En bouteille

AOC CALVI

Vinu Rossu

Domaine Alzipratu “Fiumeseccu” 2023 | **42**

AOC Sarté

Vinu Rossu

Sant Armettu “Myrtus” 2022 | **59**
Sant Armettu “Mino”2024 **36**

AOC Patrimoniu

Vinu Rossu

Cantina di Torra 2021 | **44**
Yves Leccia “YL” Bio 2023 | **48**
Nicolas Mariotti Bindi Bio “Mursuglia” 2019 | **62**

Vinu Biancu

Yves Leccia “YL” Bio 2023 | **46**
Nicolas Mariotti Bindi “Mursuglia” 2019 | **62**

AOC Corsica

Vinu Rossu

Domaine Vico “Le bois du cerf” Bio 2023 | **39**
Clos Fornelli “La Robe d’Ange” 2023 | **39**
Clos Fornelli 2024 | **36**
Domaine Mondange “Primizia” 2024 **32**
Terra Vecchia “Cuvée Stella” 2024 **29**

Vinu Biancu

Terra Vecchia “Cuvée Stella”2024 | **29**
Domaine Mondange “Primizia” 2024 | **36**
Clos fornelli 2023 | **36**
Domaine Vico “Le bois du cerf” Bio 2023 | **39**

Nous avons beaucoup de vins hors Carte, n’hésitez pas à nous consulter

Chez Minna tous nos prix sont en TTC euros

APÉRITIFS

Cap Corse L.N. Mattei (blanc, rouge) | 6cl **8**
Kir à la châtaigne/cassis/Myrtille | 6cl **7**
Casanis | 3cl **5**
Coupe de Prosecco| 10cl **8** | Bouteille **3**
Champagne - Nous consulter | Bouteille **85**

Pietra IPA (pression) | 25cl **5.5** | 50cl **9,5**
Pietra Bionda (pression) | 25cl **5** | 50cl **9**
Bière Pietra à la châtaigne | 33cl **7**
Bière blanche Pietra Colomba | 33cl **7**

BOISSONS

Eau minérale Zilia| 50cl **4,5** | 1L **7,5**
Eau minérale gazeuse Orezza | 50cl **5** | 1L **8,5**
Sodas Limonade | 33cl | Ginger beer | 33cl **6.5**
Sodas 33cl (Coca / Coca Zéro / Orangina) | **5.5**
Jus de fruits - nous consulter | **5.5**
Citronnade Bio **« Maison »** | Thé Glacé Bio | « **Maison »** | 5,5

DIGESTIFS (4cl)

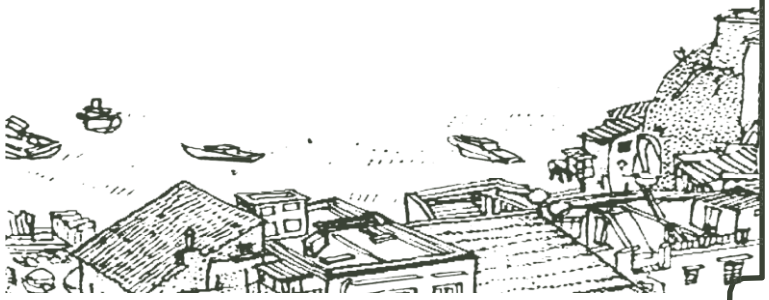
Whisky Johnny Walker Red Label | **8,5**
Whisky Jack Daniel’s | **10**
Whisky P&M “Vintage” | **10**
Gin Mattei | **12**
Vodka absolute | **8,5**
Gordon’s | **8,5**

Rhum Clément | **10**
Get / Suze | 7
Cognac VSOP | **11**
Calvados | **11**

LIQUEURS

Liqueur Myrte blanche/rouge, Cédrat ou châtaigne **« Mavela »** | 4CL **8,5**

Eau de vie **« Mavela »** Châtaigne, Myrte, Cédratine | 2CL **10**



Cocktails

Spritzu | 12
Base : Cap Mattei blanc, prosecco, eau gazeuse
Choix de liqueur : Mirabelle, Limoncellu, Violette ou Cerise griotte

Merendella | 12.5
Vodka infusée à la noisette, liqueur de chataigne, amandes grillées, café

Minnarita | 12.5
Téquila, purée de framboise, myrthe, citron vert, sirop pimenté

Nepita | 13
Gin infusé à la népita, verjus, tonic, bitter clémentine

Pianellu Sour | 13
Rhum ambré, purée de passion, liqueur de chataigne, zeste d'orange

Perughiu | 13
Vodka infusée à la canelle, liqueur de chataigne, citron vert, purée de poire.

