

Per Principiu

Foccaccia

pain maison, straciatella, tomates, avocat, roquette, oignons rouges, lamelles de concombre ou courgette, huile d'olive
(16€)

La Caponata

Salade d'aubergine & oignons confits au vinaigre de miel. Salade & copeaux de parmesan
(14€)

Charcuterie Niulinca de Jean Jacques Grimaldi

Coppa, Lonzu, Prisuttu 24 mois, Salciccia, accompagnée de légumes à l'aigre-doux
(23€)

Poêlée de Calamar

Calamars juste saisis, ail, persil, citron, salade, pommes à l'huile
(18€)

CASA MUSICALE



Per Pietanza

Vitellu Tagliattu

Tranches de veau mariné, légumes, salade, oignons rouges, pignons de pin, copeaux de parmesan, sauce chimichurri
(24€)

Pavé de Poisson

Arrivage du moment, légumes du jardin
(22€)

Pâte du jour

Pâte maison au pesto, petits légumes et stracciatella
(20€)

Suggestion du jour

Inspiration du chef, à l'ardoise
- €



I Dolciumi

Pastizzu à l'Orange

gâteau de semoule à la bastiaise
et sorbet citron maison du verger
(8€)

Flan à la farine de Châtaigne

Caramel à l'orange et glace maison à la châtaigne
(8€)

Parfait au Miel de Balagne

et fruits du moment
(8€)

Glaces Artisanales "Unt'è Fina"

Glaces : Nucciola, Chocolat, Pistache, Vanille, Châtaigne

Sorbets : Citron, Fraise, Melon, Pêche

1 boule : 3€ | 2 boules : 5,50€ | 3 boules : 7,50€



CASA MUSICALE

