

U Palazzu

Menu d'été / Summer menu

Entrées / Starters

Granité de pastèque sur un espuma de gazpacho, mousse de poivron rouge (vg) (sg)	14
Watermelon granita on gazpacho espuma and red pepper mousse (gf) (vg)	
Ceviche de Truite d'Ucciani au concombre et citron vert, tomates cerises (sg)	16
Trout Ceviche with cucumber and lime, cherry tomatoes (gf)	
Magret de canard Français fumé maison sur une brioche à l'huile d'olive	17
Home-smoked French duck breast on a brioche with olive oil	

Plats / Main courses

Ravioles à la brousse et aux légumes de saison, sauce tomate (vg)	24
Brousse and seasonal veggies Ravioles, tomato sauce (vg)	
Risotto de butternut et safran d'Oletta, parmesan (vg) (sg)	25
Risotto of butternut and saffron from Oletta, parmesan (vg)	
Poisson de ligne, légumes du moment, émulsion de bisque de crustacés (sg) (cr)	28
Line-caught fish, local vegetables, and shellfish bisque sauce (gf) (cr)	
Filet de veau corse* en croute, gratin de pomme de terre lardé à la Pancetta et sabayon de vin jaune	33
Corsican veal filet*, potatoes gratin with local Pancetta, wine Sabayon	
Tagliatelles maison au homard, sauce Homardine (cr)	49
Homemade tagliatelle with lobster, tomato & lobster bisque sauce (cr)	

Desserts

Assiette de fromages corse*	15
Plate of local cheese*	
Mousse de fromage blanc vanillée, pêche pochée aux épices sur un biscuit madeleine, glace pêche*	12
Vanilla cottage cheese, spicy poached peach on Madeleine biscuit and peach ice cream*	
Choux maison, praliné noisette-amandes, fraises poêlées et glace framboise* (fc)	14
Homemade praline hazelnut almond puff, cooked strawberries, and raspberry ice cream* (N)	
Mousse Chocolat et son cœur mangue caramel et rhum, sur un biscuit chocolat (sg)	15
Chocolate mousse, mango caramel heart with rhum on chocolate biscuit (gf)	
Dessert sans lactose et sans gluten sur demande / Gluten & dairy-free dessert on request	12