

HOTEL CORSICA
LA
TAVOLA
RESTAURANT

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

Gourmandisula, glacier, Thierry Therond Moretti, *Calvi*

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*

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, qualité fermière de l'Aziana à Bastelica</i>	32€
<i>Assiette de saumon fumé</i>	26€
<i>Tomates déclinées en trois couleurs, burrata crémeuse, pesto au basilic</i>	26€
<i>Salade César au poulet</i>	28€

A T E R R A

<i>Le club sandwich poulet</i>	26€
<i>Burger du Corsica, à la tomme Corse et coppa</i>	28€
<i>Veau corse grillé, frites salades et sauce béarnaises.</i>	38€
<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 servi avec tomate cœur de bœuf du jardin, sucrine et sauce vierge</i>	<i>par 100gr</i>	16€

A P A S T A

<i>Al pomodoro au Basilic</i>	23€
<i>Al pesto</i>	23€
<i>Bolognaise</i>	24€
<i>Crème truffée</i>	35€

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>Desserts glacés</i>	18€
<i>Tiramisu Canistrelli</i>	18€

DESSERTS GLACÉS

LA DOUCEUR

Crème glacée pistache d'Iran - Sorbet plein fruit framboise 50% - Coulis de Granade - Streusel Praline - Chocolat noir grue de Cacao



LE MYSTERE

Crème glacée vanille intense - Crème glacée noisettes de Cervione - Caramel beurre salé - Streusel Praline - Chocolat noisettes croquantes

LE GOURMAND

3 chocolats - crème glacée chocolat au lait et chocolat noir - croustillant chocolat blanc



L'EXOTIQUE

Crème glacée noix de coco - Sorbet plein fruit mangue Alphonso 50% - Coulis fruit de la passion - Streusel Praline - Chocolat blanc coco