

## NOS ENTRÉES

TOMATE MOZZARELLA pesto crémeux et gréssins	16.90€
TARTARE D'AVOCAT ET SAUMON salade	18.90€
MOULE MARINIÈRE frites maison	15.90€
ANTIPASTI Courgettes, aubergines, champignons, olives verte, mozzarella et gressins	21.00€
JAMBON DE PARME ET MELON	18.90€
CHÈVRE CHAUD salade, chèvres chaud, lardons, tomates	16.90€
SALADE DE SAISON mesclun, lardons, champignons frais, pommes caramélisées, dés de roquefort	17.90€
SALADE CÉSAR poulet pané, cœur de laitue, copeaux de parmesan, sauce césar	16.90€

## NOS PLATS

ENTRECÔTE GRILLÉ frites maison, tomates provençales et courgettes Supplément sauce 2€ : roquefort, poivre, forestière	23.90€
ESCALOPE MILANAISE ET SPAGHETTI spaghetti sauce tomate, copeaux de parmesan	20.90€
BROCHETTE DE POULET CHORIZO salade et frite maison	18.90€
TARTARE DE BŒUF FRITES	19.90€
FILET MIGNON SAUCE FORESTIÈRE écrasé de pomme de terre	18.90€
CHICKEN BURGER poulet pané, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce mayo-ketchup, frites maison	17.90€
CHEESE BURGER DE BŒUF boeuf, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce mayo- ketchup, frites maison	17.90€
FISH BURGER Poisson pané, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce tartare, frites maison	17.90€
PAVE DE SAUMON SAUCE VIERGE riz blanc et poêlée de courgettes	23.90€
POULPE GRILLÉ écrasé de pomme de terre	21.90€
POÊLÉ DE SEICHE riz et légumes	20.90€
DORADE ENTIÈRE AU FOUR riz et légumes à la provençale	24.90€

## NOS PATES

LASAGNE BOLOGNAISE MAISON salade verte	16.90€
PENNE POULET CRÉMEUX parmesan pesto	16.90€
PÂTE AU SAUMON FUMÉ sauce crémeuse rosé	18.90€
SPAGHETTI AU GAMBAS FLAMBÉ AU PASTIS sauce crémeuse rosé	22.90€



04.95.38.52.24

Brasserie - Pizzeria

## NOS DESSERTS

DEMANDEZ NOTRE PLATEAU

## NOS GLACES | 9.90€

DÉLICE AU NUTELLA Vanille, Nutella, chantilly, praline
U CATAGNU Amarena, pistache, confiture de cerise, chantilly
PRALINE GOURMANDE Vanille, crème de marron, praline, meringue, chantilly
LA CINÉMA Caramel, vanille, pop-corn, sauce caramel, chantilly
NUAGE DE MERINGUE Vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly
COOKIE TIME Noix de coco, vanille, chocolat, cookie, chantilly
BOULE DE NEIGE Chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly
BANANA MAREA Vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly
ISULA Vanille, fraise, pêche, sauce fruits rouges, chantilly
PERLE VERDE 3 boules menthe-chocolat, alcool de Jet27
LIMEA 3 boules sorbet citron, alcool de Vodka

## NOS COUPES DE BOULES

1 BOULE 2€ | 2 BOULES 4€ | 3 BOULES 6€ | SUPPLÉMENT 2€  
Vanille, fraise, chocolat, pistache, praline, caramel, noix de  
coco, pêche, menthe-chocolat, citron, Nutella

## NOS PIZZES AU FEU DE BOIS

SAUCE TOMATE MAISON, LA PÂTE EST PRÉPARÉE ET ÉTALÉE À LA MAIN

<b>MARGUERITE</b> Tomate, mozzarella, olives	9.50€
<b>NAPOLITAINE</b> Tomate, mozzarella, anchois, olives	9.90€
<b>REINE</b> Tomate, jambon, champignons, mozzarella	11.90€
<b>REINE BLANCHE</b> Crème fraîche, jambon, champignons, mozzarella	11.90€
<b>4 FROMAGES</b> Tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, gruyère	12.90€
<b>DE LUXE</b> Crème fraîche, mozzarella, tomates fraîches, jambon corse, basilic	12.90€
<b>MEXICAINE</b> Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons épicés	12.90€
<b>VÉGÉTARIENNE</b> Tomate, mozzarella, mélange de légumes grillés	11.90€
<b>PIZZAIOLO</b> Tomate, mozzarella, panzetta, poivrons, roquefort, parmesan	12.90€
<b>PARMIGGIANNA</b> Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic	12.90€
<b>INDIENNE</b> Tomate, mozzarella, poulet épicé, chorizo, oignons	12.90€
<b>CAPRETTA</b> Tomate, mozzarella, panzetta, chèvre, parmesan	12.90€
<b>MONTE E MARE</b> Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer, crevettes, persillade	13.90€
<b>CAPRESE</b> Mozzarella, tomates fraîches, jambon corse, roquette, parmesan	12.90€
<b>CATAGNU</b> Mozzarella, saucisse corse, tomates fraîches, oignons, parmesan	12.90€
<b>NEPTUNE</b> Mozzarella, thon, capres, persillade	11.90€
<b>CORSICA</b> Tomate, charcuterie, fromage corse, parmesan	14.90€
<b>FIGATELLU</b> Mozzarella, figatellu corse, sauce tomate, parmesan	14.90€
<b>TRONCHETTO POULET</b> Mozzarella, poulet pané, cheddar, roquette	13.90€
<b>LA BURATTA</b> Sauce tomate (après cuisson, buratta 125gr, tomates cerise, parmesan, basilic, huile d'olive)	14.90€
<b>BOLOGNAISE</b> Tomate, mozzarella, bolognaise	13.90€

