- E Nostre Entrante -
Our Starters

Velouté de châtaigne et pomme de terre, brisures de châtaigne et croûtons à l'ail 10.5
(Chesnut and potatoes veloute, chesnut crumbs and garlic croutons)

Assiette de Charcuterie Corse Artisanale (San Gavinu) 19
(Plate of Corsican cold cuts (San Gavinu))

Bastelle, feuilleté aux epinards et fromage frais Corse (V) 10
(Crisp puff pastry filled with spinach and Corsican fresh cheese)

Raviole de Brocciu & prisuttu, crème de tomme corse, éclats de prisuttu 11.5
(Brocciu and prisuttu raviole, Corsisan tomme cream and prisuttu shavings)

Lentilles au figatellu rôti, carottes, oignons 14
(Lentils with roasted figatellu , carrots and onions)

Bruschetta de focaccia, crème de potimarron et fromage frais , chiffonnade de lonzu , tomme corse 12
(Focaccia bruschetta, butternut squash cream and fresh cheese, lonzu chiffonade, Corsican tomme

*V=Végétarien -Tous nos prix sont en euros et TTC –

ALCOOL & DIGESTIFS

Whisky PM (4cl) 14
Gin L.N Mattei (Supp Tonic +4)(4cl) 12
Liqueur de Myrte rouge ou blanche(4cl) 12
Liqueur de châtaigne(4cl) 12
Liqueur de clémentine (4cl) 12
Cédratine (liqueur de cédrat) (4cl) 12
Limoncellu (4cl) 10
Amaretto, Get 27 (4cl) 10
Acqua Vita di Corsica myrte/ cédrat (4cl) 16

EAUX MINERALES

Vittel (25cl) / Perrier (20cl) / Tonic Water (20cl)5
Zilia (50cl) 6 Zilia (1l) 8
Orezza (50cl) 6 Orezza (1l) 8

BOISSONS CHAUDES

Thé Bio (vert, noir, infusion) 4.5
Café/Déca « Costadoro »Bio 2.9
Café allongé/Déca allongé 3.1
Café Noisette 3.2
Café crème 5
Cappuccino 6
Corsican Coffee 16

RESTAURANT L'ALIVI

LES APERITIFS

Cap Corse L.N. Mattei rouge ou blanc (6cl) 9
Kir Corse à la crème de châtaigne (12cl) 7.5
Kir Corse Royal (Prosecco) (12cl) 12
Spritz Corse au Cap Mattei rouge ou blanc (18cl) 13.5
Spritz Apérol/Campari/Limoncellu (18cl) 12.5
Mattei Negroni (9cl) 16
Mattei Americano (16cl) 14
Virgin Spritz (20cl) 9
Casanis Pastis(2cl) 5
Prosecco (12cl) 10

LES SOFTS

Corsica Cola (25cl) 7
Coca Cola / Zero (33cl) 6.5
Thé frappé maison (25cl) 7
Limonade artisanale châtaigne ou figue (25cl) 7
Orangina (25cl) 6.5
Jus De Fruits (25cl) 6.5

LES BIERES

Bière 1664(33cl) 7.5/ Desperados(33cl) 8 / Bière1664 0° (33cl) 7.5
Bière Corse « Pietra » ambrée à la châtaigne (33cl) 8.5
Bière Corse « Pietra » IPA(33cl) 9
Bière Corse « Colomba » Blanche (33cl) 9

VIN MAISON : Verre (12,5cl) 6 / Carafe (50cl) 18

Vin rouge – Vinu Rossu Btle (75cl) / Verre (12.5cl)

Domaine Terra Vecchia «Cuvée Stella» IGP Île de Beauté 29 / 7
Clos Fornelli AOC Vin de Corse 39 / 9
Sant Armettu « Mino » Bio, IGP Île de Beauté 37
Clos Fornelli « La Robe d'Ange »AOP Vin de Corse 45
San Quilico AOP Patrimonio 39
Nicolas Mariotti Bindi « Mursuglia » AOP 68
Domaine Alzipratu « Fiumeseccu » « Bio » 46
Domaine de la Punta "Balianu"AOP Corse 59
Clos Venturi «1769» ACC Ponte-Leccia « Bio » 48
« Cuvée des Gouverneurs » Orenga De Gaffory AOP Patrimonio 60
Sant Armettu « Myrtus » Bio IGP Île de Beauté 62
Tremica « Cuvée Dolia Rossa » 98

