

# POUR COMMENCER À L'APÉRO À PARTAGER

<b>Focaccia - L'originale</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>9.90€</b>
<b>Planche de charcuteries Corse</b> <sup>(1,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
Lonzu, Coppa, Figatellu, saucisson, jambon cru, focaccia	
<b>Planche du Maquis Corse</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>24.90€</b>
Figatellu, Coppa, jambon cru, assortiment de fromages Corse, confiture de figue, focaccia	

## NOS 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 !



<b>La Povo</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
Burrata, jambon cru, tomates cerises, salade, tomme Corse, miel Corse	
<b>La Mare</b> <sup>(1,4,7)</sup> .....	<b>19.90€</b>
Burrata, saumon, tomates cerises, salade, copeaux de parmesan, miel Corse	
<b>L'Anatra</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
Burrata, chèvre, magret de canard, tomates cerises, salade, miel	



=



Hors enfants jusqu'à 10 ans  
Merci de votre compréhension

## NOS ENTRÉES

<b>Carpaccio de bœuf</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>17.90€</b>
accompagné d'une salade verte, d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de sa focaccia	
<b>Salade Caprese</b> <sup>(7,8)</sup> .....	<b>17.90€</b>
Burrata, tomates, basilic frais, huile d'olive, sel, pesto, focaccia, vinaigre balsamique	
<b>Salade de chèvre chaud</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>18.90€</b>
Salade, tomates cerises, ambruciata de chèvre, panzetta, huile d'olive, basilic, vinaigre balsamique	
<b>Salade Burrata</b> <sup>(7,12)</sup> .....	<b>18.90€</b>
Salade, tomates cerises, burrata, jambon cru, huile d'olive, basilic, focaccia, vinaigre balsamique	

## PIZZE ROQUETTES & NUSTRALES

<b>Ritale</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, basilic	
<b>Anna</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
tomate, mozzarella fior di latte, roquette, lonzu, tomme Corse, tomates cerises, éclats de canistrelli, vinaigre balsamique, basilic	
<b>Serena</b> <sup>(1,7,12)</sup> .....	<b>19.90€</b>
crème, mozzarella fior di latte, panzetta, jambon cru, tomme corse	

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais

Les allergènes : 1. Céréales/gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poisson - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coques - 9. Céleri 10. Moutarde - 11. Graines de sésame - 12. Anhydride sulfureux et sulfite - 13. Lupin - 14. Mollusques



## I NOS POKE *Bowls*

- Poke bowl Veggie** <sup>(6)</sup> ..... **19.90€**  
 riz à sushi, avocat, pois chiches, concombre, mangue,  
 tomates cerises, sauce citronnée
- Poke bowl Poulet crispy** <sup>(3,6,11)</sup> ..... **20.90€**  
 riz à sushi, avocat, concombre, fèves de soja, mangue,  
 mayonnaise sriracha, sauce poke
- Poke bowl Amore** <sup>(7,11)</sup> ..... **20.90€**  
 riz à sushi, avocat, tomates cerises, salade, pesto,  
 burrata, graines de sésame
- Poke bowl Saumon** <sup>(4,6)</sup> ..... **21.90€**  
 riz à sushi, avocat, concombre, fèves de soja,  
 mangue, sauce poke teriyaki, coriandre

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais



# NOS Pizze

## I SPÉCIALITÀ ROSSA

**Bambino** (en forme de lapin) <sup>(1,7)</sup> ..... **10.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte **(jusqu'à 10 ans)**

**Anchois** <sup>(1,4)</sup> ..... **12.90€**  
tomate, anchois

**Marinara** <sup>(1)</sup> ..... **12.90€**  
tomate, huile d'olive, origan, ail frais

**Margherita** <sup>(1,7)</sup> ..... **13.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte, basilic

**Napoletana** <sup>(1,4,7)</sup> ..... **14.90€**  
tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câpres

**Prosciutto** <sup>(1,7)</sup> ..... **14.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte, jambon

**Tonno** <sup>(1,4,7)</sup> ..... **14.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte, thon

**Spéciale** <sup>(1,7)</sup> ..... **14.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte,  
tomates cerises, basilic

