

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, deux atmosphères 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 Gaec Albertini à Pietracorbara

Nos Entrées

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

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

La Dorade Sébaste - 16€
Céviche de Sébaste, avocat brûlé, herbes et citrons du Domaine Misincu

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 Saint -Pierre -36€

Saint-Pierre 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, pulenda, girolles et abricots

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€

Autour de la fraise du Cap

La Noisette - 14€

Abricot rôti et financier à la noisette de Cervione

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 et noisette praliné

Les Sorbets de M. Paoli - 4€ la boule

Citron , Framboise, Chocolat, fraise nepita et Brocciu