

# Cantina A MORESCA

**AMORE**

**CAPU SPRITZ**

**È**

**LIBERTA**

*1/3 Cap corse MATTEI  
2/3 Muscat pétillant Casanova  
1 rondelle d'orange corse*

**A SALUTE !**



## CANTINA A MORESCA

### SCIAMPAGNI - CHAMPAGNES

---

<b>BILLECART-SALMON , BRUT , 75 CL</b> FRAÎCHEUR, BULLES FINES, COMPLEXITÉ	90
<b>BOLLINGER, SPÉCIAL CUVÉE, BRUT, 75CL</b> BULLES FINES, AROMES DE POIRE ET D'ÉPICE	120
<b>BILLECART-SALMON, ROSÉ, 75CL</b> FRUITÉ, FRAIS, ÉLEGANT	130

### VINI ROSSI - ROUGES

---

<b>DOMAINE A RONCA , AOP CALVI</b> FRUITÉ, GOURMAND, TANINS ÉLÉGANTS	27
<b>CLOS CULOMBU , CUVÉE PRESTIGE, AOP CALVI</b> FRUITS ROUGES ET ÉPICES, ROND	34
<b>DOMAINE CAMELLU, AOP CALVI</b> FRUITÉ ,COMPLEXE, AVEC DU CORPS	36
<b>CASTELLU DI BARICCI, AOP SARTENE</b> FRUITÉ, CORPS, PROFONDEUR	52
<b>DOMAINE DE PERETTI DELLA ROCCA, CUVÉE COLETTE</b> FRUITS ROUGES, ACIDULÉ, POIVRÉ	55
<b>PINELLI, CAMPO VECCHIO, AOP PATRIMONIUM</b> CORSE, ANIMAL, FRUITÉ (FRUITS NOIRS)	57

### VINI BIANCHI - BLANCS

---

<b>DOMAINE PIETRELLA, AOP AJACCIO</b> LEGER, ÉQUILIBRÉ, FRUITS BLANCS	26
<b>DOMAINE MONDANGE, ROCC'AZURA, CENTRE CORSE</b> LÉGER, FRUITÉ, FRAIS	28
<b>DOMAINE ALZIPRATU, FIUMESECCU, AOP CALVI</b> VIF, SIMPLE, PLAISANT	37
<b>DOMAINE CAMELLU, AOP CALVI</b> VIF, FRAIS, FRUITÉ	38
<b>DOMAINE ORSINI, E CHJUSELLE, CALVI</b> PUISSANT, FRAÎCHEUR, FRUITS NOIRS	38
<b>DOMAINE DE LA PUNTA, BALIANU, AOP CORSE</b> BOISÉ, COMPLEXE, FRUITÉ, LÉGER	44
<b>CLOS CULOMBU, STORIA DI E SIGNORE, CALVI</b> SUBTILE, NOTES FLORALES, MINERALITÉ	48
<b>DOMAINE ARENA, GROTTA DI SOLE, AOP PATRIMONIUM</b> FRAICHEUR, MINERALITÉ, TENSION	51

### MICRO - CUVÉES

<b>ROUGES : DOMAINE VICO, CANTINONE, AOP CORSE</b> PROFONDEUR, CLASSE, FRUITÉ	70
<b>DOMAINE ALZIPRATU, FIURÌ, AOP CALVI</b> PROFONDEUR, COMPLÉXITÉ, BOISÉ	70
<b>BLANCS : DOMAINE PIERETTI, CUVÉE MARINE , AOP CAP CORSE</b> MINÉRALITÉ, SALINITÉ, FRAÎCHEUR	58
<b>DOMAINE VACCELLI, GRANIT , AOP AJACCIO</b> COMPLÉXITÉ, ÉLÉGANCE, MINÉRALITÉ	98