**Verdura** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, poivrons, oignons confits, champignons,  
mozzarella fior di latte

**Corsica** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, Figatellu, chèvre, mozzarella fior di latte

**4 Formaggi** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, chèvre, mozzarella fior di latte,  
gorgonzola, parmesan

**Arménienne** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, viande hachée du boucher, poivrons,  
oignons confits, mozzarella fior di latte

**Regina** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, champignons, jambon,  
mozzarella fior di latte

**Parmigiano** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte, aubergines,  
parmesan en fin de cuisson

 **Diavola** <sup>(1,7)</sup> ..... **19.90€**  
tomate, mozzarella fior di latte, spianata, n'duja

**TOUTES NOS PIZZE SONT TRANSFORMABLES EN CALZONE (hors anchois)**

**Ingrédient supplémentaire +2€ / Viande +3€ / Burrata +5€**

**Accompagnement salade verte +4€**

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais

# I SPÉCIALITÀ BIANCA

**Lorraine** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
crème, lardons, champignons, oignons confits,  
mozzarella fior di latte

**Kebab** <sup>(1,7,10)</sup> ..... **16.90€**  
crème, lamelles de kebab, mozzarella fior di latte,  
tomates cerises, oignons confits, sauce Pita

**Biquette** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
crème, chèvre, miel, mozzarella fior di latte

**Suprême** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
crème, blanc de poulet du boucher,  
champignons, mozzarella fior di latte

**Poulet curry** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
crème, blanc de poulet du boucher, curry,  
tomates cerises, mozzarella fior di latte

**Regina Bianca** <sup>(1,7)</sup> ..... **16.90€**  
crème, champignons, jambon,  
mozzarella fior di latte

**Tartiflette** <sup>(1,7)</sup> ..... **17.90€**  
crème, pomme de terre grenaille, reblochon,  
mozzarella fior di latte, lardons

**Tartiviande** <sup>(1,7)</sup> ..... **17.90€**  
crème, pomme de terre grenaille, reblochon,  
viande hachée du boucher, mozzarella fior di latte

**Savoyarde** <sup>(1,7)</sup> ..... **17.90€**  
crème, pomme de terre grenaille, reblochon,  
mozzarella fior di latte, jambon cru

**Norvégienne** <sup>(1,4,7)</sup> ..... **18.90€**  
crème, saumon fumé, pesto, mozzarella fior di latte

**Carpaccio** <sup>(1,7)</sup> ..... **19.90€**  
crème, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf,  
huile de truffe, parmigiano

**Rustica Speck** <sup>(1,7,8)</sup> ..... **19.90€**  
crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola,  
speck, noix

# I PIZZE GOURMETS

**Tartufo** <sup>(1,7,8)</sup> ..... **22.00€**  
crème de truffe, mozzarella fior di latte,  
champignons, stracciatella, noisette de cervioni grillée

**Pistacchio** <sup>(1,7,8)</sup> ..... **22.00€**  
pesto de pistache, mozzarella fior di latte,  
mortadelle de pistache italienne, stracciatella,  
éclats de pistaches grillées

**Gamberetti** <sup>(1,2,7)</sup> ..... **22.00€**  
crème fraîche, mozzarella fior di latte, crevettes,  
tomates cerises, persillade



**Arrabbiatta** <sup>(1,7)</sup> ..... **22.00€**  
tomate, mozzarella fior di latte, spianata,  
nduja calabrese, stracciatella

**Amore Burratina** <sup>(1,7)</sup> ..... **24.00€**  
tomate, mozzarella fior di latte, Burrata,  
jambon cru, tomates cerises, roquette,  
copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic

**Cremona Speck** <sup>(1,7)</sup> ..... **24.00€**  
tomate, mozzarella fior di latte, basilic, roquette,  
speck, stracciatella



