

TRA DI NOI

Chef exécutif Thomas Brasleret

Des plats généreux à partager, des produits locaux, un choix de mets issus du meilleur de la Corse, une atmosphère pour partir à la découverte des secrets culinaires corses.

Bienvenue au Restaurant Tra Di Noi

À PARTAGER

L'Assiette de Charcuteries, d'Anthony Domestici • 16€

Coppa, Lonzu, Salicci, Prisuttu

L'Assiette de Fromages • 16€

Saveurs du maquis, Tomme de brebis, A casinca - Fromagerie Pierucci

L'Assiette Mixte • 18€

Panache de charcuteries AOP corse et fromages corses

L'assiette de Prisuttu (80gr) • 12€

Jambon sec affiné 18 mois de Anthony Domestici AOP Corse

Nos Entrées

Le Maigre • 16€

Tartare de maigre rafraîchi d'olives, orange et cèleri grillé

La Courgette • 12€

Gaspacho de courgettes, citronnelle et gingembre

La Burratina • 20€

Asperges vertes en températures à la noisette de Cervione et burratina crémeuse

La Salade Ceasar • 16€

Romaine, iceberg, poulet croustillant, parmesan, croutons et vinaigrette ceasar

L'Aziminu • 18€

Soupe de poissons de l'ami Ange-Marie

Prix net service compris.

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1er Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service

Nos Plats

Le Burger de Veau • 17€

Pain brioché, steak de veau, tapenade, salade, tomme de brebis, oignons frits et pommes frites

Le Bar • 40€

Bar d'ici juste Roti, asperge à la cerise et sauce vierge

La Langouste • 25€/100gr

Langouste grillée aux branches de citronnier accompagnée de légumes grillés ou tagliatelle à la bisque crémée

L'Agneau • 35€

Carré d'agneau en croute d'agrumes, caviar de courgettes et falafel de fèves

Le Bœuf pour 2 • 82€

Côte de bœuf fumée par nos soins accompagnée de légumes grillés et pommes frites

Les Pâtes • 24€

Tagliatelles, gambas, petit légumes, armoricaine crémée

Végétale • 22€

Risotto crémeux de légumes d'ici et tomme de brebis Corse

Nos Desserts

Le Brocciu • 12€

Notre Fiadone, brocciu et kumquat du Domaine

La Fraise • 14€

Macaron fraise mélisse et sorbet fraise

Le Chocolat • 15€

Brookie chocolat caramel beurre salé et sorbet chocolat

Les Glaces ou Sorbets de M. Paoli • 4€ la boule

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette pralinée, Brocciu / Sorbet : Citron, Framboise, Fraise

Prix net service compris.

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1er Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service