

Menu

SÒ Quì

— Cuisine d'ici & là —



SALADE



La Gourmande 10€
Mesclun, concombre, tomates cerises, oignon grillé, avocat, poivrons grillés, artichauts, maïs, carottes râpées, œuf, fromages, charcuteries.

Salade + boisson ou dessert 12 €
Salade + boisson + dessert 14 €

FRIANDS PORTUGAIS 10 minutes d'attente

Pastels de Chaves 3 € l'unité / 5 € les 2
Pâte feuilletée fourrée d'une préparation de viande de veau hachée. L'arôme incomparable des Pastels de Chaves résulte de la fusion des jus de la garniture avec la pâte feuilletée pendant le processus de cuisson.



PÂTES

Carbo 11€
Crème entière, panzetta (poitrine fraîche corse)

Pâtes + boisson ou dessert 13 €
Pâtes + boisson + dessert 15 €

PINSA ROMANA



Giulietta 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, jambon cru ou jambon de Parme, roquette, basilic

Art'eGustu 11€
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, copeaux de grana padano, roquette

Mortadella 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, mortadelle, roquette, tomates cerises

Roméo 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Fabio 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, spianata piquante calabraise

Diététique (enfin presque) 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, légumes grillés, tomates séchées

U Corsu 11€
Sauce tomate Bio, mozzarella fior di latte, assortiment de charcuterie corse, roquette, tomates cerises

Pinsa + boisson ou dessert 13 €
Pinsa + boisson + dessert 15 €

Sur commande

Planche de charcuteries
Corse/Italien

4,5 € / 100 Gr



SANDWICHES



Mortadella * 10€
Tomate, Mortadella, mozzarella di Buffala, roquette, vinaigre balsamique

Jambon de Parme * 11€
Tomate, Jambon de Parme (affinage 20 ou 22 mois), mozzarella di Buffala, roquette, vinaigre balsamique

Bastia * 10€
Tomate, Coppa ou Lonzu, tomme de brebis ou pecorino poivre (suivant arrivage), roquette, vinaigre balsamique.

Ajaccio * 11€
Tomate, Coppa ou Lonzu, tomme de brebis ou pecorino poivre (suivant arrivage), roquette, vinaigre balsamique, caviar d'aubergine ou confiture figues.

+ boisson ou dessert +2 €
+ boisson + dessert +4 €

DESSERTS



Panna Cotta * 3,5€ hors menu
Au choix :
• Fruits rouges • Mangue • Rhubarbe

Salade de fruits frais * 3,5€ hors menu
Fruits de saison

Tiramissu nutella 3,5€ hors menu
Mousse au chocolat 3,5€ hors menu

DOUCEURS 10 minutes d'attente



Friands portugais au chocolat 3 € l'unité / 5 € les 2

Friands portugais à la crème d'œuf et aux amandes 3 € l'unité / 5 € les 2

PLATS DU JOUR :

*La Direction se réserve le droit de modifier les plats et tarifs.

