

CARTE À EMPORTER



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!

ENTRÉE - ANTIPASTI

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER !



PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

Piccolla 11€
Grande 17€

PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

Picculu 12€
Maiò 18€

BURRATA DI BUFALA ET CICCIO

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

13€

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

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

16€

OS À MOELLE

Au feu de bois à la fleur de sel et noix et ses petits toasts chauds.

12€

OEUF COCOTTE À LA TRUFFE

En cassiolette et sa crème champignons et truffe fraîche.

12€

CREVETTES SAUTÉES

En persillade et son pain ciccio maison.

13€

SALADE CAPRINA

Salade, toasts au tallegio DOP chaud et jambon de parme.

13€

GAMBERONI IMPANATI

Gambas panées frits, sauce Libertà.

15€

CICCIO

Pâte à pizza blanche cuite au feu de bois, huile d'olive et origan.
Idéal pour accompagner fromage et charcuterie notamment la burrata !

3€

PLATS



PRIMI : PÂTES ET RISOTTOS

RADIATORI AL TARTUFO 22€
Pâtes, crème de mascarpone, champignons et truffe fraîche.

RIGATONI GORGONZOLA 15€
Pâtes, sauce gorgonzola, jambon de parme et noix.

LINGUINE ALLE VONGOLE 16€
Pâtes aux palourdes en persillade et parmesan.

BOLOGNESE DELLA NONNA 14€
Pâtes, sauce bolognaise à l'ancienne et stracciatella.

RISOTTO AI FUNGHI 16€
Risotto champignons et petits pois. *Végétarien.*

SECONDI : VIANDES ET POISSONS

STINCO DI AGNELLO 26€
Jarret d'agneau et son jus aux herbes, purée maison et sauté de champignon.

STUFATU DE VEAU 19€
Sauté de veau au thym et vin rouge, linguini.
Plat typique corse.

POLPO DI LIBERTÀ 26€
Poulpe à la sauce tomate et ses petits légumes.

POLLO MARSALA 17€
Escalope de poulet au marsala et crème de champignons, accompagné de son risotto.

FILETTO DI MERLUZZO 20€
Dos de cabillaud, crème de poivrons et balsamique de Modène, accompagné de linguines.

PIZZA NAPOLETANA AU FEU DE BOIS



MARGHERITA CAGOL

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

12€

QUATRO FORMAGGI

Base blanche ou tomate, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, chèvre, taleggio.

14€

FRUTTI DI MARE

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di
latte, cocktail de fruits de mer.

17€

GUSTOSA

Mascarpone, mozzarella fior di latte, tomates
cerises, pesto pistache, jambon blanc,
stracciatella, basilic.

14€

PARMA

Base tomate San Matteo bio, stracciatella,
gorgonzola, tomates séchées, pesto, jambon de
parme, basilic.

16€

QUATRO STAGIONI

Base tomate San Marzano D.O.P, mozzarella
fior di latte, jambon blanc, artichauts, poivrons,
champignons

15€

GENEROSA

Mascarpone, mozzarella fior di latte, oignons,
champignons, lardons, pancetta.

15€

CARNE

Base tomate San Matteo bio, poulet mariné,
mozzarella fior di latte, oignons, taleggio, viande
hachée, jaune d'oeuf.

17€

VEGETARIANA

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di
latte, champignons, oignons, tomates cerises,
olives, poivrons, artichaut.

15€

SUPER TARTUFO LOVERS

Crème de truffe, mozzarella fior di latte,
stracciatella, truffe fraîche.

21€

LIBERTÀ

Mascarpone, confiture de figue, mozzarella fior
di latte, gésiers de canard, magret de canard
fumé, figues, amandes grillées.

19€

CALZONE EN CHAUSSON



REGINA

Base tomate San Matteo bio, mozzarella fior di
latte, jambon cuit, champignons.

14€



PUCCIA
PÂTE À PIZZA GARNIE,
PLAT SIGNATURE,
TRADITIONNEL DES POUILLES.

PUCCIA DI POLLO 18€
Pain puccia maison, poulet mariné, spianata, scarmoza, roquette, pesto pistache.

PUCCIA GAMBERONI IMPANATI 21€
Gambas panées, salsa di Libertà, tomates séchées, oignons, roquette.



DOLCI
DESSERT

PIZZA NUT EST LÀ 7€
Pizza en chausson, pâte à tartiner à la noisette, éclats de noisettes grillées.

PANNA COTTA À LA VANILLE 6€
Caramel beurre salé et spéculos ou coulis de fruits de saison.

FIADONE AU CITRON 7€
Dessert corse au brocciu et citron.

TIRAMISU 9€
Tiramisu au café, dessert traditionnel italien

LE FANGO 8€
Notre super cookie découvert en Corse : chocolat, vanille, noix, raisins secs, cannelle, servit, avec une boule de glace vanille et son nappage chocolat maison

CALVI CAPRI 8€
Mousse à la vanille, mascarpone, crème de marron, spéculos.

CAFÉ GOURMAND 11€
Assortiment de mini desserts.
Supplément Thé 1,70€.

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