Vin rosé – Vinu chjarasgiolu Btle (75cl) / Verre (12.5cl)

Domaine Terra Vecchia «Cuvée Stella» IGP Île de Beauté 29 / 7
Domaine Clos Culombu «Tribbiera» IGP Île de Beauté 36
Domaine Pieretti rosé "Marine" 48

Vin blanc – Vinu biancu Btle (75cl) / Verre (12.5cl)

Domaine Terra Vecchia «Cuvée Stella» IGP Île de Beauté 29 /7
Domaine Mondange «Primizia» IGP Île de Beauté 38 / 8.5
Clos Fornelli AOC Vin de Corse 38
Domaine Orenga de Gaffory Bio Patrimonio AOP 39
Clos Fornelli « La Robe d'Ange » AOC Vin de Corse 45
San Quilico «Riserva» AOP Patrimonio 44
Domaine Gentile AOP Patrimonio « Biologique » 48
« Cuvée des Gouverneurs » Orenga De Gaffory AOP Patrimonio 60

Les Pétillants Btle (75cl)

Champagne « Moët&Chandon » Brut Impérial 105
Prosecco DOC « Riccadona »Extra dry 50

- I Nostri Piatti -
Our Main Courses

Pièce de bœuf, pommes de terre grenailles rôties, sauce au poivre & Whisky PM 25
(Beef steak with pepper and Whisky sauce, roasted potatoes)

Jarret de cochon 11h, pommes de terre grenailles rôties et jus de cuisoon a la Pietra 21
(Porc knukle, slow cooked 11hour, roasted potatoes and Pietra beer meat jus)

Côte de cochon fermier ~(500g), purée de pommes de terre maison et jus de cuisson 28.5
(Pork chop ~(500g), mashed potatoes & meat jus)

Stufatu de veau aux olives, polenta crémeuse au romarin 26
(Corsican veal stew with olive, cremy rosemary polenta)

Filet de Daurade et polenta croustillante, légumes de saison, sauce vierge 25
(Sea Bream filet, crispy polenta, seasonal fresh vegetables virgin sauce)

Cannelloni au fromage frais corse, pignons de pin et blettes, sauce tomate et roquette (V) 20.5
(Rolled Pasta in tomato sauce stuffed with fresh Corsican cheese "brousse", pine nuts, arugula and herbs)

*V=Végétarien -Tous nos prix sont en euros et TTC

MENU

(Entrée+Plat) ou (Plat+Dessert) *28,00€*

Entrée + Plat + Dessert *35,00€*

Lentilles au figatellu rôti, carottes, oignons (14)
Ou
Bastelle,
feuilleté aux épinards et fromage frais Corse (10)

Jarret de cochon 11h
Pommes grenailles rôties et jus de cuisson à la Pietra (21)
ou
Cannelloni,
au fromage frais Corse et blettes, sauce tomate, roquette (20,5)

Fiadone du Chef (9)
ou
Crème brûlée à la Myrte (9)

RESTAURANT ALIVI

- *Nostri Dolci* -
Our Desserts

Moelleux à la châtaigne, crème de nuciola bio, noisettes 11
(Sweet chestnut cake, organic nuciola,hazelnut, homemade whipped cream)
Fiadone du chef, agrumes et menthe fraîche 9
(Chef's Fiadone with fresh sheep's cheese, mint, orange, lemon)

Assiette de fromages Corses affinés et confiture de figue bio 14
(Plate of matured Corsican cheeses and organic fig jam)

Tiramisù de l'Alivi au café «Costadoro» Bio 9
(Tiramisù with organic coffee)

Focaccia perdue au caramel maison, glace noisettes & éclats de noisettes 12
(Pan tosted focaccia homemade caramel, hazelnut ice cream and hazelnut)

Café gourmand 10
(Gourmet coffee, sweets of the day)
Supp 1.5€: thé, café crème

Tous nos prix sont en euros et TTC