

Notre carte évolue au cours de la saison et des envies du Chef. Nous sélectionnons des produits de qualité que nous cuisinons et cuisons avec attention, pour vous apporter la plus grande satisfaction. Nous privilégions les producteurs locaux, garants de nos traditions et de nos savoir-faire pour révéler le caractère de ces produits d'exception : cabris du village, poissons et langoustes du Golfe. Nos aromates sont issus de notre potager. Nous cueillons le thym sauvage au sommet du Vitullu, qui culmine à 1330m et domine Piana, pour en parsemer nos pièces du boucher et langoustes cuites au feu de bois. Notre Chef pâtissier élabore chaque jour nos desserts. Notre équipe est attentive à vous offrir un service exigeant au déjeuner comme au dîner. Un véritable moment de détente et de plaisir.

L' O N D A



Nos Entrées

Le Ceviche de Thon

Thon rouge mariné, mangue, gingembre, sésame torréfié, oignons rouges, oignons cebettes, sauce soja, huile d'olive basilic.

21

Le Lotte

Carpaccio de lotte, réduction passion clémentine.

19

Le Tartare de Boeuf à l'Italienne ≈ 180g

Boeuf Charolais, copeaux de parmesan, tomates séchées, pignons de pin, oignons rouges, frites maison, salade verte, huile d'olive basilic.

25



Nos Salades

Le Chèvre

Crottins de chèvre, pains de campagne grillés, miel, salade verte, crème balsamique, huile d'olive basilic.

18

La Langoustine

Croustillants de langoustine, miel, salade verte, crème balsamique, huile d'olive basilic.

19

La Burrata

Tomates coeur de boeuf, burrata huile basilic.

19



Suggestions à Partager

Croustillants de langoustine sans salade (10 pièces),
sweet chili sauce.

19

Planche Antipasti
(burrata, artichauts marinés, tomates
séchées...).

24



Nos Grillades Terre

La Côte de boeuf

Côte de boeuf Charolaise (origine France) grillée au feu de bois

11 les 100 G

Le Filet de boeuf ≈ 220 g

Filet de boeuf Simmentale (origine France) grillé au feu de bois

28

L'Agneau

Agneau grillé au feu de bois, thym sauvage du Vitullu

29

Le Cabri

Cabri grillé au feu de bois, thym sauvage du Vitullu

29

Suppléments : Sauce Gorgonzola 3€, crème d'ail 3€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix parmi :
écrasé de pommes de terre, aubergines à la parmigiana, frites maison, risotto crémeux, salade verte.

Nos Grillades Mer

Le Poisson

Pêche de la baie d'Arone cuite en papillote au feu de bois, oignon,
thym OU rôtie au four, agrumes, vin blanc

10 les 100 G

La Langouste

Pêche de la baie d'Arone cuite au feu de bois

20 les 100 G

Le Homard

Pêche de la baie d'Arone cuite au feu de bois OU en court bouillon

20 les 100 G

Supplément Garniture : 5€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix parmi :
écrasé de pommes de terre, aubergines à la parmigiana, frites maison, risotto crémeux, salade verte.

Nos Risottos et Pâtes

Le Risotto de Homard

Risotto crémeux , demi homard cuit au court bouillon, émulsion bisque de langoustines.

48

Le Risotto de Poulpe

Risotto crémeux, tentacule de poulpe grillée au feu de bois, crème de chorizo.

28

Les Linguines de L'Onda

Linguine, oignons confits, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, crème fraîche, huile basilic.

23

Les Pâtes à la Langouste

Pêche de la baie d'Arone poêlée au beurre aillé, flambée au cognac, rôtie, réduction de bisque.

20 les 100 G

Nos Pizzas au Feu de Bois

La Focaccia • 10

Herbes de Provence, huile d'olive basilic, gros sel

La Marguerite • 13

Tomate, fromage, huile d'olive basilic, olives

La Regina • 15

Tomate, fromage, jambon blanc, champignons frais, olives

La Reine Blanche • 15

Crème, fromage, jambon blanc, champignons frais, olives

La Napoli • 15

Tomate, anchois, câpres, olives

La Chorizo • 15

Tomate, fromage, chorizo, olives

La Végétarienne • 15

Tomate, fromage, légumes grillés, olives

La Quatre Fromages • 15

Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, olives

L'Aronaise • 15

Crème, fromage, poulet, chèvre, poivrons, olives

La Capricciosa • 17

Tomate, jambon cru, artichauts marinés, champignons frais, copeaux de parmesan, olives

La Burratissima • 17

Tomate, burrata, tomates confites, basilic frais, olives

Supplément Garniture : 2€

Menu Enfant à 12

Le Poisson

Filet de dorade, écrasé de pommes de terre

OU

Le Steak Frites

Steack haché du boucher, frites maison

OU

La Pizza

Pizza Marguerite

✳

La Glace

1 boule de glace au choix

Nos Desserts

Le Fondant

Mi-cuit au chocolat noir 70% pur cacao excellence, crème glacée vanille bourbon

11

Le Tiramisu

Biscuits cuillère au café, crème de mascarpone, Amaretto

10

Le Croustillant

Pommes en aumônière, sablé spéculoos, caramel beurre salé,
crème glacée vanille bourbon

11

La Pavelova

Meringue, nappée de crème fouettée à la vanille de Madagascar, framboises fraîches.

11

Le Fromage

Fromages, noix, confiture de figue extra de Corse au sucre de canne

10

Nos Glaces Artisanales

Les Crèmes Glacées

Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Barbe à Papa, Chocolat Blanc ,
Marron Morceaux, Menthe Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Rhum Raisin, Nutella , Stracciatella, Bueno
Vanille, Vanille Macadamia, Miel

Les Sorbets Plein Fruit

Ananas, Cassis Noir, Citron Vert, Figue, Fraise, Framboise, clémentne Corse , Passion, Pêche de Vigne, Mangue

1 Boule 3€ 2 Boules 6€ 3 Boules 8,50€

Suppléments : Crème Fouettée 1,50€, Amandes grillées, coulis 1€ , cornet 0,30€

Nos Coupes Glacées

Le Chocolat Liégeois . 12,00

2 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, nappage chocolat, crème fouettée

Le Café Liégeois . 12,00

2 b. glace café, 1 b. glace vanille, vrai café, crème fouettée

La Dame blanche . 12,00

3 b. glace vanille, nappage chocolat, crème fouettée

Les Fruits rouges . 12,00

1 b. sorbet fraise, 1 b. sorbet framboise, 1 b. sorbet cassis noir, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Le Banana Split . 12,00

1 b. glace vanille, 1 b. sorbet fraise, 1 b. glace chocolat, nappage chocolat, banane fruit, crème fouettée

Le Colonel . 12,00

3 b. sorbet citron vert, vodka