

**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 

### 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 figues 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*