

CARTE DES PIATTINI

NOS PIATTINI Service à partir de 18h

Poulet croustillant et sa sauce tartare maison

10€

Burrata crémeuse et pesto maison

9€

Poêlée de calamar

11€

Assiette de chiffonnade de mortadelle, straciatella et beignets

11€

Assiette de chiffonnade de jambon cru

11€

Croquetas

9€

Jambon ibérique, fromage et piment d'espelette, crevette

HÔTEL RESTAURANT
SAMPIERO

CARTE DU RESTAURANT

NOS ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf **15€**
- Carpaccio d'espadon **16€**
- Salade de chèvre chaud **20€**
- Salade César **20€**
- Tomates et burrata crémeuse **19€**
Tomates coeur de boeuf, huile d'olive, burrata crémeuse et pesto maison.
- Salade fraîcheur **19€**
Melon, pastèque, tomate, feta, jambon de pays

NOS PÂTES MAISON

Ici au restaurant du Sampiero, toutes nos pâtes sont confectionnées avec soin, sur place, par notre chef.

- Ravioli du jour **27€**
- Rigatoni au veau aux olives **20€**
- Tagliatelle à la carbonara **20€**
- Tagliatelle sauce tomate **18€**
- Gnocchi tomates et burrata **21€**

NOS PLATS

- Burger de veau corse **22€**
- Saucisse de veau d'Abbatucci **26€**
- Pièce du boucher **29€**
Selon arrivage
- Pêche du jour **12€**
Selon arrivage - Portions de 100g
- Poulpe grillé **28€**
Servi avec sa polenta et ses légumes
- Accompagnements **3€**
Frites, salade, polenta, légumes grillés

NOTRE MENU ENFANT

- Steak de veau
- Pâtes au jambon
- Nuggets
- Oeuf au plat
avec
- Accompagnement au choix **12€**

NOS DESSERTS

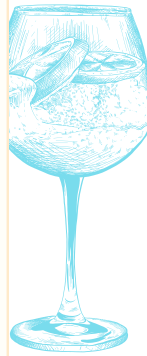
- Panna cotta **9€**
Caramel ou fruits rouges
- Tiramisu **9€**
Caramel ou fruits rouges
- Baba à la myrte **11€**
- Dessert au chocolat **9€**

HÔTEL RESTAURANT
SAMPIERO

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.00€
Double espresso	4.00€
Grand café crème	5.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat	4.00€
Thé / infusion	3.90€
Décaféiné	2.00€
Noisette	2.50€



APÉRITIFS

Ricard / casanis / 51	2cl	3.00€
Cap corse (blanc, rouge)	5cl	6.00€
Muscat	12.5cl	5.00€
Muscat pétillant	12.5cl	6.00€
Kir (cassis, pêche)	12.5cl	6.00€
Martini (blanc, rouge)	5cl	6.00€
Verre de vin	12.5cl	5.00€
Piscine de rosé	15cl	8.00€

EAUX ET SODAS

Coca / Coca zéro	33cl	3.50€
Orangina	33cl	3.50€
Limonade	25cl	3.50€
Schweppes	25cl	4.00€
Ice tea	33cl	3.50€
Liptonic	33cl	3.50€
Jus de fruit Pago	20cl	3.50€
Sirops		2.50€

Eau minérale	33cl	3.00€
Eau minérale	1.5L	5.00€
Eau minérale	1L	6.00€
Orezza	33cl	4.00€
Orezza	1L	7.00€

BIERES

Pietra (ambré, blonde)	25cl	5.00€
Pietra IPA	33cl	7.00€
Colomba	25cl	6.00€
Heinekein	15cl	2.50€
Heinekein	25cl	4.00€
Panaché	25cl	4.50€
Monaco	25cl	4.50€
Bud	33cl	5.00€
Desperados	33cl	6.00€

ALCOOLS

Ballantines	4cl	8.00€
Wyborowa	4cl	8.00€
Gordon's	4cl	8.00€
Bombay sapphire	4cl	10.00€
Rhum blanc havana	4cl	8.00€
Get 27	4cl	8.00€
Whisky P&M	4cl	11.00€

