

LES MENUS

TRAVERSÉE GOURMANDE 35€⁹⁰

Jambon cru de Parme et mozzarella
ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
ou Cassolette de la mer au Martini dry

Girasole d'osso buco et crème safranée
ou Calamarata IGP Pasta di Gragnano aux crustacés et cèpes
ou Véritable Fritto Misto
ou Entrecôte Black Angus grillée nature ou avec sa sauce Pommes de terre frites et salade verte
ou Grillade de la mer & riz Venere (+3€)
Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe, sauce beurre blanc au yuzu

Dessert au choix

MÉDITERRANÉE 28€

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue
ou Tomates et mozzarella
ou Jambon cru de Parme et mozzarella

Gnocchi BIO au gorgonzola ou au pesto génois
ou Cæsar salade au choix
ou Tagliatelle à la bolognaise
ou Escalope de volaille à la milanaise (+3€)
Frites, beignets de fleurs de courgettes et salade

Coupe de glaces (3 boules)
ou Salade de fruits à la verveine et glace vanille
ou Tiramisù tradition

Menu Petit Mousse 14€⁵⁰

Un plat de pâtes à la tomate
ou Une escalope à la Milanaise
ou Des nuggets de poulet
Garniture : pommes frites ou petite salade

Un dessert au choix

Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

et la surprise du commandant !

L'APÉRITIF

APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl	4,50€
Kir vin blanc 15 cl	5,00€
Kir italien 15 cl	5,30€
Aperol Spritz 25 cl	7,00€

À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare	5,50€
--	-------

Nos recettes de saison

ENTRÉES

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala DOP	14,00€
Cassolette de la mer au Martini dry Saint Jacques, crevettes et cabillaud pêche durable	15,90€

SALADES

Poke Bowl au thon tataki Thon tataki, grenade, edamame, ananas, concombre, betterave chioggia, marinade teriyaki et sésame au yuzu torréfié	17,90€
--	--------

PÂTES

Girasole d'osso buco et crème safranée	16,90€
Calamarata IGP Pasta di Gragnano aux crustacés et cèpes	19,70€
Risotto aux ris de veau et brisures de truffe	26,90€

VIANDES

Tournedos aux morilles Filet de bœuf, sauce aux morilles et pommes Dauphine	28,30€
Côte de veau fondante au miel de châtaigner corse et kumquat Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ricotta au kumquat	32,00€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable Crème de butternut au gingembre et citron vert, pistaches et noisettes torréfiées	22,40€
Grillade de la mer au riz Venere et sauce beurre blanc au yuzu Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	28,50€

DESSERTS

Crème brûlée au caramel beurre salé	8,10€
Baba au rhum arrangé aux parfums d'automne	8,50€

LA CARTE

ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia	17,20€
Fritto misto à grignoter Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion	18,40€

ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue	9,80€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	12,50€

SALADES

Salade de chèvre crouillante Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	15,90€
Cæsar salade aux crevettes papillon croustillantes Crevettes panées, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	16,30€
Cæsar de poulet façon Dolce Vita Poulet crouillant, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	16,50€

PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	13,90€
Tagliatelle à la bolognaise tradition Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti	15,50€

VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise Frites, beignets de fleurs de courgettes et petite salade	21,90€
Entrecôte de bœuf Black Angus Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola, béarnaise ou poivre	25,50€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons Gambas, Loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion	24,90€
--	--------

LES VINS

VINS BLANCS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	16,10€*	24,90€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	6,10€	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Expression - Gentile BIO	-	-	33,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	36,00€
Bourgogne			
Chablis AOC - Albert Bichot	-	15,90€	31,70€
Toscane - Sicile - Sardaigne			
Poggio ai Ginepri IGT - Tenuta Argentiera	5,60€	12,80€	25,30€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	-	14,30€	26,80€
Vermentino di Gallura DOCG - Atlantis (*50 cl)	-	15,20€*	22,80€

VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	16,10€*	24,90€
Patrimonio AOP - Domaine Gentile BIO	-	13,90€	27,50€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	-	-	28,90€
Patrimonio AOP - Clos Teddi	-	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	-	-	32,10€
Var & Toscane			
Côtes de Provence AOC - La Borie - Gauthier	5,60€	12,40€	23,90€
Bolgheri DOC - Poggio ai Ginepri - Tenuta Argentiera	-	12,80€	25,30€

VINS ROUGES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	16,10€*	24,90€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	-	-	24,10€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	-	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Expression - Gentile BIO	-	-	33,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	-	-	33,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	36,00€
Rhône			
Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	5,50€	12,90€	24,90€
Piémont & Vénétie			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	5,80€	13,90€	27,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	-	15,80€	29,40€
Barolo DOCG - Parussi - Chionetti	-	-	43,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	-	14,20€	27,30€
Toscane & Sicile			
Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	-	27,00€	51,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi	5,10€	12,30€	22,90€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	-	14,30€	26,80€

CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Moët & Chandon ou Laurent-Perrier 75 cl	69,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	37,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	230,00€
Prosecco Canevel 75 cl	28,90€

Dolce Vita
RESTAURANT - BRASSERIE

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate Zilia 1 l	5,50€
Eau minérale plate St George 1 l	5,50€
Eau minérale plate Panna 75 cl	5,00€
Eau minérale gazeuse Orezza 1 l	5,50€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 75 cl	5,00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	3,30€
Jus de fruits Pago 20 cl	3,30€

BIÈRES

Moretti 33cl	4,90€
Heineken 33 cl	4,90€
Pietra 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Affligem 33cl	5,50€
Grolsch 45 cl	8,10€

DIGESTIFS

Dolce 5 cl	5,90€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 4 cl	6,80€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 4 cl	8,90€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00€
Capuccino	3,10€
Thés et infusions	3,30€
Café gourmand	7,80€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron canistrelli.	

LES DESSERTS

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages corses et italiens	8,30€
Coupe de glaces (3 boules)	6,20€
Ananas caramélisé et ricotta au citron vert	6,90€
Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue	7,30€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	7,50€
Tatin de pommes et glace vanille	7,50€
Tiramisù tradition	7,80€
Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arboise, praline nuciola, clémentine corse	8,50€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.	
Café gourmand	7,80€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron canistrelli.	

Limoncello frappé	5,00€
<i>pour accompagner votre dessert!</i>	

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.

 Plats végétariens