**Pizza du Chef** - Pizza surprise et garnie selon l'inspiration du chef pizzaiolo ..... **25.00€**

TOUTES NOS PIZZE SONT TRANSFORMABLES EN CALZONE (hors anchois)

Ingrédient supplémentaire +2€ / Viande +3€ / Burrata +5€ / Accompagnement salade verte +4€

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais

Les allergènes : 1. Céréales/gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poisson - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coques - 9. Céleri 10. Moutarde - 11. Graines de sésame - 12. Anhydride sulfureux et sulfite - 13. Lupin - 14. Mollusques

# I NOS VINS *Corses*

**San Ghjuvà - Fiumorbu - 75 cL.....21.90€**  
Rouge, Rosé, Blanc

**Montemagni - Patrimonio - 75 cL.....27.90€**  
Rouge, Rosé

**Granajolo Monika - Porto-Vecchio 75 cL.....29.90€**  
Rouge, Rosé, Blanc

**Petra Bianca - Figari - 75 cL.....30.90€**  
Rouge

**Nicolai Puleddu - Figari - 75 cL.....32.90€**  
Blanc

**Costa Rossa - Figari - 75 cL.....32.90€**  
Rouge, Rosé

---

**Verre 12 cL 6.00€**

Rouge, Blanc, Rosé

**Verre Supérieur 12 cL 8.00€**

Rouge, Blanc, Rosé

# I NOS DESSERTS

**Desserts du jour ..... 9.00€**

Selon les envies du Chef parmi cette liste :

- Tiramisu (café, pistache) <sup>(3,7)</sup>
- Panna cotta et son coulis (fruits de la passion/mangue, fruits rouges) <sup>(7)</sup>
- Crème brûlée <sup>(3,7)</sup>
- Tarte au citron meringuée <sup>(1,3,7)</sup>

**Planche de fromage Corse..... 12.00€**

Assortiment de fromages Corses,  
confiture de figue, focaccia

**Glaces Artisanales L'Atelier du Glacier** <sup>(3,7,8 selon parfums)</sup>

( Maître Glacier - Romain Holzer Andreani )  
vanille - chocolat - fraise - nutella - citron -  
café - menthe-chocolat

**1 boule ..... 3.50€**

**2 boules ..... 5.50€**

**3 boules ..... 7.50€**

Supplément chantilly 1.50€

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les allergènes : 1. Céréales/gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poisson - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coques - 9. Céleri 10. Moutarde - 11. Graines de sésame - 12. Anhydride sulfureux et sulfite - 13. Lupin - 14. Mollusques

### I NOS BOISSONS

<b>Eau plate 33 cL</b> .....	<b>3.00€</b>
Zilia	
<b>Eau gazeuse 33 cL</b> .....	<b>3.00€</b>
Orezza	
<b>Eau plate 1L</b> .....	<b>6.00€</b>
Zilia	
<b>Eau gazeuse 1L</b> .....	<b>6.00€</b>
Orezza	
<b>Soda 33 cL</b> .....	<b>3.50€</b>
Coca, coca zéro, ice tea, oasis tropical, liptonic, Schweppes	
<b>Soda Corse 33 cL</b> .....	<b>3.90€</b>
Limonade Corse de Gialla, Corsica soda pétillant à la clémentine	
<b>Jus de fruits Pago 20 cL</b> .....	<b>3.50€</b>
ACE, pomme, orange	

### I NOS BIÈRES

<b>Demi Pression Corse</b> .....	<b>5.00€</b>
Pietra bionda 25 cL	
<b>Pinte Pression Corse</b> .....	<b>9.50€</b>
Pietra bionda 50 cL	
<b>Bière Heineken 25 cL</b> .....	<b>5.00€</b>
<b>Desperados 25 cL</b> .....	<b>5.00€</b>
<b>Bière Corse 25 cL</b> .....	<b>5.00€</b>
Pietra ambrée châtaigne, Colomba blanche	
<b>Bière Corse 33 cL</b> .....	<b>6.00€</b>
Paolina à base de miel AOP	