Cicculata | 14
Whisky PM, liqueur de clementine et chocolat, Cap Mattei rouge, liqueur orange

Mocktails

Nuvola Bianca | 10
Amaretto sans alcool, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

Dolcezza Isulana | 10
Ginger beer, purée de framboise, basilic, citron vert

CHEZ MINNÀ
RESTAURANT

Carte des vins

Vin au verre

Vin de la maison (rouge, blanc, rosé)
12cl **6,5** | 50cl **19**

Domaine Terra Vecchia - 2024 AOC Corsica
(rouge, blanc, rosé)
12cl **6,5** | 75cl **29**

Domaine Mondange "Primizia" 2024 (rouge, blanc, rosé)
12cl **7** | 75cl **32**

Clos Fornelli AOC Corsica 2024 (rouge, blanc)
12cl **7,5** | 75cl **36**

Sant Armettu "Mino" AOC Sarté 2024 (rouge, blanc)
12cl **7,5** | 75cl **36**

Domaine Vico "Bois du Cerf" Bio 2024 (rouge, blanc)
12cl **8,5** | 75cl **39**

MENU DEGUSTATION

Entrée+Plat OU Plat+Dessert | **27**
Entrée+Plat+Dessert | **33**

Entrées

Assiette de coppa Corse « La Castagniccia »
Ou
Beignets de courgettes, sauce yaourt miel menthe (V)

Plats

Cannelloni
au fromage frais & épinards, sauce tomate, tomme corse (V)
Ou
Jarret de cochon cuisson 11h,
Pommes grenailles rôties aux herbes, jus de cuisson à la Pietra 19.5

Dessert

Déclinaison gourmande:

Fiadone (spécialité corse) et Tiramisu au café Bio et liqueur d'amande

FORMULE MIDI

Consulter notre ardoise du lundi au vendredi (déjeuner uniquement)
Entrée+Plat OU Plat+Dessert | **20**
Entrée+Plat+Dessert | **25**
Plat du Jour | **16**

Restaurant ouvert du lundi au vendredi soir + samedi soir

Formule midi à retrouver sur notre ardoise

Entrées

Beignets de courgettes, sauce yaourt miel menthe (V) | **9,5**

Poireaux vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel corse, éclats de noisettes, mousse de brousse aux zestes d'agrumes (V) | **9**

Burrata des pouilles, tomates cerises mondées au chalumeau, huile infusée au basilic, miel, citron vert (V) | **14**

Croquettes de prisuttu & tomme Corse, mayonnaise légèrement épicée | **9.5**

Assiette de coppa Corse | **10**

Velouté frais de petit pois et menthe, siphon de stracciatella | **9,5**

Planche de fromages corses affinés, confiture de figues (V)| **14,50**

Chez Minna tous nos prix TTC sont en euros

Plats

Carpaccio de boeuf wagyu | **26**
huile d'olive infusée au basilic citronée, copeaux de tomme corse, salade, pommes allumettes

Cannelloni | **19,5**
au fromage frais & épinards, sauce tomate, tomme corse (V)

Bœuf Black Angus | **27**
pommes allumettes & tomme Corse, sauce au poivre & whisky P&M

Cordon bleu de la Minnà | **20**
Purée de pommes de terre maison, coppa, sauce onctueuse à la tomme

Filet de Loup rôti | **21,5**
mousse au fromage frais, sauce vierge, polenta

Gnocchi | **19**
Pesto Verde Basilic, brocolis & stracciatella et éclats de noisette (V)



Desserts



Tarte aux fraises déstructurée | **11**
crème au basilic, sablé aux agrumes, fraises fraîches et coulis

Tiramisu | **10**
au café costadoro Bio & liqueur d'amande

Fiadone | **10**
(spécialité corse) crème montée au fromage frais, suprême & coulis de clémentine

Sundae Noisette | **10**
glace noisette, mousse stracciatella, éclats de noisettes

Café Gustosu | **10**
déclinaison de douceurs du chef

Chez Minna tous nos prix sont en TTC euros