

L'APÉRITIF

APÉRITIFS	
Flûte de Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corse blanc ou rouge 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€
À GRIGNOTER	
Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare	5,50€

Les ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens	17,70€
Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia	
Fritto misto à grignoter	19,90€
Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

Les ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue	10,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	13,20€
Jambon cru de Parme et melon	14,90€
Vitello tonnato	16,80€
Grand classique italien à base de fines tranches de veau à la sauce au thon, câpres, anchois et ses assaisonnements	

Les PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	15,80€
Tagliatelle à la bolognaise tradition	16,80€
Véritable recette traditionnelle au bœuf, jambon cru italien et Chianti	
Spaghetti à la carbonara	17,90€
Œuf, guanciale, crème fraîche, pecorino et poivre	
Raviolini piémontais sur crème de Parmesan	19,40€
Calamarata aux fruits de mer	21,00€
Linguine all'aragosta (à la langouste)	32,00€

Recettes de saisons

Les SALADES

Cæsar salade aux crevettes croustillantes panko	16,30€
Crevettes panées, focaccia, copeaux de Grana Padano, câpres et sauce Cæsar	
Salade de chèvre croustillante	17,50€
Crottin de chèvre enrobé de panko, lanières de jambon cru mariné, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	
Cæsar de poulet façon Dolce Vita	18,90€
Poulet croustillant, focaccia, copeaux de Grana Padano, câpres et sauce Cæsar	
Cæsar salade revisitée à la langouste	24,90€
Queue de langouste, mangue, pamplemousse, câpres, dentelle de parmesan, focaccia et sauce Cæsar	

Les POISSONS & CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable	24,40€
Quinoa et boulgour aux légumes de saison	
Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons	27,90€
Gambas, loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion	
Grillade de la mer au riz Venere	30,00€
Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe servis avec riz noir Venere et sauce vinaigrette au fruit de la passion	

Les VIANDES

Suprême de poulet fermier Label Rouge	25,60€
Jus au thym, légumes d'été à la méditerranéenne	
Entrecôte de bœuf Black Angus	28,90€
Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre	
Véritable côte de veau à la Milanaise	34,90€
Pommes de terre frites et salade verte	

Plats végétariens

Une grande partie de l'offre est élaborée à bord à base de produits bruts. Certains produits sont congelés ou surgelés à l'origine. Les viandes de bœuf ont pour origine Brésil, Argentine ou Uruguay. Le registre des allergènes (règlement UE n°1169/2011) est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La TRAVERSÉE
GOURMANDE

41,00€

JAMBON CRU DE PARME ET MELON
OU BURRATA CRÉMEUSE SUR SON COULIS
DE TOMATES DATTERINI
OU VITELLO TONNATO

RAVIOLINI PIÉMONTAIS
SUR CRÈME DE PARMESAN
OU SPAGHETTI À LA CARBONARA
OU VÉRITABLE FRITTO MISTO
DE CRUSTACÉS ET POISSONS
OU GRILLADE DE LA MER AU RIZ VENERE (+3€)
Loup de mer, Saint-Jacques, poulpe
et sauce vinaigrette au fruit de la passion
OU ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS (+3€)
Pommes de terre frites et salade verte

DESSERT AU CHOIX

La MÉDITERRANÉE

35,00€

CREVETTES CROUSTILLANTES PANKO
au chutney de mangue
OU TOMATES ET MOZZARELLA
OU JAMBON CRU DE PARME ET MELON

GNOCCHI BIO AU GORGONZOLA
OU AU PESTO GÉNOIS
OU CÆSAR SALADE AU CHOIX
CÆSAR SALADE À LA LANGOUSTE (+5€)
OU TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE
OU SUPRÊME DE VOLAILLE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

COUPE DE GLACES (3 BOULES)
OU SALADE DE FRUITS FRAIS
AU SIROP DE VERVEINE ET GLACE VANILLE
OU TIRAMISÙ TRADITION

Petit mousse

Enfant jusqu'à 11 ans

15,50€

UN PLAT DE PÂTES À LA TOMATE
OU UNE ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE
OU DES NUGGETS DE POULET

UN DESSERT AU CHOIX

UN JUS DE FRUIT 20 CL, UN SODA 33 CL OU UNE EAU 50 CL

et la surprise du commandant

Les FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages	8,80€	Zuppa Inglese	9,00€
Affogato Café expresso sur glace vanille et crème chantilly	5,50€	Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€	☀️ Crème brûlée au limoncello et glace au brocciu corse	9,50€
☀️ Panna cotta au coulis d'abricot au romarin	7,90€	Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
Tatin aux pommes et glace vanille	8,30€	Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€	Café gourmand Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	8,90€
☀️ Soupe de melon et sorbet framboise	8,70€		
Tiramisù tradition	8,80€		

* José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.