



Les entrées...

- **La planche à partager ou à manger en égoïste** **26€**
Saucisse toastée, caviar d'aubergine et poivrons marinés, gaspacho pimenté de betterave, poissons marinés, tomate mozzarella, ragoût de fèves et anchoïade de légumes

- **La planche de charcuterie** **24€**

- **Carpaccio de la pêche du jour,** **28€**
Coulis de mangue et concombre au basilic

- **Tartare de Veau,** câpres, cornichons, échalotes et **22€**
herbes du maquis

- **Verrine de boulgour,** Brocciu et menthe fraîche, **18€**
dés de concombre et de tomate marinée, basilic et roquette

- **Salade de homard** aux pignons de pin et Vuletta grillée, **38€**
croûtons, tomates cerise, coriandre et huile d'olive citronnée

Prix nets en Euro et service compris



Les Plats chauds...

- **Tajine de mérrou,**
Herbes du maquis, épices orientales
et semoule traditionnelle **36€**

- **Ragoût de poulpes**
Aux herbes du potager, riz à la myrte **28€**

- **Emincé de veau Corse,** julienne de carotte, pois gourmand, **28€**
Radis, pousses de soja, chou vert et gingembre

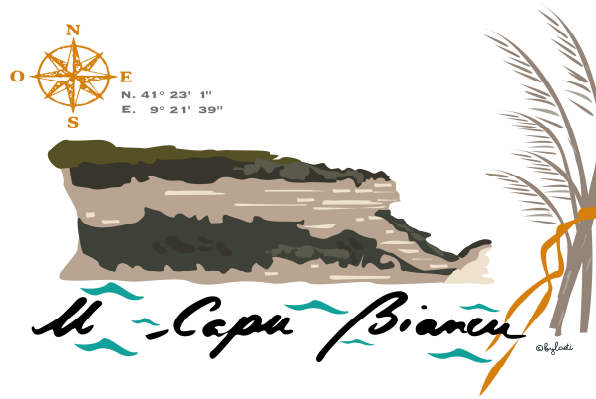
La Plancha...

- Poisson du jour les 100 g **14€**

- Homard du vivier les 100 g **20€**

- Langouste du vivier les 100 g **25€**

Prix nets en Euro et service compris



La Pasta !

- **Tagliatelle au Denti,**
Tomates cerise, câpres, olives, Basilic et marjolaine **29€**

- **Spaghetti aux palourdes,**
Pesto, roquette et amandes grillées **26€**

- **Penne au jambon Corse**
Et tome Corse vieillie **21€**

- **Casareccia aux dés de poisson du jour,**
Menthe et crème citronnée **25€**

- **Spaghetti à la langouste, à tomber par terre !** **76€**

- **Linguini à l'encre de seiche** et calamars sautés **26€**



U-Capu Bianco *Fromages & Desserts...*

- L'assiette du berger **11€**
- Tiramisu « Nucciola » **12€**
- Coupe Limoncellu **14€**
- Les Tartes maison de Marianne **12€**
- Mousse au chocolat Andoa Grand Cru Pérou Bio et sans lactose,
Cœur acidulé passion **12€**
- Panacotta au citron et pomelos de Ghisonaccia,
menthe du jardin **12€**
- La belle salade de fruits frais **12€**
- Tranche de pastèque ... Tamanta ! **8€**

Glaces et Sorbets maison

Sorbets

Citron Gingembre
Fruits Rouges
Fruits Exotiques

Glaces

Vanille de Madagascar
Chocolat noir-Miel
Miel Romarin

1 boule... 4€

2 boules... 8€

3 boules... 11€

Prix nets en Euro et service compris