DIGESTIFS

Liqueur (myrte, clémentine)	5cl	8.00€
Limoncello	5cl	8.00€
Diplomatico	4cl	11.00€
Armagnac	4cl	9.00€
Cognac	4cl	9.00€
Zacapa	4cl	11.00€
Aberlour (10 ans d'âge)	4cl	13.00€

BOISSONS GLACÉES

Infusion glacée	7.00€
<i>Eglantier, Pomme, Hibiscus, noix de coco, ananas</i>	
Iced Coffee	5.00€

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS CREATIONS

Lampone	<i>Vodka, liqueur de cassis, jus de framboise</i>	12.00€
Carribbean	<i>Rhum blanc, rhum ambré, jus de maracuja, menthe fraiche</i>	12.00€
Pamplillet	<i>Lillet rosé, pamplemousse pressé, proseco, basilic frais</i>	12.00€
Vincentu	<i>Gin, citron vert pressé, purée de passion, menthe fraiche</i>	12.00€
Biancu	<i>Liqueur de sureau, lillet blanc, citron vert pressé, proseco, basilic frais</i>	13.00€
Bergamottu	<i>Liqueur de bergamotte, citron vert pressé, proseco, basilic frais</i>	13.00€
Mirtilli	<i>Infusion fruits rouges, romarin frais</i>	7.00€
Agrumi	<i>Infusion citron, pamplemousse pressé, basilic frais</i>	7.00€
Berries	<i>Fruits rouges, jus de framboise</i>	9.00€
Exotique	<i>Mangue, jus de maracuja, glace coco</i>	9.00€

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito	<i>Rhum blanc, citron vert, menthe, orezza, sucre de canne</i>	11.00€
Spritz	<i>Aperol, proseco, tranche orange, orezza</i>	11.00€
Pina colada	<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco</i>	12.00€
Caïpirinha	<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	11.00€
Supplément purée	<i>Fraise, passion</i>	1.00€
Virgin cocktails	<i>Virgin mojito, virgin piña colada</i>	8.00€

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

Domaine Santamaria	75cl	38.00€
Domaine Clos Marfisi <i>Cuvée Patrimonio Mon Amour (rouge frais)</i>	75cl	27.00€
Domaine Clos Colombu	75cl	31.00€
Domaine Sant Armettu <i>Cuvée Rosumarinu</i>	50cl	24.00€
	75cl	33.00€
<i>Cuvée Myrtus</i>	50cl	33.00€
	75cl	49.00€
Domaine De Peretti Della Rocca <i>Cuvée Colette</i>	75cl	51.00€

VIN ROSÉ

Domaine Santamaria (<i>entre le rouge frais et le rosé</i>)	75cl	32.00€
Domaine Clos Colombu	75cl	30.00€
Domaine Sant Armettu <i>Cuvée Rosumarinu</i>	50cl	23.00€
	75cl	30.00€
Domaine De Peretti Della Rocca <i>Cuvée Colette</i>	75cl	36.00€

VIN BLANC

Domaine Santamaria	75cl	41.00€
Domaine Clos Colombu	75cl	32.00€
Domaine Sant Armettu <i>Cuvée Rosumarinu</i>	50cl	25.00€
	75cl	34.00€
<i>Cuvée Myrtus</i>	50cl	38.00€
	75cl	51.00€
Domaine De Peretti Della Rocca <i>Cuvée Colette</i>	75cl	48.00€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES

Champagne Didier Herbert

Premier cru

37.5cl

38.00€

Champagne Didier Herbert

Platinum 2016

75cl

75.00€

Champagne Taittinger

Brut réserve

75cl

80.00€

Champagne Mumm

Cordon Rouge

75cl

85.00€

Champagne Perrier Jouët

Grand Brut

75cl

95.00€

Champagne Perrier Jouët

Blanc de Blancs

75cl

150.00€