

**V** végétarien  
**SG** Sans Gluten

### LES ENTRÉES

- V** Arancini *riso carnaroli, safran & petits pois bio, cœur de mozzarella* 10  
**V** Focaccia au feu de bois *huile d'olive & romarin du jardin* 6  
**SG** Mortadella artisanale « Galliani » *di Bologna IGP aux pistaches de Bronte DOP* 10  
**SG V** Burrata pugliese *à partager... ou pas* 17  
**SG** Salade de poulpe *grillé & mariné au soja, gingembre, citron vert & coriandre* 16  
**SG V** Salade bio *tomates cerises, cœur de bœuf & noire de crimée, concombres, basilic nustrale & Thai, 100% bio de la ferme de Queccialba* 16

### LA PASTA ARTIGIANALE « VERRIGNI » dal 1898

- V** Penne del sole *sauce tomate san marzano, mozza di bufala, parmigiano, basilic* 19  
**V** linguine verdi *crème d'épinards & blettes bio, baby poireau, pecorino romano DOP* 19  
Spaghetti aux palourdes *persil, ail, vin blanc* 26  
Penne Tornabuoni *moules, gambas, courgettes de la ferme de Queccialba, réduction crémée au fumet de crustacés maison* 28  
Calamarata d'oro\* *allo scoglio moules, palourdes, gambas, petits poulpes* 30  
\*pates extrudées à l'or et sélectionnées à la main<sup>[SEP]</sup>

### IL RISOTTO Carnaroli « RISERVA SAN MASSIMO »

- SG V** Risotto verde *aux légumes bio de la ferme de Queccialba* 26  
**SG** Risotto nero *gambas & encre de seiche* 28

### LE POISSON

- SG** La pêche du jour *poissons entiers du golfe de Saint-Florent, selon arrivage* 8/100g  
**SG** Moules à la marinière *frites* 18  
**SG** Moules sauce poulette *frites* 19  
**SG** Daurade royale Label Rouge Corse *en deux cuissons, grillée puis vapeur, légumes et pommes de terre de la ferme de Queccialba* 38  
**SG** Le poulpe du Cap Corse *Cuit basse température puis snacké à la plancha Légumes et pommes de terre de la ferme de Queccialba* 36  
**SG** La Marmite du pêcheur *moules, palourdes, gambas, petits poulpes, filet de daurade royale label rouge, sauce tomate, pommes de terre & fumet maison* 38

### LA VIANDE

*Bœuf d'origine Française, 230g*

- SG** Filet grillé *Pommes de terre & légumes bio de la ferme de Queccialba* 35  
**SG** Filet au poivre vert *Pommes de terre & légumes bio de la ferme de Queccialba* 38  
**SG** Filet au roquefort *Pommes de terre & légumes bio de la ferme de Queccialba* 38



### LA PIZZA au feu de bois

- V** *Funghi tomate, fior di latte, champignons, origan, persillade* 12
- V** *Regina Margherita tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic* 13
- Reine** *tomate, fior di latte, jambon supérieur, champignons, origan, olives taggiasche* 15
- V** *Giardino tomate, poivrons marinés, courgettes & aubergines bio, mozza di bufala, origan* 16
- V** *Quattro Formaggi tomate, fior di latte, ricotta, gorgonzola DOP Malghese, parmigiano reggiano 24 mois* 17
- V** *Amalfi tomate, chèvre, poivrons marinés, origan, olives taggiasche, persillade* 15
- Bologna** *fior di latte, mortadella di Bologna IGP aux pistaches de Bronte DOP, straciatella, basilic* 17
- Parma** *tomate, mozzarella di bufala campana DOP, roquette, jambon de Parme 24 mois* 17
- Cowabunga!** *tomate, fior di latte, salame picante Napoli, origan* 16
- Tartufo** *fior di latte, jambon cuit supérieur, crème de truffes, roquette, parmigiano reggiano 24*

### POUR LES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

- Toute notre carte peut aussi être faite en petites portions*
- SG** **V** *Filet de bœuf grillé légumes bio ou frites* 16
- Filet de daurade royale label rouge pommes de terre et légumes bio 16**
- Spaghetti aux boulettes de bœuf maison dans le filet & sauce tomate 13**
- Penne à la sauce tomate maison parmigiano reggiano** 10

### LES DESSERTS

- SG** **V** *Assiette de fromages corses affinés, Confiture de figes* 13
- V** *Café gourmand*
- expresso, petit babà, petit chou à la crème et petit cookie de Maria* 12
- V** *Fondant au chocolat Valrhona, chantilly, noisettes caramélisées, glace vanille « Maison Salge »* 12
- V** *Babà Come à Napoli amarena Fabbri & crème patissière* 11
- V** *Il vero tiramisù !* 11
- V** *Profiterole Maxi chou, chocolat Valrhona, noisettes caramélisées, caramel au miel du Boziu, chantilly, glace vanille « Maison Salge »* 14
- V** **SG** *Glaces artisanales Maison Salge 3,5*  
*(Vanille, chocolat, café, rhum-raisin, citron, fraise)*
- SG** **V** *Salade de fruits frais*  
*(melon & pastèque bio de la ferme de queccialba, ananas, pommes, oranges, nectarines)* 9