### CHJARASGINI - ROSÉS

---

<b>DOMAINE A RONCA, AOP CALVI</b> FRAÎCHEUR, FRUITÉ	25
<b>DOMAINE ORSINI, ROSÉ GRIS, AOP CALVI</b> FRUITÉ, FRAÎCHEUR, FLORAL	28
<b>CLOS D'ALZETO, CUVÉE PRESTIGE , AOP AJACCIO</b> FRUITÉ, ROND, NUANCES ÉPICÉS	35
<b>DOMAINE VACCELLI, AOP AJACCIO</b> GASTRONOMIE, COMPLEXE, BOISÉ LÉGER	39

# DRINKS - BEIENDE

## SANS ALCOOL

### SOFT

Ice tea, Orangina, Coca

Détox : Concombre, Pomme, gingembre, menthe

Limunata : Limonade, citron , infusion de menthe

Thé glacé maison

### EAUX MINERALES

Zilia 33 cl / 1 L

Zilia pétillante 33cl

Orezza 1L

### BOISSONS CHAUDES

Espresso, caffè d'italia

Grand crème - Thé - Infusion

## ALCOOLISEES

VERRE DE VIN (ROUGE, BLANC, ROSÉ)

BIÈRES PRESSION

PIETRA 25cl / 50cl

BIÈRE ARTISANALE DE PATRIMONIU

RIBELLA 33cl

MUSCAT CASANOVA

VIN D'ORANGE MAISON

BRANDY : P&M, DOMAINE MAVELLA

'vin brûlé' de corse vieilli en futs de whisky

RHUM : Diplomatico

## BOCCARINI À PARTAGER OU PAS ...

**TARTINADA** Duo de tartinades du moment et gressins

**PULLASTRU** : Poulet au caramel et gingembre

**BRUSCHETTA** Tartine de pain complet, fromage frais, pesto de pistaches, charcuterie, figues et tomates cerises

**STRACCIATELLA** : Coeur de buratta crémeux , huile d'olive, noisettes torréfiées, tomates cerises

Supplément : huile de truffe blanche +3,50€

**SALAMERIA È CASGIU** : Assortiment de charcuterie (coppa, lonzu, saucisson), fromage affiné et tome de brebis

**ANTIPASTI** : Panna cotta salée, tomme de brebis, avocat, pois chiches marinés, gressins, houmous, petite salade de fèves, fruits, tomates cerises.

**TATAKI**: Tataki de canard, pickles d'oignons rouges, purée de patates douces

**CEVICHE** : Poisson cru mariné, sauce calamansi, coco, grenade, purée de patates douces

## PIATTI

## PLATS

**INSALATA:** Poke bowl de riz, haricots rouges, mollet, maïs, édamamé, sésames, wakamé; tomates cerises

**RISOTTO:** Risotto de la mer

**PIUMA:** Pluma\* de porc ibérique cuite à basse température, polenta de maïs crémeuse et poêlée de légumes

## DOLCI

## DESSERTS MAISONS

**PANNACOTTA:** Panna cotta crémeuse du moment

**CICCOLATA:** Duo de madeleines maison, ganache au chocolat, shooter "Madeleine"

**PERA:** Poire pochée à la myrte et à l'hibiscus, crumble de spéculoos et fruits à coques.

**AFFUGATU:** Glace vanille, chantilly, meringue, canistrelli, noisettes torréfiées et café renversé

# COCKTAILS

## MOJITO VERVENA

*Rhum, eau pétillante, sucre de canne, verveine*

## CAPU SPRITZ / CAPU BIANCU

*Cap Corse rouge ou blanc **MATTEI** Muscat pétillant  
Casanova*

## CAPU TONIC

*Cap corse blanc **MATTEI** Schweppes Tonic*

## CORSICAN MULE

*Dry gin **MATTEI**, Ginger beer, citron vert*

## ROSUMARINU

*Dry Gin **MATTEI**, schweppes tonic, brindille de  
Romarin*

## MOJITO NUSTRALE

*Liqueur de Myrte, eau pétillante, sucre de canne,  
menthe fraîche*