

NOS BOISSONS & BIÈRES

Eau plate 33 cL 3.00€ Zilia	Bière Pression Corse ... 4.50€ Pietra bionda 25 cL
Eau gazeuse 33 cL 3.00€ Orezza	Bière Pression Corse ... 8.50€ Pietra bionda 50 cL
Eau plate 1L 6.00€ Zilia	
Eau gazeuse 1L 6.00€ Orezza	Bière Heineken 25 cL 5.00€
Soda 33 cL 3.50€ coca, coca zéro, orangina, ice tea, oasis tropical, liptonic, Schweppes limonade Corse 25 cl	Desperados 25 cL 5.00€
Jus de fruits Pago 20 cL 3.50€ ACE, pomme, orange	Bière Corse 25 cL 5.00€ Pietra ambrée châtaigne, Colomba blanche
	Bière Corse 33 cL 6.00€ Paolina à base de miel AOP

NOS BOISSONS CHAUDES

Café 2.00€	Thé Vert 2.50€
Déca 2.00€	Thé Vert Menthe 2.50€
Noisette 2.50€	Verveine 2.50€

NOS ALCOOLS

Pastis (Sirop +0.50€) 3.00€ 51, Ricard, Casanis 3 cL	Martini 6.00€ Rouge, Blanc 6 cL
Whisky 6.00€ 4 cL	Cap Corse 6 cL 6.00€ Rouge, Blanc 6 cL
Vodka 6.00€ 4 cL	Capo Spritz 9.00€ Cap Corse, Muscat pétillant, Orange tranchée
Gin 6.00€ 4 cL	Aperol Spritz 8.00€ Aperol, Prosecco, Orezza, Orange tranchée
Rhum 6.00€ 4 cL	Kir Royal 7.00€ crème de cassis, Prosecco
Muscat plat 6.00€ Casanova 10 cL	Kir 6.00€ crème de cassis, vin blanc
Muscat pétillant 6.50€ Casanova 10 cL	

NOS DIGESTIFS

Limoncello 3 cL 5.00€	Chataigne 3 cL 5.00€
Myrte 3 cL 5.00€	Get 27 3 cL 5.00€

NOS VINS

CORSES

Mondange - Fiumorbu - 75 cL 19.50€ Rouge, Blanc, Rosé
Pratavone - Ajaccio - 75 cL 25.00€ Rouge, Rosé
Montemagni - Patrimonio - 75 cL 27.00€ Rouge, Rosé
Petra Bianca - Figari - 75 cL 30.00€ Rouge, Blanc, Rosé
Torraccia - Portivechju - 75 cL 32.00€ Rouge, Rosé
Verre 12 cL 5.00€ Rouge, Blanc, Rosé
Verre Supérieur 12 cL 8.00€ Rouge, Blanc, Rosé

NOS DESSERTS MAISON

Desserts du jour (Consultez-nous) 9.00€
Planche de fromage Corse 10.00€ Assortiment de fromages Corses, confiture de figue, focaccia
Glaces Artisanales (L'Atelier du Glacier - Romain Holzer Andreani) vanille - chocolat - fraise - nutella - citron - café - pistache
1 boule 3.00€
2 boules 5.00€
3 boules 7.00€
Supplément chantilly 1.50€

— NOS ORIGINALES ? —



LA TAMANTA
Pizza géante à partager
2Kg et 50cm - 3 personnes
Ou si tu es un fou, tu la manges seul !

LA BUMBATA
Le cocktail explosif: découvrez la burrata
enveloppée dans une pâte à pizza
refermée en aumônière sur son nid de salade avec
la composition de votre choix parmi notre sélection !



LA PLANCHA
Vous hésitez avec plusieurs pizza ?
La plancha découverte
est faite pour vous !

CÔTÉ
PUB



MULTILINGUAL
MENU

POUR COMMENCER

À L'APÉRO À PARTAGER

Planche de charcuteries Corses 20.00€
Lonzu, Coppa, Figatellu, saucisson, jambon cru, focaccia

Planche du Maquis Corse 25.00€
Figatelli, Coppa, jambon cru, assortiment de fromages Corses, confiture de figue, focaccia

NOS SALADES

Salade César 17.00€
Mesclun, tomates cerises, blanc de poulet du boucher, copeaux de tomme Corse, oignons rouge, sauce César

Salade de chèvre chaud 18.00€
Mesclun, tomates cerises, ambrucciata de chèvre, panzetta Corse, huile d'olive, basilic

