

ALMA

LES TAPAS

COCKTAILS & MOCKTAILS

SPRITZU 12
Cap Corse Mattei rouge infusé aux zestes d'orange sanguine, Proceso, Oreza, agrumes

ALMA SOUR 13
Amaretto, liqueur de cédrat, citron vert, blanc d'oeuf, sirop de thé à la bergamotte, Oreza

IMPERATORI 15
Original Dark Rhum, liqueur Napoléon, infusion de Bergamote, gingembre, jus d'abricot, citron vert

L'INCONTRU 11
Purée de passion, menthe, citron vert, sirop de vanille, limonade à la figue

A PIAGHA 10
Sirop de thé à la bergamote / mousse de romarin / citron vert / tonic concombre

LES PLANCHES

CHARCUTERIE CORSE 18
Traditionnels Coppa, Lonzu, Prisuttu et Saucisson

A SCIAPPATA 14
Tequila, crème de pêche, citron, liqueur de cédrat, sirop d'hibiscus, tonic concombre

ROSUMARINU TONIC 14
Gin Mattei, sirop de thé à la bergamote, crème de romarin, citron vert, tonic concombre

LA BRAMA 15.5
Absolut vodka, purée de passion, cédratine Mattei, citron vert, liqueur passion, sirop de vanille, shot de Prosecco

CIRO 13
Gin Mattei, coulis de fruits rouges, citron vert, tonic

ALL'ESTERO 10
Coulis de fruits rouges, basilic, citron vert, ginger beer

FROMAGES CORSES AFFINÉS 13
Tomme, Montatimu, Monta, Capraltu & confiture de figue

MINI BURGERS CORSE 3 pièces 15
Steak 100% boeuf, tomme, sauce barbecue figue, coppa, pickles

LOVE ME TENDERS 10.5
Tenders de poulet, sauce barbecue figue

TAGLIATA DE BOEUF 13
Pièce de boeuf tranchée saisie, pesto verde, tomme corse

FRITES À LA TOMME 7.5
Frites maison, paprika doux, tomme corse fondue, aioli

ARTICHAUT AÏOLI & CÉCINA 9.5
Coeurs d'artichauts snackés, aioli, cécina de boeuf

POLPETTE 11
Chair à saucisse, viande hachée, sauce tomate Casani au maquis.

TARTARE DE DAURADE, POMMES DE TERRE EN MILLEFEUILLE 13
Tartare de daurade, chips d'échalote, citron vert, noisettes, millefeuille de pomme de terre à la tomme corse

FOCACCIA PERDUE 9.5
Focaccia façon pain perdu, caramel maison, quenelle de glace vanille

MOELLEUX CHATAIGNE 10
crème montée noisette, sauce chocolat noisette

FIADONE, CRÈME VANILLE, CLÉMENTINE 9
Spécialité au fromage frais Corse, crème montée à la vanille, suprêmes de clémentine, purée de mandarine

BRUSCHETTA MOUSSE DE LENTILLE & FIGATELLU 10.5
Focaccia, crème de brocciu, lentilles vertes, figatellu grillé, pickles d'oignons

GNOCCHI POÉLÉES 9.5
Sauce tomate et crème, crème de brocciu, chips de coppa

CROQUETTES DE FIGATELLU 8.5
Tomme corse, figatellu, mayonnaise truffe

CROQUE TRUFFE 12
Focaccia, mozzarella, jambon truffé, tomme Corse, crème de champignons

BASTELLE DE MINNÀ 12
Chausson de fromage frais corse, épinards, échalote, sauce tomate maison

BEIGNETS DE COURGETTE 9.5
Sauce au fromage frais corse

POULPE ROMESCO 14.5
Poulpe grillé, pommes de terre grenaille, sauce romesco

LES DOUCEURS

SUNDAE NOISETTE 9.5
Noisettes, caramel maison, glace vanille, mousse noisette

MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE 9
Chocolat au lait, mousse nocciolata, noisette

VIN ROUGE

	12cl	75cl
TERRA VECCHIA CUVÉE STELLA <i>2023, TALLONE</i> <i>Cépages Niellucciu et Syrah</i> <i>Équilibré, notes fruitées et épicées</i>	6.5	29
CLOS COLOMBU TRIBBIERA <i>2024, CALVI</i> <i>Cépages Sciaccarellu et Syrah</i> <i>Léger, note de fruits frais et épicés</i>	7.5	34
CLOS FORNELLI <i>2024, TALLONE</i> <i>Cépage Niellucciu</i> <i>Fruits rouge intense et note de maquis</i>	8	36
ORENGA DE GAFFORY <i>2022, PATRIMONIO</i> <i>Cépages Sciaccarellu, Grenache</i> <i>Ample, Epicée note de fruits rouges</i>	38	
DOMAINE DE LA PUNTA <i>2023, ALÉRIA</i> <i>Cépage Nielluciu, Syrah et Grenache</i> <i>Souple, notes de fruits rouges tendre</i>	39	
YVES LECCIA <i>2023, PATRIMONIO</i> <i>Cépages Grenache et Niellucciu</i> <i>Gourmand, voluptueux et belle longueur</i>	46	
CANTINA DI TORRA <i>2024, PATRIMONIO</i> <i>Cépage Niellucciu</i> <i>Vin BIO, fruité, épicé & floral</i>	47	
BALIANU DOMAINE DE LA PUNTA <i>2021, ALÉRIA</i> <i>Cépages Niellucciu Syrah et grenache</i> <i>Dense, équilibrée, dotée de jolis tannins fins</i>	51	

VIN BLANC

	12cl	75cl
TERRA VECCHIA CUVÉE STELLA <i>2023, TALLONE</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Sec cristallin et floral</i>	6.5	29
CLOS COLOMBU TRIBBIERA <i>2024, CALVI</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Sec et frais, délicat et floral</i>	7.5	34
DOMAINE ST QUILICO <i>2024, AOP PATRIMONIO</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Floral et fruité</i>	8	36
ORENGA DE GAFFORY <i>2024, PATRIMONIO</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Floral, agrumes équilibré</i>	38	
DOMAINE DE LA PUNTA <i>2023, ALÉRIA</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Fleurs blanches et fruits jaunes, muscatés</i>	39	
CLOS VENTURI 1769 <i>2023, PONTE LECCIA</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>floral, note d'agrumes et pêche blanche</i>	42	
COLOMBU STORIA DI MACERAZIONE <i>2022, CALVI</i> <i>Cépages Vermentinu Codivarta Biancu Gentile</i>	46	
BALIANU DOMAINE DE LA PUNTA <i>2023, ALÉRIA</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Dense, rond, gras et fruité, boisé et vanillé</i>	56	

VIN ROSÉ

	12cl	75cl	12cl	75cl
CLOS COLUMBU TRIBBIERA <i>2024, CALVI</i> <i>Cépages Sciaccarellu Niellucciu</i> <i>Frais, vif, minéral & floral</i>	7,5	34	8	36
DOMAINE ST QUILICO <i>2024, PATRIMONIO</i> <i>Cépages Niellucciu et Grenache</i> <i>Vif et velouté</i>				

NICOLAS BINDI MURSAGLIA

<i>2019, PATRIMONIO</i> <i>Cépage Niellucciu</i> <i>Tannique, gourmand</i>	65
--	----

NICOLAS BINDI MURSAGLIA

<i>2019, PATRIMONIO</i> <i>Cépage Vermentinu</i> <i>Minéral équilibré, notes iodées et d'agrumes</i>	65
--	----