

# M

VERSION MAQUIS  
CITADELLE



# LA VISTA



## *Antipasti*

<i>Artichauts grillés, huile et fleurs de thym</i>	15 €
<i>Cecina de boeuf Wagyu</i>	22 €
<i>Stracciatella et sa focaccia maison huile de basilic</i>	15 €
<i>Stracciatella et sa focaccia maison huile de citron et poutargue</i>	18 €
<i>Gambas grillées à l'ail</i>	18 €
<i>Poivrons grillés, ail et thym</i>	14 €
<i>Vitello tonnato</i>	25 €

## *Insalate*

<i>Salade de poulpe, grenade, huile d'olive et bergamote</i>	28 €
<i>Salade de tomates collection, fleurs et herbes du maquis avec burrata ou tresse de mozzarella au choix</i>	28 €

## *Crudo*

<i>Crudo de bar, eau de tomate verte, melon et huile de basilic</i>	30 €
<i>Crudo de sériole, huile d'olive au citron, agrumes et herbes fraîches</i>	32 €

## *Carne*

<i>Côte de veau à la milanaise 300gr, roquette et parmesan</i>	49 €
<i>Entrecôte de boeuf façon tagliata Black Angus Uruguay 250gr, sauce béarnaise, roquette parmesan</i>	48 €
<i>Pièce du boucher à partager</i>	Selon arrivages





# LA VISTA



## *Pesce*

<i>Poisson entier grillé, selon arrivages</i>	15 € / 100gr
<i>Langouste grillée, selon arrivages</i>	25 € / 100gr
<i>Filet de loup corse, broccoletti à la flamme, sauce vierge</i>	42 €
<i>Filet de Saint-Pierre, avocat, agrumes et huile de mandarine</i>	49 €

## *Pasta e Risotto*

<i>Rigatoni al pomodoro</i>	26 €
<i>Spaghetti alle vongole</i>	35 €
<i>Spaghetti langouste ou homard</i>	29 € / 100 gr

## *Contorni*

<i>Roquette et parmesan</i>	10€
<i>Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	12 €
<i>Caponata</i>	12 €
<i>Légumes du moment</i>	12 €

## *Dolci*

<i>Tiramisu onctueux, gel café et crumble cacao</i>	18 €
<i>Mousse au chocolat, fraises fraîches et praliné</i>	19 €
<i>Tarte citronnée, gel basilic et sorbet citron</i>	18 €
<i>Affogato al caffè &amp; sa glace vanille maison</i>	17 €
<i>Salade de fruits frais</i>	18 €
<i>Profiterole</i>	19 €





VERSION MAQUIS  
CITADELLE



# LA VISTA



## *Antipasti*

<i>Grilled artichokes with olive oil and thyme flowers</i>	€15
<i>Wagyu beef cecina</i>	€22
<i>Stacciatella with homemade focaccia, basil oil</i>	€15
<i>Stacciatella with homemade focaccia, lemon oil and bottarga</i>	€18
<i>Grilled prawns with garlic</i>	€18
<i>Roasted peppers, garlic, and thyme</i>	€14
<i>Vitello tonnato</i>	€25

## *Insalate*

<i>Octopus Salad</i>	€28
<i>Assorted Tomato Salad with Wildflowers and Herbs, served with your choice of burrata or braided mozzarella</i>	€28

## *Crudo*

<i>Sea bass, green tomato water, melon, and basil oil</i>	€30
<i>Amberjack, lemon-infused olive oil, citrus fruits, and fresh herbs</i>	€32

## *Carne*

<i>Veal chop Milanese-style (300gr), argula and parmesan</i>	€49
<i>Beef ribeye steak, Tagliata-style (250 gr), argula and parmesan</i>	€48
<i>Today's sharing platter</i>	<i>Subject to availability</i>





# LA VISTA



## *Pesce*

<i>Whole grilled fish, subject to availability</i>	€15 / 100gr
<i>Grilled spiny lobster, subject to availability</i>	€25 / 100gr
<i>Corsican sea bass fillet broccoli rabe, sauce vierge</i>	€42
<i>Saint-Pierre fillet, avocado, citrus fruits, and tomatoes</i>	€49

## *Pasta e Risotto*

<i>Rigatoni with tomato sauce</i>	€26
<i>Spaghetti with clams</i>	€35
<i>Spaghetti with langoustine or lobster</i>	€25 / 100gr

## *Contorni*

<i>Arugula and Parmesan</i>	€10
<i>Mashed potatoes with olive oil</i>	€12
<i>Caponata</i>	€12
<i>Seasonal vegetables</i>	€12

## *Dolci*

<i>Creamy tiramisu, coffee gel, and cocoa crumble</i>	€18
<i>Chocolate mousse, fresh strawberries, and praline</i>	€19
<i>Lemon tart, basil gel, and lemon sorbet</i>	€18
<i>Affogato al caffè with homemade vanilla ice cream</i>	€17
<i>Fresh fruit salad</i>	€18
<i>Profiterole</i>	€19

