



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  
*Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine* 21 €
- ☞ Assortiment de beignets de courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'oranges  
*Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests* 14 €
- ☞ Salade de lentilles vertes, pois chiches & fenouil, concombre bio, vinaigrette au miel  
*Lentil salad, chick peas, fennel, organic cucumber & honey dressing* 14 €
- ☞ Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette  
*Roasted lobster shrimp, bisque and rocket dressing* 22 €

## LES PLATS

- ☞ Soupe de poissons de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille  
*Rockfish soup, parsley croutons and rouille* 23 €
- ☞ Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan  
*Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano* 25 €
- ☞ Ballotine de poulet de Balagne, sauce roquette & épinards, légumes sautés de saison  
*Chicken ballotine, rocket salad & spinach sauce, stir fried seasonable vegetables* 27 €
- ☞ Aubergine bio à la Bonifacienne, brocciu AOP, herbes du jardin et sauce tomate maison  
*Stuffed organic eggplant, whey cheese (PDO), aromatic herbs from our garden, homemade tomato sauce* 25 €
- ☞ Filets de loup sauvage, salsa verde, carottes rôties, beurre rouge, courgette bio  
*Sea bass filets, salsa verde, roasted carrots, red wine butter, organic zucchini* 30 €
- ☞ Raviole d'araignées du Cap Corse, bisque  
*Spider Crab ravioli, bisque* 35 €

## LES DESSERTS

- ☞ Fiadone de Mammò au brocciu AOP  
*Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)* 9 €
- ☞ Mi-cuit au chocolat, crème glacée au yaourt & cacao  
*Chocolate mi-cuit, yoghurt & cocoa ice cream* 11 €
- ☞ Dôme au brocciu AOP, marmelade d'oranges, sablé breton & caramel au rhum  
*Whey cheese dome, orange marmalade, breton shortbread & rum caramel sauce* 11 €
- ☞ Pêches corses pochées à la verveine du jardin, sorbet de clémentine bio corse  
*Poached peaches, verbena from our garden, organic clementine sorbet* 10 €

Verrine de glaces artisanales Raugi 8 €  
*Raugi's artisanal ice cream verrine*

EVASION

SORBET

OMELETTE NORVEGIENNE

3 CHOCOLATS

*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)*

Sélection de fromages fermiers corses, confiture de figes bio 15 €  
*Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam*

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)
St Georges / Orezza	3,50€ (33cl) / 6€ (1l)
Soda	3,50€
Thé et infusions Mariage frères	4€

Café	2,50€
Double Espresso	5€
Cappuccino	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...	
Palazzu Agrumes	(Neipa)	8€		

## VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Domaine De la Punta, Minustellu, 2020, Aleria	8€ / 35€
Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2023, Tallone	8€ / 35€
Domaine De Peretti Della Rocca, Joséphine, 2022, Figari	40€
Domaine Alzipratu, Fiurì, 2021, Zilia	70€
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte, Lucien Bonapart, 2022, Calvi	50€
Tarra di Sognu, 2021, Bonifacio	80€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, Patrimonio	45€
Nicolas Marriotti-Bindi, Albore, 2023, Patrimonio	40€
Domaine Leccia, Pettale, 2020, Patrimonio 	50€
Domaine Pieretti, A Murteta 2022, Cap Corse	50€
Domaine U Stillicionu, Kalliste, 2019, Ajaccio	70€
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2020, Ajaccio	55€

## VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi 	8€ / 35€
Domaine Comte Peraldi, Vermentino, 2023, Ajaccio	8€ / 35€
Domaine Pinelli, 2022, Patrimonio	40€
Castellu d'Alba, 2022, Linguizetta 	40€
Domaine de Vaccelli, Vaccelli, 2021, Ajaccio	60€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2022, Ajaccio	50€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Bonifacio	95€
Tarra di Sognu, 2022, Bonifacio	90€
Clos Canarelli, 2022, Figari	60€
Domaine Falcucci, Sognu, 2021, Vescovato	40€
Clos Nicrosi, 2023, Cap Corse	45€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2022, Cap Corse	50€

## VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Castellu d'Alba, 2023, Linguizetta 	8€ / 35€
Clos Teddi, Grande Cuvée, 2023, Patrimonio	8€ / 35€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2023, Ajaccio	40€

## VINS DOUX & EFFERVESCENTS

(prix au verre)

coupe / demie bouteille / bouteille

Domaine Pinelli, Muscat	8€	Champagne Roederer, Brut	11€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu	9€	Drappier, Brut Nature	90€
Clos Nicrosi, Rappù	10€	Pierre Gimonet, Oger Grand Cru, Brut	100€