

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, Salcicci, 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 rafraichi d'olives, orange et céleri 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 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.

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 • 22€

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

Le Thon Rouge • 38 €

Thon Rouge d'ici servi rose, courgettes mi cuites et basilic du jardin

La Langouste • 25€/100gr

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

Le Veau • 36 €

Pavé de veau rôti, pomme macaïré aux olives, artichauts et jus réduit au thym

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

L'abricot • 13€

Confit d'abricot, crémeux et sablé romarin

La Fraise • 14€

Finger fraise et poivre de Timut

Le Chocolat • 16€

Royal chocolat et coque croquante

La Pêche • 14€

Tartelette pêche et verveine du Domaine

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