

Antipasti

Entrées

BRUSCHETTA PROSCIUTTO DI PARMA, RICOTTA ET ROQUETTE 10€

Bruschetta jambon de Parme, ricotta et roquette

BURRATA CON POMODORI MULTICOLORI E BASILICO 12€

Burrata crémeuse avec tomates multicolores et basilic frais

INVOLITINI DI MELANZANE CON MOZZARELLA E SALASA DI POMODORO 10€

Roulés d’aubergine à la mozzarella, sauce tomate basilic

INSALATA GAMBERI FRESCHI Entrée Plat
POMODORINI 11€ 18€
AUBERGINE RUCOLA

Salade de crevettes fraîches snackées à la plancha, tomates cerise, aubergines, courgettes, poivrons roquette



Pizzas

PIZZA ALLA CAPRICCIOSA 16€

Base tomate, mozzarella, jambon, artichauds, champignons

PIZZA ESTIVA ALLE VERDURE 15€

Base tomate, mozzarella, courgette, poivron, aubergine, tomate cerise

PIZZA NAPOLETANA 14€

Base tomate, mozzarella, basilic frais

PIZZA DI CORSO 16€

Base pesto, mozzarella, tomate cerise, scarmozza, jambon de Parme, roquette

PIZZA QUATTRO FROMAGGI 16€

Base blanche, mozzarella, provolone, gorgonzola, scarmozza

Pasta

Pâtes

TAGLIATELLE AL PESTO 15€

Tagliatelle au pesto, roquette, mozzarella et tomates séchées

LINGUINE AI GAMBERI 18€

Linguine sauce tomate, crevettes, tomates cerise, ail, huile d’olive et basilic frais

LINGUINE AL SUGO DI GORGONZOLA 16€

Linguine, sauce gorgonzola

Piatti

Plats

SPIEDINO DI NOCE DI VITELLO 20€
ER VERDURE CON LINGUINE AL SUGO DU POMODORO

Brochette de noix de veau (160g) et légumes, linguine sauce tomate

TAGLIATA DI MANZO, 19€

Tagliata de bœuf (150g), pommes de terre à la méditerranéenne et roquette, sauce corso

BURGER DI CORSO INVERNO 19€

Steak haché de bœuf (150g), mozzarella, oignons rouge caramélisés, cornichon, pesto, roquette et pommes de terre à la méditerranéenne

ALA DI RAZZA CON TIAN DI VERDURE E SALSA VIERGE 18€

Aile de raie, tian de légumes , sauce vierge

Dessert

TIRAMISU ALLA PISTACCHIO 10€

Tiramisu à la pistache

PAVLOVA CON FRUTTI 9€

Pavlova aux fruits de saison frais

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 9€
CON SORBETTO AL LIMONE E BASILICO

Brunoise de fruits frais avec sorbet citron basilic

FONDENTE AL CICCOLATO 10€
CON ALLA VANIGLI

Fondant au chocolat maison, boule de glace vanille