

European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods. All our dishes at the Tra di Noi restaurant may contain allergens substance listed below. For any question regarding allergy, please do not hesitate to ask our Maître d'hôtel.

Cereals containing gluten Crustaceans Eggs Fish Peanuts Soybeans Milk Nuts Celery (including celeriac) Mustard Sesame Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/kg) Lupin which included lupin seeds&flour Molluscs

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fromages : Annabelle Albertini (brebis) & Johanna Soton (chèvre)

Légumes : Pierre Paul Catoni

Pêcheurs : Pierre Antoine Gougelet & Sébastien Riolan,

Viandes : Boucherie St Florent François Joseph D'Amore



TRA DI NOI

LA CARTE

Printemps 2019

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées. Tous nos plats au Tra di Noi peuvent contenir des substances allergènes situées dans la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

Céréales contenant du gluten, Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan), Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites (au-delà de 10mg/L), Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques

A P A R T A G E R

L'Assiette de charcuterie de nos montagnes
pour 2 personnes 32€

L E S E N T R E E S

Ceviche de pêche locale
concombre, avocat et fraise Corse, riz soufflé 28€

Œuf bio «un-parfait»
barigoule d'artichauts, tartine de focaccia, bulagna et poutargue 22€

Asperges vertes grillées, sabayon au citron de Pierre Paul Catoni,
condiment pistache brocciu, salade d'herbes 20€

Cromesquis de veau, huître de l'étang de Diane,
espuma de pomme de terre fumée aux herbes du maquis,
vinaigrette de jus de cochon 26€

La soupe de poissons de roche rouille,
croûtons, tomme corse de Pietracorbara 24€

L E S P L A T S

Séiole grillée de notre pêcheur Pierre Antoine Gougelet
condiment «riviera», frites de panisse, tomme corse 40€

Picatta de veau Corse boucherie D'Amore,
fregola sarda, ail des ours du jardin, rhubarbe 34€

Selle d'agneau Corse boucherie D'Amore,
rôtie en croûte d'herbes, haricots coco au chorizo 38€

Risotto printanier
fève, petit pois, asperge, fraise, émulsion parmesan 30€

Pêche locale snackée du Cap Corse 46€
fenouil braisé et cru à l'orange, jus de favouilles, noisettes

L E S F R O M A G E S C O R S E S

Le tour de Corse, tapenade figue / olives 26€
Annabelle Albertini, Johanna Soton

L E S D E S S E R T S

L'Irish coffee 19€
écrin de meringue, ganache café Baileys, sorbet brocciu

La noisette de Cervione et le chocolat 22€
praliné croustillant, caramel onctueux, glace vanille

La fraise et la rhubarbe 18€
cuites en croûte de sucre, choux craquants, sorbet citron jaune bio

L'agrumes et l'huile d'olive 19€
pâte sablée, ganache montée au poivre de Sarawak, crème citron jaune et vert

Les glaces : 6€ la boule
pistache, noisette pralinée, vanille, caramel fleur de sel, brocciu

Les sorbets : 6€ la boule
citron jaune bio, fruit de la passion, framboise, chocolat, fraise

C'EST AUTOUR D'UNE TABLE QUE LES AMIS SAVOURENT

LE BONHEUR D'ETRE ENSEMBLE...

Toutes taxes et service inclus
Toutes nos viandes sont d'origine certifiée Corse