NAPO

LA CARTE À TABLE

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS ET FROMAGES

Entre mer et maquis

LES ENTRÉES

La Soupe d'Iéna ..... 14 €*
Soupe corse traditionnelle aux légumes de saison.

Les Fritelli de Rivoli ..... 9 €
Beignets de courgettes.

La Frittata de Fontainebleau ..... 13 €*
Omelette moelleuse au brocciu.

Le Caprice de Joséphine ..... 16 €
Burrata crémeuse, pistache et prisuttu corse.

Torta incu l'erba ..... 11 €*
Chaussons dorés aux blettes et à l'oignon.

La Terrine du Niolu ..... 14 €*
Terrine maison façon Niolu, pain grillé.

LES PLATS

Les Cannelloni d'Ajaccio ..... 24 €*
Cannelloni farcis au brocciu et gratinés.

Le Bar de Lodi ..... 32 €*
Bar rôti.

Le Veau de Marengo ..... 29 €*
Veau mijoté aux olives, façon tianu corse.

Le Civet de sanglier ..... 32 €*
Sanglier mijoté aux olives et aux herbes du maquis, gnocchis à la châtaigne.

Le Cabri du Maquis ..... 36 €*
Cabri rôti aux herbes du maquis.

La Marche de l'Empereur ..... 28 €*
Spécialité d'hiver.
Figatellu grillé, tranche de polenta à la farine de châtaigne, brocciu frais et œuf au plat.

Corsica Burger ..... 25 €*
Burger de sanglier.

Le Péché de l'Empereur ..... 160 €*
Côte de bœuf Shoko à partager.
Viande bovine origine France et Corse.

** Plat fait maison*

PER L'ONORE È PER A CORSICA

NAPO

LES DESSERTS ET FROMAGES

LA CARTE À TABLE

Le Fiadone de Malmaison ..... 11 €*
Fiadone traditionnel au brocciu.

Les Beignets au brocciu de Pierrette Giacomoni ..... 9 €*
Beignets dorés et moelleux.

Le Tiramisu des Îles Sanguinaires ..... 15 €*
Tiramisu à la crème de marron.

Le Flan à la Châtaigne ..... 11 €*
Flan fondant à la châtaigne.

La Crème brûlée au cédrat ..... 12 €*
Crème parfumée au cédrat, fine croûte caramélisée.

U Brocciu Frescu ..... 14 €*
Brocciu frais de saison, servi avec un verre d'eau-de-vie à part.

Les Glaces et Sorbets ..... 4 € la boule*
Glaces à la châtaigne et au brocciu, sorbets citron et clémentine.

Les Fromages de l'Empereur ..... 13 €
Sélection de fromages corses affinés.

** Plat fait maison*

PER L'ONORE È PER A CORSICA