
Escalope de poulet gratinée à la scarmorza, pancetta grillée, servie avec des pâtes à la sauce tomate et parmesan.
- STUFATU DI VITELLA**  22€
Paleron de veau et sa sauce au vin rouge corse, olives, lardons, carottes, champignons, thym, (jus de veau), pommes de terre.

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



MARGHERITA CAGOL ✓ 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.

QUATTRO FROMAGGI ✓  15€

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

SALMONE 18€

Crème d'épinards, mozzarella fior di latte, saumon frais et citron, feuilles d'épinards.

VEGETARIANA ✓ 17€

Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, champignons, oignons, tomates cerises, olives, poivrons, artichauts.

SUPER TARTUFO LOVERS ✓  22€

Crème de truffe à la mascarpone, mozzarella fior di latte, champignons frais et truffe fraîche.

PARMA 21€

Sauce tomate San Matteo bio, jambon de parme, roquette, pignons de pin, burrata di bufala et vinaigre balsamique.

CARNE 17€

Base pesto rosso, mozzarella fior di latte, viande hachée de boeuf, spianata de boeuf et poivrons.

PERA 15€

Base crème, gorgonzola, poire, miel et noix.

QUATTRO STAGIONI 16€

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

PASTRAMI 16€

Sauce tomate San Matteo, mozzarella fior di latte, pastrami, copeau de parmesan et roquette.

ACCIUGA ♥ 16€

Spécialité corse. Sauce tomate jaune, anchois, olives, brocciu (fromage frais corse) huile d'ail et herbes de maquis.

SUPPLÉMENTS

| | |
|--|------|
| Burrata..... | 5€ |
| Champignon / spianata / jambon blanc / salade verte..... | 3€ |
| Oeuf..... | 1,5€ |
| Truffe..... | 6€ |
| Jambon de parme..... | 4€ |
| Filet de poulet / Viande hachée..... | 3,5€ |

SERVICE COMPRIS

DESSERT



PIZZA NUT EST LÀ  9€

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

PANNA COTTA  7€

Coulis au choix (Pistache, Châtaigne, Fruits rouges).

TIRAMISU  9€

Tiramisu au café, dessert traditionnel italien.

FONDANT CHOCOLAT À LA CHÂTAIGNE 9€

Coeur châtaigne, glace vanille.

BABA AL LIMONCELLO 10€

Baba limoncello, crème de mascarpone et fruits frais.

FIADONE AL LIMONE  9€

Dessert corse au citron, brocciu et sa confiture de clémentine corse.

BOULE DE GLACE AU CHOIX 3€

LA COUPE CORSICA  12€

1 boule clémentine corse, 1 boule châtaigne, marrons glacés, crème de marrons et chantilly.

LA COUPE COLONNA 11€

Boule de glace au citron arrosée de cedratine et de Vodka Grey Goose, 3cl.

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

LÈGENDE



Végétarien



Plats Signature



Coup de coeur



ALLERGÈNES

SERVICE COMPRIS