



LES APERITIFS

Cap Corse L.N. Mattei rouge ou blanc (6cl) 9
Kir Corse à la crème de châtaigne (10cl) 8
Spritz Corse au Cap Mattei ou Limoncellu (14cl) 12
Mattei Negroni 15
Virgin Spritz 9
Casanis Pastis(2cl) 5
Prosecco (10cl) 8

LES SOFTS

Corsica Cola (25cl) 6
Coca Cola / Zero (33cl) 6
Ginger Beer Bio (25cl) 6
Limonade artisanale châtaigne, figue (27,5cl) 6
Orangina (25cl) 6
Jus de fruits «Pago » (20cl) 5.5

LES BIERES

Bière Corse « Pietra » ambrée à la châtaigne (33cl) 8
Bière Corse « Pietra IPA » (33cl) 8.5
Bière Corse « Paolina » blonde (33cl) 8.5
Bière Corse « Paolina » blanche (33cl) 8.5
Bière 1664 (33cl) 7.5
Bière 1664 sans alcool (33 cl) 6.5



ALCOOL & DIGESTIFS

Whisky PM (4cl) 13
Gin Mattei « L'Immortel » (4cl) 14.5
Liqueur de Myrte rouge (4cl) 10
Liqueur de Myrte blanche (4cl) 10
Liqueur de châtaigne(4cl) 10
Cédratine (liqueur de cédrat) (4cl) 10
Limoncellu (4cl) 10
Amaretto, Get 27 (4cl) 10
Acqua Vita di Corsica myrte (2cl) 11
Acqua Vita di Corsica cédrat (2cl) 11

EAUX MINERALES

St Georges (50cl) 5 St George (1l) 8.5
Orezza (50cl) 5 Orezza (1l) 9

BOISSONS CHAUDES

Thé Bio (vert, noir, infusion) 5
Café/Déca « Costadoro »Bio 3
Café crème 5
Cappuccino 5.5

Tous nos prix sont TTC en euro

Carafe de vin Maison (50cl) 20
Vin au verre maison (12,5cl) 7

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

Domaine Mondange «Primizia» (2024) IGP Île de Beauté 33 / 7.5
Sant Armettu « Mino » Bio (2024), AOC Sartène 34 / 8
Clos Fornelli (2024) AOC Vin de Corse 36 / 8.5
Domaine de la Punta (2023) AOP Corse 39
La Robe d'Ange(2024) AOP Vin de Corse 42
San Quilico (2023) AOP Patrimoniù 36
Domaine 'Alzipratu « Fiumeseccu » (2024) « Bio » 43
Domaine de la Punta "Balianu"(2021)AOP Corse 59
Clos Venturi «1769» (2023) AOC Ponte-Leccia « Bio » 46
Orenga de Gaffory "Cuvée des Gouverneurs (2021) AOP Patrimoniù
60
Sant Armettu « Myrtus » Bio (2022) AOC Sartène 62
Nicolas Mariotti Bindi « Mursuglia » (2019) AOP Patrimoniù 68
Tremica « Cuvée Dolia Rossa » (2021) 98

Vin rosé – Vinu chjarasgiolu

Domaine Mondange «Primizia» (2024) IGP Île de Beauté 33 / 7.5
Clos Venturi «1769» (2024) AOC Ponte-Leccia « Bio » 39
Domaine Pieretti rosé "Marine"(2023) 48

Vin blanc – Vinu biancu

Domaine Mondange «Primizia» (2024) IGP Île de Beauté 33 / 7.5
Clos Culombu « Tribbiera » (2024) AOC Vin de Corse 36 / 8
Orenga de Gaffory (2024) AOP Patrimonio 39
Clos Fornelli « La Robe d'Ange » (2023) AOC Vin de Corse 42
San Quilico «Riserva» (2023) AOP Patrimoniù 44
Domaine Gentile (2023) AOP Patrimoniù « Biologique » 48
Domaine de la Punta (2024) AOP Corse 39
Domaine Orenga de Gaffory "Cuvée des Gouverneurs" (2023) AOP
Patrimonio 60

- E Nostre Entrante -
Our Starters

Velouté de châtaigne, quenelle de brocciu, chips de coppa 14
(chestnut soup, cream corsican cheese, coppa crispy)

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

**Burratina crémeuse, mousse de basilic, croûtons et pesto aux
noisettes torréfiées maison (V) 13.5**
(Creamy burrata, basil mousse, croûtons and roasted hazelnuts pesto)

Lentilles au figatellu grillé et petits légumes 14
(Lentils & corsican porc sausage grilled, carrots, shallot)

Œuf mollet, crème de tomme, crispy de prisuttu et huile verte 10
*(Soft egg, tomme corse cheese cream, crispy prisuttu ham and green olive
oil)*

**Bruschetta de focaccia, crème de courgettes et menthe, chiffonnade
de prisuttu, tomme corse 12**
(Focaccia bruschetta, zucchini and mint paste, prisuttu and tomme cheese)

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

- I Nostri Piatti -
Our Main Courses

Tagliata de bœuf, salade roquette, purée pommes de terre, tomme corse, salinu et pesto 26
(Beef tagliata, mashed potatoes green salad, saline, corsican tomme cheese and pesto)

Cannelloni au fromage frais corse, pignons de pin et blettes, sauce tomate et roquette (V) 22
(Rolled Pasta in tomato sauce stuffed with fresh Corsican cheese "brousse", pine nuts, arugula and herbs)

Côte de cochon fermier (500g), purée de pommes de terre maison et jus de cuisson 27.5
(Pork chop (500g), mashed potatoes & meat jus)

Quasi de veau à la plancha, courgettes rôties, caviar de courgettes et jus de cuisson au Cap Corse 26
(Veal rumsteak, roasted zucchini and it's paste, jus with Cap Corse)

Filet de Loup rôti, mousse de brousse corse, sauce huile vierge & polenta croustillante 25
(Roasted bass filet, fresh cheese mousse, vierge sauce, et crispy polenta)

Civet de Sanglier au Nielluciu & herbes du maquis, penne 25
(Wild Boar stew with a red wine Sauce, carrot, olives and herbs, creamy polenta)

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

- Nostri Dolci -
Our Desserts

Moelleux à la châtaigne, crème de nuciola biologique, noisettes 11
(Sweet chestnut cake, organic nuciola, homemade whipped cream)

Fiadone du chef, agrumes et menthe fraîche 10
(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 10
(Tiramisù with organic coffee)

Focaccia perdue au caramel « maison », glace à la noisette 11
(Pan toasted focaccia, caramel hazelnut ice cream and hazelnuts)

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

-Tous nos prix sont en euros et TTC