

HOTEL CORSICA

LA

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

Nonna Rosso, confiture artisanale , Damien Ravel Rosso,
Moncale et Bastia

A Merula, oléiculteur, François Adreani,
Folelli

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

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Nuciola, noisette de Cervione IGP,
Cervione

Corbia, vinaigre artisanal, Audrey Signoret,
Moncale

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini,
Calenzana

Ferme Fil Di Rosa, producteur de veau tigré, Jacques Abbatucci,
Serra-Di-Ferro

Ottavi, Antoine Ottavi, fromager/affineur,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Boucher, Emanuel Allegrini Simonetti,
Calvi

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

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

CARTE DU DEJEUNER

PER CUMINCIÀ

<i>Assiette de melon et jambon Corse</i>				22€
<i>Planche de charcuteries corse</i>				26€
<i>Assiette de saumon fumé</i>				28€
<i>Tomates déclinées en trois couleurs, burrata crémeuse et pesto au basilic</i>				26€
<i>Salade César au poulet</i>				28€
<i>Huitre de l'Etang de Diane</i>	x6	18€	x12€	36€

A T E R R A

<i>Le club sandwich poulet, servi avec frites et salade</i>				26€
<i>Filet de bœuf servi avec frites, salade et sauce barbecue</i>				39€
<i>Suprême de poulet fermier grillé, servi avec frites et salade</i>				29€

*Toutes nos viandes sont d'origine Corse et UE
Taxes & Service compris*

U M A R E

<i>Fish and chips</i>		25€
<i>Poisson, grillé, selon arrivage</i>	par 100gr	16€
<i>sauce vierge et légumes de saison grillés</i>		

A P A S T A

<i>Al pomodoro au Basilic</i>	23€
<i>Al pesto</i>	23€
<i>Bolognaise</i>	24€

P E R F I N I S C E

<i>Assiette de melon et pastèque</i>	16€
<i>Assiette de fruits frais coupés</i>	16€
<i>Glaces et sorbets (la boule)</i>	3.50€
<i>N'hésitez pas à demander nos parfums</i>	

HOTEL CORSICA

LA
TAVOLA

RESTAURANT

Chef Samuel Neveu invites you
to discover our selection of Corsican products
from small local producers and farmers.

Lumbrane, honey beekeeper AOP, Thierry Bras Florek,
Lumio

Nonna Rosso, homemade jam, Damien Ravel Rosso,
Moncale et Bastia

A Merula, olive producer, François Adreani,
Folelli

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

Aziana, corsican charcuterie, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Nuciola, hazelnut from Cervione IGP,
Cervione

Corbia, homemade vinegar, Audrey Signoret,
Moncale

Orsini, homemade jam, Domaine Orsini,
Calenzana

Ferme Fil Di Rosa, producer of tiger veal, Jacques Abbaticci,
Serra-Di-Ferro

Ottavi, cheese maker and refiner, Antoine Ottavi,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Boucher, Emanuel Allegrini Simonetti,
Calvi

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

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

LUNC H MENU

PER CUMINCIÀ

<i>Plate of melon and Corsican ham</i>	22€
<i>Corsican charcuterie board</i>	26€
<i>Smoked salmon</i>	28€
<i>Organic tomatoes declined in three ways, creamy burrata, basilic pesto</i>	26€
<i>Chicken Ceasar salad</i>	28€

A T E R R A

<i>Chicken club sandwich served with fries and salad</i>	26€
<i>Beef tenderloin, served with chips, salad and barbecue sauce</i>	28€
<i>Grilled free-range chicken breast, served with chips and salad</i>	39€

*All our meats are of Corsican and EU origin
Taxes & Service included*

U M A R E

Fish and chips 25€

*Grilled fish according to availability served
virgin sauce, and grilled seasonal
vegetables* per 100gr 16€

A P A S T A

Al pomodoro with basil 23€

Al pesto 23€

Bolognese 24€

P E R F I N I S C E

Melon and watermelon platter 16€

Cutted fresh fruit plate 16€

Ice creams and sorbets (per scoop) 3.50€
(Feel free to ask about our available flavors)