



LES
AMÉRICAINS



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 de courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'oranges <i>Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests</i>	14 €
Salade de lentilles vertes, pois chiches & fenouil, vinaigrette au miel <i>Lentil salad, chick peas, fennel & honey dressing</i>	14 €
Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette <i>Roasted lobster shrimp, bisque and rocket dressing</i>	22 €

LES PLATS

Soupe de poissons 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 €
Ballotine de poulet de Balagne, sauce roquette & épinards, légumes sautés de saison <i>Chicken ballotine, rocket salad & spinach sauce, stir fried seasonable vegetables</i>	27 €
Agnolotti au brocciu et oignons confits, crème d'artichauts & artichauts rôtis <i>Agnolotti pasta, whey cheese & caramelized onions, artichoke cream & roasted</i>	25 €
Filets de loup sauvage, salsa verde, carottes rôties, beurre rouge & fraîcheur d'asperges <i>Sea bass filets, salsa verde, roasted carrots, red wine butter, marinated asparagus</i>	30 €

LES DESSERTS

Fiadone de Mammò au brocciu AOP <i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	9 €
Mi-cuit au chocolat, crème glacée au yaourt & cacao <i>Chocolate mi-cuit, yoghurt & cocoa ice cream</i>	11 €
Dôme au brocciu, marmelade d'oranges, sablé breton & caramel au rhum <i>Whey cheese dome, orange marmalade, breton shortbread & rum caramel sauce</i>	11 €
Tarte aux fraises, menthe & canistrelli <i>Strawberry tart, mint & canistrelli</i>	11 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Raugi's artisanal ice cream verrine</i>	8 €
EVASION SORBET OMELETTE NORVEGIENNE 3 CHOCOLATS	<i>Canistrelli, noisette & crème caramel - Corsican biscuit, hazelnut & caramel Citron, mangue & framboise - Lemon, mango & raspberry Vanille, noisette & crème de marron - Vanilla, hazelnut & chestnut cream Gianduja, chocolat au lait caramélisé & coeur de Guanaja (92% de cacao)</i>

Sélection de fromages fermiers corses, confiture de figes bio <i>Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam</i>	15 €
---	------

SABRINA LORENZI - Canari
FROMAGERIE CASANOVA - Vallecalle
FROMAGERIE SANTUCCI - Perelli d'Alesani

*Tome brebis et brebis affiné
Chèvre affiné
Chèvre affiné*



Eau de source microfiltrée	3,50€ (1l)	Café	2,50€
St Georges / Orezza	3,50€ (33cl) / 6€ (1l)	Double Espresso	5€
Soda	3,50€	Cappuccino	4€
Thé et infusions Mariage frères	4€		

BIÈRES & APÉRITIFS

Palazzu Blonde	(Golden ale)	7€	Gin tonic supérieur	9,5€
Palazzu Malvasia	(Pilsner)	8€	Spritz	8,5€
Palazzu Châtaigne	(Amber ale)	8€	Cap Corse	5€
Palazzu Blanche	(Wheat ale)	7€	Prosecco	5€
Palazzu I.P.A	(India pale ale)	8€	Campari	7€
Palazzu Caffè	(California common)	9€	Ainsi que nos cocktails maison...	

VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Domaine De la Punta, Minustellu, 2018, Aleria	8€ / 35€
Tarra di l'Apa, Æterna, 2022, Ajaccio	8€ / 35€
Domaine De Peretti Della Rocca, Joséphine, 2021, Figari	40€
Domaine Alzipratu, Fiurì, 2021, Zilia	70€
Chateau Prince Pierre, Lucien Bonaparte, 2021, Calvi	50€
Clos Canarelli, Amphora, 2021, Figari	75€
Tarra di Sognu, 2021, Bonifacio	80€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2021, Patrimonio	45€
Yves Leccia, E Croce 2020, Patrimonio	55€
Domaine Leccia, Pettale, 2020, Patrimonio	50€
Domaine Pieretti, A Murteta 2020, Cap Corse	50€
Domaine de Vaccelli, Granit, 2015, Ajaccio	70€

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi	8€ / 35€
Nicolas Mariotti-Bindi, Zinzinu, 2022, Patrimonio	8€ / 35€
Jean-Baptiste Arena, Grotte di Sole, 2022, Patrimonio	60€
Domaine Pinelli, 2022, Patrimonio	40€
Castellu d'Alba, 2022, Linguizetta	40€
Clos d'Alzeto, Moretelle, 2017, Ajaccio	70€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Bonifacio	95€
Tarra di Sognu, 2022, Bonifacio	90€
Clos Canarelli, 2022, Figari	60€
Domaine Zuria, Santa Giulia, 2022, Bonifacio	65€
Domaine Falcucci, Sognu, 2021, Vescovato	40€
Clos Nicrosi, 2023, Cap Corse	45€

VINS DOUX & EFFERVESCENTS

coupe / demie bouteille / bouteille

Domaine Pinelli, Muscat	(prix au verre) 8€	Champagne Roederer, Brut	11€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu	9€	Comte Abbatucci, Empire, Extra Brut	70€
Clos Nicrosi, Rappù	10€	Drappier, Brut Nature	80€