

A la carta

El chef propone una cocina gastronómica inspirada en Córcega e Italia, guiada por las estaciones y los grandes sabores del Mediterráneo.

ENTRANTES

Burrata, tomates y higos blancos de temporada	36 €
Miel de maquis, rúcula silvestre, vinagre balsámico añejo, piñones tostados	
Crema de calabacín y figatellu	37 €
Albahaca silvestre del maquis, picatostes dorados con mantequilla de hierbas	
Carpaccio de cigalas.	48 €
Granizado de limón corso, pepino marinado, flor de sal, eneldo silvestre	
Ensalada de pulpo de roca	42 €
Patata nueva, alcaparras de Pantelleria, limón confitado, perejil plano	

PLATOS PRINCIPALES

Taglionis « u malloreddus »	56 €
Coulis de tomate alargado, salchicha curada, parmesano de 24 meses, albahaca	
JSan Pedro, mantequilla de cítricos	84 €
Hinojo braseado, cidra de Córcega, puré de calabacín con parmesano, jugo de mariscos	
Dorada en papillote, limón de Menton	76 €
Tomates cherry confitados, alcaparras, salsa virge de albahaca, tian de verduras de verano	
Cordero lechal, costra de pistacho	84 €
Verduras de temporada asadas, jugo al romero y aceitunas negras, polenta cremosa con brocciu	

POSTRES

Pavlova con cítricos corsos	26 €
Merengue crujiente, crema ligera de mascarpone, ralladura de clementina, menta fresca	
Melocotón asado, helado de miel de maquis	28 €
Almendra fresca, teja crujiente, flor de lavanda, coulis de frambuesa	
Fiadone helado con cidra	26 €
Brocciu fresco, sorbete de lima, teja de sémola de castaña	
Tarta estival de fresas y albahaca	26 €
Crema pastelera de vainilla, fresas y aceite de albahaca	