

# LES GOUVERNEURS

## NOS ENTRÉES À PARTAGER...

### La "Tomate-Mozza d'ici" | 22€

Déclinaison de Tomates et Burrata naturelle issue de la production laitière de l'éleveuse *Manuela Défendini* (Talasani) et faite à la main par le chef *Alessandro Capone* (Folelli)

### Carpaccio de boeuf Charolais | 21€

Pesto rosso, parmesan, roquette, tomates confites & légumes grillés

### La planche nustrale | 26€

Saucisse, coppa, lonzo & jambon Semidei, charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

### Focaccia maison "Terre" | 21€

Burratina, pesto maison, chiffonnade de Jambon cru

### Focaccia maison "Mer" | 24€

Crème aux herbes, calamars persillés et anchois à la bastiaise

## ...NOS PLATS

### Tagliata de boeuf Charolais | 29€

Olives taggiasche, pesto croquant sur son lit de salade, pommes de terre grenailles et légumes du moment

### Steak d'Espadon | 32€

Ecrasé de pommes de terre, légumes, sauce vierge aux agrumes

### Le poulpe en sauce tomate | 26€

Paccheri

### Risotto du moment | 21€

### Suggestion du moment...

## NOS DESSERTS

Tiramisu du Chef | 11€

Panna Cotta granita citron | 11€

Finger tout chocolat et sa touche fraîcheur Népita | 12€

Le petit pot de glace (170ml) de notre *Maitre Glacier Raugi*: | 7,90€

*Tout sorbet* (citron, mangue, framboise)

*Evasion* (glace noisette du Piémont, glace canistrelli de Zilia, Crème caramel)

Assiette de fromages Corse et confiture de figues | 14€

Prix service compris



# LES GOUVERNEURS

## OUR STARTERS TO SHARE...

### The "Tomato-Mozza" from here | 22€

Variation of natural Tomatoes and Burrata from the dairy production of breeder Manuela Défendini (Talasani) and handmade by chef Alessandro Capone (Folelli)

### Charolais beef carpaccio | 21€

Pesto rosso, parmesan, arugula, candied tomatoes & grilled vegetables

### Nustral plank | 26€

Sausage, coppa, lonzo & Semidei ham, traditional charcuterie, artisanal production

### Homemade focaccia from the Land | 21€

Burratina, homemade pesto, raw ham chiffonade

### Focaccia house from the Sea | 24€

Herb cream, parsley squid and bastiaise anchovies

## OUR DESSERTS

Italian tiramisu | 11€

Lemon Granita Panna Cotta | 11€

Finger all chocolate and its Népita freshness touch | 12€

The small pot of ice cream (170ml) from our *Master Ice Cream Maker Raugi* | 7.90€

Any sorbet (lemon, mango, raspberry)

Escape (Piedmont hazelnut ice cream, canistrelli ice cream from Zilia, crème caramel

Plate of Corsican cheeses and fig jam | 14€

## ...OUR DISHES

### Charolais beef tagliata | 29€

Taggiasche olives, crunchy pesto on a bed of baby potato salad and seasonal vegetables

### Swordfish steak | 32€

Mashed potatoes, vegetables, citrus virgin sauce

### Octopus in tomato sauce | 26€

Paccheri

### Risotto | 21€

### Suggestion of the moment....

