

## LE SOIR AU TRA DI NOI

Chef exécutif Paul Bertheau - Chef Pâtissier Julien Meunier

Des plats généreux à partager, des produits locavores, frais, issus de notre potager mais aussi un choix de mets issus du meilleur de la Corse, deux atmosphères pour partir à la découverte des secrets culinaires corses, bienvenue au Tra Di Noi le soir

### À PARTAGER

Le Prisuttu AOP d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano 80gr - 12€

Prisuttu AOP 24 mois / beurre Corse

Le Fromage d'Annabelle ALBERTINI & fromagerie OLMETA - 12€

Planche de fromages affinés Corse / confiture Anatra

### ENTRÉES

Green Misíncu -17€

Salade végétale quinoa et légumes de la permaculture selon récolte du jour / vinaigrette au miel du Cap Corse / framboises du potager

La sélection d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano - 17€

A la découverte de la charcuterie Corse AOP

Les tomates de la permaculture - 15€

Déclinaison de tomates anciennes de la permaculture aux herbes du jardin / Burrata / Pesto

Le Poulpe de Méditerranée - 15€

Poulpe mariné aux saveurs du maquis / huile d'olive corse

Le Ceviche de poisson - 16€

Aux saveurs de la Méditerranée

### PLATS

Le Pavé de poisson retour de pêche 200gr - 24€

Simplement grillé - 36€

Le poisson entier du marché /accompagnement du potager (selon récolte) / sauce vierge

La Côte de Bœuf pour 2 personnes environ 1,2kg - 75€

## LE SOIR AU TRA DI NOI

### L'Aziminu - 26€

Poisson de pays cuit dans une feuille de figue du domaine / gnocchi à la romaine / crémeux brocolis / jus d'un aziminu

### L' Epaule d'agneau du Cap - 35€

Epaule d'Agneau confite aux herbes du Maquis, roquette et persillade, aubergine du domaine fumée / pesto rosso / jus d'Agneau

### Le Veau Corse « Jacques et Antoine ABATUCCI » aux olives - 36€

Pièce de veau (Côte ou filet) en croûte de noisette de Cervione / gnocchi à la romaine / jus de veaux olives / herba barone

### Le Risotto Végétal aux légumes de la permaculture - 23€

## DESSERTS

### Le Browkie du Misíncu - 14€

Noisettes de Cervione / cœur praliné maison / glace vanille de M. Paoli

### La tarte aux citrons du Domaine - 12€

Meringue onctueuse/ sorbet brocciu de M. Paoli

### L'île de beauté flottante - 12€

Crème anglaise népita / caramel coulant /amandes effilées torréfiées

### La Fraise et le Basilic de la Permaculture - 15€

Sablé / crémeux au piment d'Espelette / sorbet citron bio de M. Paoli /basilic ciselé

### Le Chocolat Caraïbe 66% et le Caramel beurre salé - 15€

Croustillant gianduja / biscuit cacao sans farine / glace vanille de M. Paoli

### Glaces de M. Paoli - 4€ la boule

la boule Vanille / caramel fleur de sel / brocciu / noisette praliné

### Sorbets de M. Paoli - 4€ la boule

Citron jaune bio / framboise / chocolat / fraise

- Prix 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.