

# MENU CORSE

CALADE ROOFTOP RESTAURANT X L'AUBERGE AJACCIENNE

MENU 6 PLATS ET MUSIQUE CORSE

95€ PAR PERSONNE\*

## ENTREES

Prisuttu, jambon corse 24 mois d'affinage  
Antoine Poggioli - Producteur de « Porcu Neru »  
*Prisuttu, corsican ham, 24 month - ripened*  
Antoine Poggioli - Producer of «Porcu Neru »

&

Beignets de courgettes  
*Zucchini fritters*

## PLATS

Canneloni à la Brousse  
Producteur - Antoine Ottavi  
*Canneloni with Brousse cheese*  
Producer - Antoine Ottavi

&

Epaule d'agneau des Adrets cuite à basse température,  
Pommes grenailles et légumes de saison  
*Slow cooked lamb shoulder from the Adrets,*  
*Potatoes and seasonal vegetables*

## FROMAGE

Sélection de fromages de brebis et de chèvre corse  
*Selection of Corsican sheep and goat cheese*

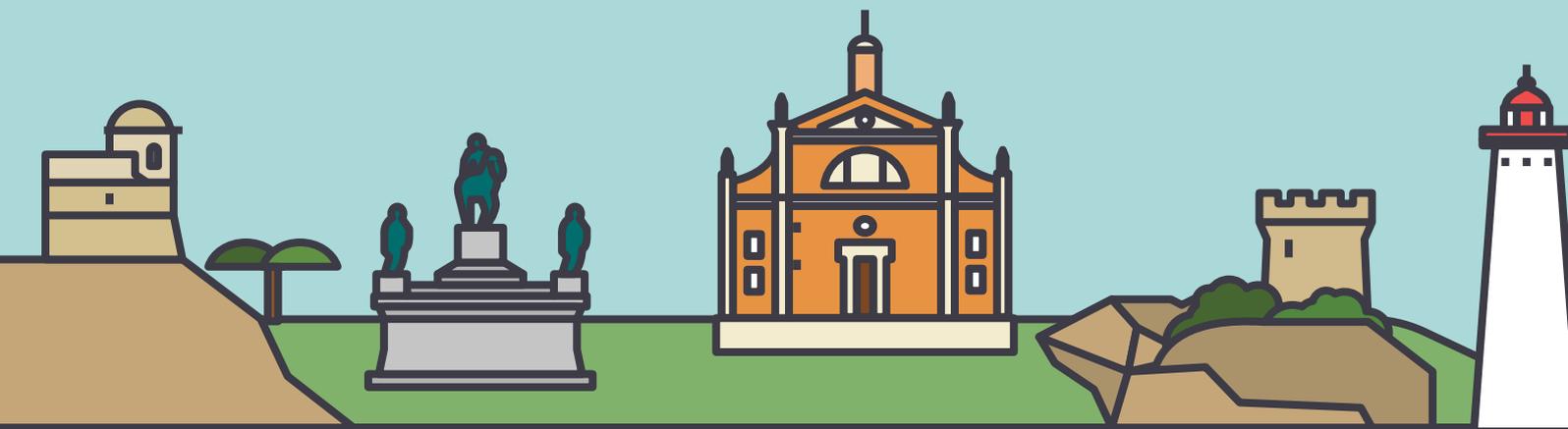
## DESSERT

Meringue au confit d'agrumes et éclats de canistrelli,  
Chef pâtissier - Steve Moracchini, Chef Pâtissier de l'Année 2016 au palmarès Gault et Millau  
*Meringue with citrus confit and canistrelli flakes*  
Pastry chef - Steve Morachini Pastry chef of the year 2016 at Gault et Millau

Le repas sera accompagné par les créations de l'artisan boulanger antibois depuis trois générations  
Jean Paul Veziano

*The breads served during this meal is the creation of Jean Paul Veziano, artisan baker in Antibes  
for three generations*

Groupe Isula Bella de l'Alta Rocca accompagné des membres des Chjami  
*Isula Bella Group accompagnes by members of the Chjami*



\*Option végétarienne possible a la demande du client  
*Vegetarian option available at customer's request*

Apéritif de bienvenue et eau minérale Orezza inclus - Vins et cafés non compris

*Welcome aperitif and Orezza mineral water included - Wine and coffee not included*

CALADE  
rooftop restaurant | nice