

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 2C : 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

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

NOS COCKTAILS

| |
|---|
| MOJITO Alcool 10€ Sans alcool 7€ Basic, Fraise, Mangue, Passion |
| CAPO SPRITZ 10€ Blanc ou Rouge |
| APÉROL SPRITZ 9€ |

NOS CHAMPAGNES

| | |
|-------------------------------|------|
| DEUTZ 75CL | 90€ |
| RUINART BLANC DE BLANC | 150€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE | 8€ |

NOS SODAS | 3€50

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

NOS EAUX

| | |
|----------------------------|-------|
| ZILIA PLATE 1L | 4.90€ |
| ZILIA PÉTILLANTE 1L | 4.90€ |



NOS VINS

| | |
|---|-------------|
| DOMAINE DE PETRONI ROUGE, BLANC, ROSÉ | 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€ |
| AP - ANTHONY POLI ROUGE, BLANC | 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. | |
| PUNTA BALIANU ROUGE, BLANC | 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. | |
| E PROVE ROUGE, BLANC | 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

| | |
|---|-------------|
| DOMAINE MONTMAGNI ROUGE, BLANC, ROSÉ | 28.90€ |
| Le domaine Montemagni est principalement implanté dans un valon 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€ |
| CLOS ALIVU ROUGE, BLANC, ROSÉ | 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. | |

| | |
|--|--------|
| CASTELLU D'ALBA ROUGE, BLANC, ROSÉ | 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. | |
| PICHET DE VIN 50CL | 10.00€ |
| VERRE DE VIN AOP | 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



www.ucatagnu.com