

HOTEL CORSICA

TAVOLA

RESTAURANT

Hôtel Corsica & Spa Serena ****
Route de Pietramaggiore - 20260 CALVI
www.hotelcorsica.fr - latavola@hotelcorsica.fr
+33 (0)4.95.65.03.64



Le Chef Samuel Neveu vous invite à découvrir notre sélection de produits Corses en provenance de petits producteurs et fermiers locaux.

Lumbrane, apiculteur (miel AOP), Thierry Bras-Florek
Lumio

A Merula, oléiculteur, François Adreani,
Folelli

Clos Calvese, agricultrice, Florence Tapias et Palma Pons,
Calvi

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini,
Calenzana

Ottavi, Antoine Ottavi, fromager/affineur,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Potager de la Signoria, agriculteurs, Diogo & ribeiro,
Calvi

Boucherie Sainata, Antonin Leca
Calvi

CARTE DU DINER

PER CUMINCIÀ

| | |
|--|--|
| Huîtres de l'étang de Diane <i>Citron et Vinaigre à l'échalote</i> | <i>par six / 18€</i> <i>par douze / 36€</i> |
| Tataki de Boeuf <i>Crème de Cacahuète et Furikaké</i> | 26€ |
| Tartare de Dorade <i>Vinaigrette de Kalamnsi, Salade de Fenouil et Roquette</i> | 28€ |
| Planche de charcuterie Corse <i>Ferme "L'Azianna"</i> | 26€ |

U M A R E

| | |
|---|------------|
| Le Loup rôti en Portefeuille <i>Concassé de Tomate Coeur de Boeuf, Caviar d'aubergine et Huile d'olive</i> | 39€ |
| Camersons grillés (300gr) aux Herbes du Maquis <i>Légumes grillés et sauce Chimichuri</i> | 48€ |
| Linguine alle Vongole <i>Linguine aux Palourdes, Tomates cerises et Herbes fraîches</i> | 32€ |
| Poisson grillé (entier, à partager) <i>Pêche du jour, Sauce vierge et Légumes de saison grillés</i> | 100g / 16€ |
| Langouste <i>Uniquement sur réservation préalable</i> | 100g / 21€ |

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

A TERRA

Côte de Veau Corse grillée aux Herbes du Maquis 45€
Pommes de Terre sautées en persillade, Légumes grillés, jus de veau réduit

Côte de Boeuf grillée (à partager ou pour deux) 110€
Pommes de terre sautées en persillade, Légumes grillés, jus de boeuf réduit

Filet de Boeuf Charolais 39€
Rôti au Thym, Jus de boeuf réduit, Garniture au choix

Les garnitures:

*Pleurotte en persillade
Pommes de terre sautées
Légumes grillés*

Garniture en supplément 8€

A VEGETALE

Aubergine à la Parmesane 22€

Cannelloni aux Blettes et Brocciu 22€

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

PER FINISCE

| | |
|--|-----|
| <i>Chariot de Fromages</i> <i>Assortiment de fromages corses et du continent</i> | 24€ |
| <i>Fondant Chocolat</i> <i>Coeur Praliné, Glace Vanille</i> | 16€ |
| <i>Le Citron</i> <i>En Déclinaison, Glace Basilic</i> | 16€ |
| <i>La Fraise</i> <i>Tartare de Fraises, Poivron, Basilic, Mascarpone Vanillée</i> | 16€ |
| <i>Le Tiramisu</i> <i>A Notre Façon..</i> | 16€ |