## NOS COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Alcool   10€ Sans alcool   7€ Basic, Fraise, Mangue, Passion
<b>CAPO SPRITZ</b> 10€ Blanc ou Rouge
<b>APÉROL SPRITZ</b> 9€

## NOS CHAMPAGNES

<b>DEUTZ 75CL</b>	90€
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>	150€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	8€

## NOS SODAS | 3€50

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, FANTA,  
LIPTONIC, ICE-TEA, OASIS, ORANGINA

## NOS EAUX

<b>ZILIA PLATE 1L</b>	4.90€
<b>ZILIA PÉTILLANTE 1L</b>	4.90€



## NOS VINS

<b>DOMAINE DE PETRONI ROUGE, BLANC, ROSÉ</b>	25.00€
Le vignoble du domaine Petroni s'étend depuis 1885, sur les rives de l'étang de Diana. Pour les frères Ramazzoli, les exploitants passionnés, les maîtres-mots sont tradition, travail de la terre et respect de l'environnement. Un environnement qui réunit toutes les qualités naturelles pour créer des vins d'excellence !	
	50CL 18.00€
<b>AP - ANTHONY POLI ROUGE, BLANC</b>	30.00€
AP, pour les initiales d'Anthony qui est considéré comme le plus jeune producteur à s'être établi en Corse, à seulement 20 ans. Malgré son jeune âge, on ressent de la maturité et un véritable savoir-faire dans ses bouteilles. Son rouge est de caractère, son blanc est floral.	
<b>PUNTA BALIANU ROUGE, BLANC</b>	42.00€
L'histoire de La Punta c'est avant tout celle de deux amis, Alain Lugarini et Fanfan Paoli, qui après un passé de coopérateurs, ont décidé de vinifier leurs propres raisins. Le Balianu rouge est intense et fruité, le blanc est quant à lui rond et boisé.	
<b>E PROVE ROUGE, BLANC</b>	39.00€
Ce vin est issu d'un assemblage de Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache et Carignan. Il est constitué de raisins provenant de nos plus vieilles parcelles. La vendange subit une longue macération, le vin est ensuite mis en élevage un an en fût et un an en bouteilles.	

## MENU ENFANT | 12.90€

MINI PIZZA MARGUERITE OU NUGGETS FRITES  
OU PÂTE BOLOGNAISE  
GLACE 2 BOULES OU SALADE DE FRUITS

<b>DOMAINE MONTMAGNI ROUGE, BLANC, ROSÉ</b>	28.90€
Le domaine Montemagni est principalement implanté dans un valion allant d'Oletta à Patrimonio. L'âge des vignes est variable, certaines participent à la reconstruction du vignoble, les plus anciennes permettent élaboration de nos meilleures cuvées.	
	50CL 19.90€
<b>CLOS ALIVU ROUGE, BLANC, ROSÉ</b>	27.00€
Clos Alivu AOP Patrimonio. L'appellation Patrimonio est la plus ancienne et la plus connue de Corse. Son encépagement est exclusivement constitué de cépages insulaires: Vermentino pour les blancs, Niellucciu pour les rouges et les rosés.	

<b>CASTELLU D'ALBA ROUGE, BLANC, ROSÉ</b>	33.00€
C'est sur la commune de Linguizzetta, que se niche le domaine familial viticole Castellu d'Alba. Les vignes de vermentino, genovese et biancu gentile cultivées en biodynamie cohabitent avec de nombreux clémentiniers. C'est sans surprise que les agrumes parfument ce vin d'une grande tension et d'une belle gourmandise.	
<b>PICHET DE VIN 50CL</b>	10.00€
<b>VERRE DE VIN AOP</b>	5.00€

## A PIZZA IN CASA DA 1997

Précurseur de la livraison à domicile, dans le respect et la tradition ...  
De 18h30 à 22h

Livraison à domicile 7j/7j de Folelli à Alistru villages inclus  
Dans les 30 minutes sur toute la Costa Verde



Notre restaurant - bar - plage vous accueille à partir du 15 mai jusqu'au 15 septembre les pieds dans l'eau à Sainte Lucie de Moriani

[www.residence-marea.corsica](http://www.residence-marea.corsica)



[www.ucatagnu.com](http://www.ucatagnu.com)