

TRA DI NOI

Chef exécutif Thomas Brasleret

Des plats généreux à partager, des produits locavores, 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

A PARTAGER

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

Coppa, Lonzu, Salcicci, Prizzuttu

L'Assiette de Fromages • 16€

Saveur 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 d'Anthony Domestici AOP Corse

Nos Entrées

Le Maigre • 16€

Tartare de maigre rafraichi d'oranges, olives et céleri grillé

La Courgette • 12€

Gaspacho de courgettes, citronnelle et gingembre

La Brousse • 18€

Salade de champignons, brousse de chèvre et figue de barbarie rôtie.

La Salade Caesar • 16€

Romaine, Iceberg, poulet croustillant, parmesan, croutons et vinaigrette caesar

L'Aziminu • 18€

Soupe de poissons de l'ami Ange-Marie

- Prix net service compris
- Informations 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 est disponible a tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service

Nos Plats

Le Burger de Veau • 22€

Pain Brioché, steack de veau, tapenade, salade, tomme de brebis, oignons frits et pommes frites

Le Thon Rouge • 40€

Thon Rouge d'ici, servi rosé, courgettes mi-cuites et basilic du Jardin

La Langouste • 25€/100gr

Langouste grillée aux branches de citronnier accompagnée de légumes grillés et/ou de tagliatelles à la bisque crémée

Le Veau • 36€

Pavé de Veau rôti, pomme macaire aux olives, artichauts et jus réduit au thym

Le Boeuf pour 2 • 82€

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

Les Pâtes • 24€

Tagliatelles, Gambas, petits légumes et armoricaine crémée

Le Végétal • 22€

Risotto crémeux de légumes d'ici et Tomme de Brebis Corse

Nos Desserts

La Figue • 14€

Figue du domaine confites au Prosecco, Mousse au Miel et verveine.

La Fraise • 14€

Pavlova à la fraise et crémeux basilic

Le Chocolat • 15€

Dôme chocolat octueux et coeur caramel coulant

L'Exotique • 14€

Composition autour de « mangue-passion » réhaussé de poivre

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

Glaces: Vanille, Chocolat, Noisette, Brocciu / Sorbet : Citron, Fraise, Framboise

- Prix net service compris
- Informations 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 est disponible a tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service