Salade Campagnarde 18.00€
Mesclun, tomates cerises, magret de canard, chèvre, miel, vinaigre balsamique, huile d'olive

Salade Burrata 18.00€
Mesclun, tomates cerises, burrata, jambon cru Corse, huile d'olive, basilic, vinaigre balsamique

NOS PIZZA

SPÉCIALITÉS ROUGES

La Bambino 10.00€
tomate, mozzarella fior di latte (jusqu'à 10 ans)

Anchois 11.50€
tomate, anchois

Margherita 12.50€
tomate, mozzarella fior di latte

Napolitaine 13.00€
tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câpres

Jambon Fromage 13.00€
tomate, mozzarella fior di latte, jambon

Tonno 13.50€
tomate, mozzarella fior di latte, thon

Spéciale 15.00€
tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic

Royale 15.50€
tomate, champignons, jambon, mozzarella fior di latte

Poivrons basilic 15.50€
tomate, poivrons, basilic, mozzarella fior di latte

* Brousse selon saison

Végétarienne 15.50€

tomate, poivrons, oignons confits, champignons, mozzarella fior di latte

Corsica 16.00€

tomate, figatellu, brocciu*, mozzarella fior di latte

4 fromages 16.00€

tomate, chèvre, mozzarella fior di latte, brocciu*, gorgonzola

Aubergine parmesan 16.00€

tomate, aubergine, mozzarella fior di latte, parmesan

Arménienne 16.00€

tomate, viande hachée du boucher, poivrons, oignons confits, mozzarella fior di latte

Pépito 16.00€

tomate, poivrons, oignons confits, chorizo, mozzarella fior di latte

Burger 16.00€

tomate, viande hachée du boucher, cheddar, mozzarella fior di latte

Chicken 16.00€

tomate, blanc de poulet du boucher, cheddar, mozzarella fior di latte

Reine 16.50€

tomate, champignons, jambon, oeuf, mozzarella fior di latte

SPÉCIALITÉS BLANCHES

Lorraine 16.00€

crème, lardons, champignons, oignons confits, mozzarella fior di latte

Kebab 16.00€

crème, lamelles de kebab, mozzarella fior di latte, tomates cerises, oignons confits

Biquette 16.00€

crème, chèvre, miel, mozzarella fior di latte

Suprême 16.00€

crème, blanc de poulet du boucher, champignons, mozzarella fior di latte

Poulet curry 16.00€

crème, blanc de poulet du boucher, curry, tomates cerises, mozzarella fior di latte

Reine Blanche 16.50€

crème, champignons, jambon, mozzarella fior di latte, oeuf

Tarti 16.50€

crème, pomme de terre grenaille, reblochon, mozzarella fior di latte, lardons

Tartiviande 16.50€

crème, pomme de terre grenaille, reblochon, viande hachée du boucher, mozzarella fior di latte

Savoyarde 16.50€

crème, pomme de terre grenaille, reblochon, mozzarella fior di latte, jambon cru Corse

Norvégienne 17.00€

crème, saumon fumé, pesto, mozzarella fior di latte

ROQUETTES & NUSTRALES

Ritale 19.00€

tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru Corse, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, basilic

Anna 19.00€

tomate, mozzarella fior di latte, roquette, lonzu Corse, tomme Corse, tomates cerises, éclats de canistrelli, vinaigre balsamique, basilic

Périgourdine 19.00€

crème, mozzarella, magret de canard fumé, chèvre, miel, roquette, basilic

Serena 19.00€

crème, mozzarella fior di latte, pancetta Corse, jambon cru Corse, tomme corse

NOS BUMBATA

La Povo 19.00€

Burrata, jambon cru Corse, tomates cerises, mesclun, tomme Corse, miel Corse

La Mare 19.00€

Burrata, saumon, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan, miel Corse

L'Anatra 19.00€

Burrata, chèvre, magret de canard, miel Corse, tomates cerises, mesclun

NOS ORIGINALES

À DÉCOUVRIR

Planche découverte 25.00€

3 minis pizza au choix en forme de barquette

Tamanta pizza 50.00€

2 Kg et 50cm de bonheur à partager
Possibilité de moitié-moitié

TOUTES NOS PIZZA SONT TRANSFORMABLES EN CALZONE (hors anchois)

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : 2€ - BURRATA : 5€



1 Personne



1 Plat

Hors enfants jusqu'à 10 ans

Merci de votre compréhension 😊

REJOIGNEZ-NOUS ET SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

PIZZA DU BASTION

