

"De tous nos sens, il n'y en a
de plus délicieux ni nécessaire
à la vie que celui du goût"

Nicolas de Bonnefon



Route de la mer
20245 GALERIA
0495620361

www.palazzu.com

Service le soir à partir de 19h00 du Lundi au Samedi

Fermé le Dimanche



Le bar d'été:

Les tapas :

Les Tartinables corses & ses croutons:

le pot au choix **8.00€**

Houmous de Pois chiches sésame et châtaigne

Tomates séchées et tomme corse

Terrine de Figatellu

Beurre de Boutargue maison au citron, ail et persil, pain toasté **9.00€**

Les Beignets du Moment: Poireaux ou Courgettes **10.00€**

Fritto Misto & Sauce tartare **14.00€**

Focaccia au Pesto, légumes grillés et Stracciatella **12.00€**

Croque Jambon cru et Brie, Beurre à la truffe **11.00€**

La planche de Fromages Corses d'Exception **22.00€**

(Camembert de chèvre, tomme de brebis fumée, bleu de chèvre, tomme à la châtaigne, Chèvre à la truffe, brebis du Marsulinu et chèvre de la Vallée)

La planche de Charcuteries Pascal Flori **24.00€**

(Jambon de porc noir, Coppa, Lonzu & saucisson)

Les Suggestions:

Le restaurant

Les Entrées

Salade de Chèvre chaud panée aux Noisettes

Breaded goat cheese, Pine Nuts & Hazelnuts

12.00€

Soupe de Poissons, Rouille et Croutons

Fish soup, Rouille sauce and croutons

16.00€

Foie Gras fumé du Chef au Vin rouge

Red wine smoked Foie gras

14.00€

Les Viandes:

Magret de Canard au Miel & Soja

Duck Breast with Honey and Soy

26.00€

Filet de Bœuf sauce Cap Corse

Beef Fillet with Cap corse sauce

30.00€

Mixed Grill du Boucher :Assortiment de Bœuf, Poulet et Porc à la Plancha

Mixed grilled plancha with beef, chicken and pork

28.00€

Les Poissons:

Filet de Daurade sauce Vierge

Sea bream with Virgin sauce

29.00€

Loup au Four sauce Beurre blanc

Oven broiled whole sea bass, white butter sauce

28.00€

Mixed Grill de la Mer :Assortiment de Gambas, Rouget et Calamars à la Plancha

Mixed grilled plancha with gambas, red mullet and squid

30.00€

Tous nos plats sont accompagnés de Pommes de terre sautées & Légumes grillés

All our dishes are accompanied by fried potatoes & grilled vegetables

Les Spécialités:

Linguine aux Gambas & Bisque

Linguine Pasta with prawns

20.00€

Gnocchi Maison, sauce à la Tomme Corse & Brisures de Truffes

Gnocchi with Corsican Tomme sauce and Truffles

18.00€

Suggestion :

Plateau de Fromages Corses à déguster :

*Camembert de chèvre, tomme de brebis fumée, bleu de chèvre, tomme à la
Châtaigne, Chèvre à la truffe, brebis du Marsulinu et chèvre de la Vallée*

3 au choix

Plate of Corsican cheeses 3 to choose

12.00€

Les Desserts du Chef:

Le Macaron façon Citron meringué

Lemon meringue macaron

12.00€

Le Rocher au Chocolat

Royal chocolate cake

11.00€

La Charlotte aux Fraises

Strawberries charlotte cake

10.00€

