



Les Américains c'est une histoire vieille comme le Cap Corse ... ou presque.
C'est l'histoire de familles de la région qui ont décidé de traverser l'océan pour rejoindre les Amériques, puis de revenir pour y bâtir des maisons d'architecture coloniale. Plus que des maisons comme la Demeure historique du Castel Brando, ils ont légué à la Corse le goût du voyage, de l'aventure et surtout l'envie de revenir dans «l'île dans l'île» comme on dit.

*“Les Américains” is a story as ancient as the Cap Corse...or almost.
A story of families from the peninsula who decided to emigrate and cross the ocean to reach America and then, come back, to established colonial inspired houses.
More than historical houses, such as Castel Brando, they have given Corsica the taste of travels, adventure and the eagerness to come back to the isle of beauty.*

LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie AOP (Luc Antolini - Niolu), terrine de porc artisanale <i>Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine</i>	21 €
Assortiment de beignets courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'orange <i>Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests</i>	14 €
Crab roll, chair de crabe bleu, brioche et mayonnaise maison <i>Crab roll, blue crab, home made bun and mayonnaise</i>	16 €
Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette <i>Roasted lobster shrimp, bisque & rocket dressing</i>	22 €

LES PLATS

Aubergine à la Bonifacienne, farcie au brocciu AOP, sauce tomate maison, herbes du maquis <i>Stuffed eggplant, whey cheese PDO, homemade tomato sauce, Corsican herbs</i>	24 €
Soupe de poisson de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille <i>Rockfish soup, parsley croutons and rouille</i>	23 €
Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan <i>Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano</i>	25 €
Tartare de veau corse bio, croquant romarin, nepita et mayonnaise raifort <i>Organic veal tartare, rosemary crunch, lesser calamint, horseradish mayonnaise</i>	27 €
Agnolotti aux champignons et bouillon d'automne <i>Agnolotti pasta, autumn broth and mushrooms</i>	25 €
Filets de loup sauvage, pulenta frite, panais et beurre au safran de Brando <i>Sea bass filets, crispy pulenta, parsnip and saffron butter</i>	30 €

LES DESSERTS

Fiadone de Mammò au brocciu AOP <i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	9 €
Panna Cotta aux agrumes bio (Jean-André Cardosi - Corsica Livantina) <i>Panna cotta, organic citrus</i>	11 €
Figues rôties au miel AOP, praliné pistache et crème glacée yaourt maison <i>Honey (PDO) roasted figs, pistachio praline and home made frozen yogurt</i>	11 €
Sélection de fromages fermiers corse, confiture de figes bio <i>Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam</i>	15 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Raugi's artisanal ice cream verrine</i>	8 €

EVASION
SORBET
3 CHOCOLATS

*Canistrelli, noisette & crème caramel - Corsican biscuit, hazelnut & caramel
Citron, mangue & framboise - Lemon, mango & raspberry
Gianduja, chocolat au lait caramélisé & coeur de Guanaja (92% de cacao)*

