

# 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

Le Prisuttu AOP d'Anthony Domestici, élevage de Piano 80gr – 15€

L'Assiette de Charcuterie, d'Anthony Domestici– 15€  
*Coppa, Lonzu, Salicci*

Notre sélection de Fromages – 15€  
*Planche de fromages affinés Corse de chez madame Albertini à Pietracorbara*

## Nos Entrées

La Tomate - 14€  
*Tomate de Monsieur Tomei Cagnano , Burratina et Basilic frais du jardin*

Le Thon – 18€  
*Tartare de Thon de Méditerranée, Pastèque grillée et shiso du jardin*

La Dorade Sébaste – 16€  
*Tiradito de Dorade sébaste, pêche et citron vert comme un ceviche*

Le Veau et la Gambas– 17€  
*Carpaccio de Veau, gambas et concombre en texture*

## Le Poulpe – 16€

*Salade de Poulpe, pommes de terre et condiments*

\* *Prix net service compris*

\* *Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1<sup>er</sup> 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 Poissons

### Le Maigre–36€

*Maigre rôti, chou pak-choi , orange grillée et émulsion Gin Tonic*

### La Dorade - 34€

*Filet de dorade snaké, céleri décliné, tomate et jus concentré*

## Nos Viandes

### Le Veau – 36€

*Côte de Veau rôtie au thym, polenta croustillante et oignons Lavazza, jus réduits*

### L'Agneau– 35€

*Epaule d'Agneau confite, falafel de fèves, aubergine et sauce yaourt*

### Le Bœuf pour 2 – 78€

*Côte de Bœuf grillée 1kg, pommes frites, légumes grillés et béarnaise légère*

### Végétale – 22€

*Risotto crémeux de légumes d'ici et tommes Corse*

## Nos Desserts

### Le Citron – 12€

*Baba à la Myrte, citrons du Domaine Misincu et framboises*

### La Fraise – 14€

*Gelée fraise-népita, biscuit, crémeux et fraise du Cap*

La Figue – 14€

*Figues rôties, biscuit Arlette au romarin, mousse et sorbet Brocciu*

Le Chocolat – 15€

*Tarte fine cacao, mousse chocolat noir et lacté, sorbet chocolat*

Les Glaces de M. Paoli – 4€ la boule

*Vanille, Caramel beurre salé, noisette praliné, Brocciu*

Les Sorbets de M. Paoli – 4€ la boule

*Citron, Framboise, Chocolat, fraise népita*