

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, Salcicci

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^{er} 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