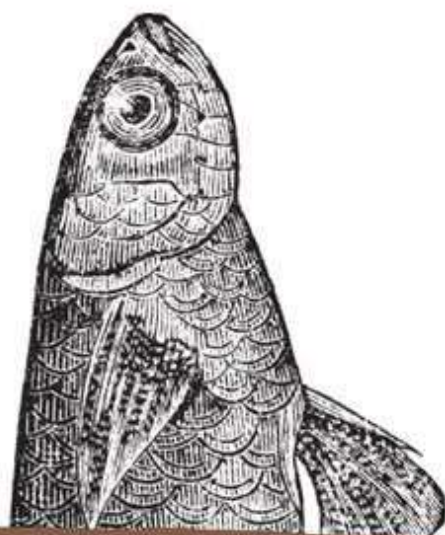
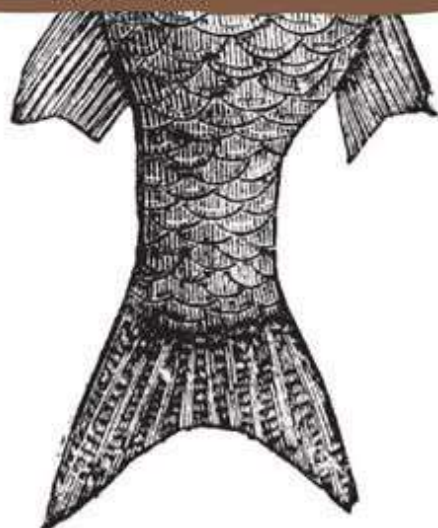




ARTISANS RESTAURATEURS
MAISON DE LA BOTTARGA
RESTAURANT & TRAITEUR



Freddi

L'APÉR-AMIS.....18

Boutargue de Mulet finement tranchée et râpée, burrata crémeuse & beurre doux.

L'ASSIETTE DE SAUMON.....16

Saumon label rouge d'Ecosse en carpaccio, tranché main, fumé aux herbes du maquis*

SALADE DE POULPE DE ROCHE.....15

Poulpe cuit, tendre et mariné

OEUFS MIMOSAS À LA BOTTARGA.....13

Mayonnaise maison , boutargue de mulot finement tranchée et rapée, oeufs bio

ASSIETTE DE LA MAISON.....22

Saumon, Thon, Espadon fumés aux herbes du maquis Corse, salade de poulpe et Boutargue de mulot Tranché.

PLANCHE DES ILES.....20

Jambon cru, saucisson, coppa & fromages

Caldi

MOULES FARCIES A LA BOUTARGUE.....16

Beurre, ail, persil & boutargue finement râpée

HUITRES FARCIES AUX POIREAUX.....16

Farcies a la crème de poireaux et à la Boutargue

POULPE A LA GALLEGA.....15

Poulpe tiède et tendre, paprika, huile d'olive sel & poivre



ANTIPASTI

a partager ou pas....

LINGUINE À LA BOTTARGA*.....20

Boutargue issue de notre atelier.

LINGUINE VONGOLE & BOTTARGA*.....22

Boutargue issue de notre atelier.

CALAMARATA AU SAUMON.....17

Saumon fumé et cuit, courgettes & crème

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER.....26

Sauce tomate maison et piment d'espelette, moules , palourdes ,

calamars & gambas.

RAVIOLI DELLA MAMMA.....17

Farce au brocciu & sauce tomate maison

LASAGNE BOLOGNAISE DELLA CASA.....18

Viande de Boeuf & sauce tomate maison

AUBERGINE PARMESANNE DI ZIU.....18

Recette de grand-mère

GNOCCHI ALLA PAESANA.....18

Pancetta, gorgonzola, crème & ricotta râpée

PRIMI



FRITTO MISTO..... 20
Friture du moment selon arrivage

POULPE BRAISÉ..... 25
Lente cuisson, poulpe tendre, servi avec légumes du chef.

GAMBAS GRILLÉES..... 20
Servies avec légumes du chef

FILET DE DAURADE GRILLÉ..... 20
Servis avec légumes du chef

TATAKI DE THON..... 25
Marinade maison, thon mi-cuit, servi avec légumes

ZUPPETTA DI MARE..... 24
Moules , palourdes , gambas , daurade , calamars et pain grillé

GRILLADE DE LA MER..... 28
Selon arrivage du jour, servi avec légumes du chef

TAGLIATA DE BOEUF GRILLÉ..... 24
Viande tendre limousin, roquette , copeaux de parmesan ,
vinaigre balsamique, accompagné de pommes de terre

PIÈCE DU BOUCHER MARTINELLI.... 28



SECONDI

Notre carte, élaborée en famille, présente des recettes uniques et traditionnelles qui mettent en valeur notre savoir-faire artisanal dans chaque plat.

La maison vous souhaite un agréable moment.



Bonne dégustation.