### I NOS VINS CORSES

<b>San Ghjuvà - Fiumorbu - 75 cL</b> .....	<b>21.90€</b>
Rouge, Rosé, Blanc	
<b>Montemagni - Patrimonio - 75 cL</b> .....	<b>27.90€</b>
Rouge, Rosé	
<b>Granajolo Monika - Porto-Vecchio 75 cL</b> .....	<b>29.90€</b>
Rouge, Rosé, Blanc	
<b>Petra Bianca - Figari - 75 cL</b> .....	<b>30.90€</b>
Rouge	

### I NOS ALCOOLS

<b>Martini</b> .....	<b>6.00€</b>
Rouge, Blanc (6cL)	
<b>Cap Corse</b> .....	<b>6.00€</b>
Rouge, Blanc (6cL)	
<b>Kir Royal</b> .....	<b>7.00€</b>
crème de cassis ou pêche, Prosecco	
<b>Kir</b> .....	<b>6.50€</b>
crème de cassis ou pêche, vin blanc	
<b>Pastis ( Sirop +0.50€ )</b> .....	<b>3.50€</b>
51, Ricard, Casanis (3 cL)	
<b>Whisky</b> .....	<b>6.00€</b>
JB, Ballantine's (4 cL)	
<b>Vodka</b> .....	<b>6.00€</b>
Absolut (4 cL)	
<b>Gin</b> .....	<b>6.00€</b>
Gordon's (4 cL)	
<b>Rhum</b> .....	<b>6.00€</b>
Havana's (4 cL)	
<b>Muscat plat</b> .....	<b>7.00€</b>
Casanova (10 cL)	
<b>Muscat pétillant</b> .....	<b>7.00€</b>
Casanova (10 cL)	
<b>Champagne Paul Romain</b> .....	<b>59.00€</b>
Uniquement bouteille 75 cL	

### I NOS DIGESTIFS

<b>Limoncello 3 cL</b> .....	<b>6.00€</b>
<b>Myrte 3 cL</b> .....	<b>6.00€</b>
<b>Châtaigne 3 cL</b> .....	<b>6.00€</b>
<b>Get 27 3 cL</b> .....	<b>6.00€</b>

---

**Verre 12 cL 6.00€**  
Rouge, Blanc, Rosé

**Verre Supérieur 12 cL 8.00€**  
Rouge, Blanc, Rosé

DÉCOUVREZ NOTRE SECOND ÉTABLISSEMENT

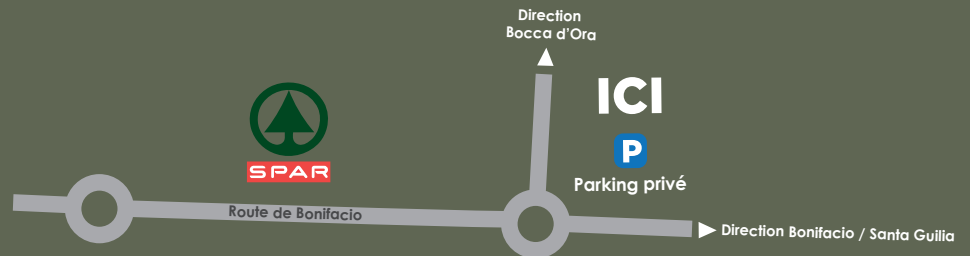
# La FOCACCIA

Restaurant - Pizzeria - Grill



OUVERT 7/7 MIDI & SOIR - INFO & RÉSA 04 95 23 05 06

À 4 km  
du centre-ville



TOUS LES VENDREDIS SOIRS DE MAI À OCTOBRE  
SOIRÉES CORSES - Chants et guitares



DÉCOUVREZ  
LE PROGRAMME  
DE L'ÉTÉ !