



*A Latteria*  
d'ORu

Bar à fromages



06.25.84.65.33



@a\_latteria\_doru



A Latteria d'ORu

---

## Boissons

---

<b>St Georges</b>	33cl <b>2€</b> , 1 litres <b>4€</b>
<b>Orezza</b>	33cl <b>3€</b> , 1 litres <b>4,50€</b>
<b>Soda (33cl)</b>	<b>2,50€</b>
ice-tee, Coca, Coca zero, Liptonic, Scheweppes..	
<b>Limonade BIO - Gloria (33cl)</b>	<b>3,50€</b>
Clémentine, Citron, Pommes	
<b>Naté - Infusions pétillantes (33cl)</b>	<b>3,50€</b>
L'été Corse (thé vert, pêche, abricot) Détox (rooibos, myrte, thym) Sous les citronniers (thé vert, citron, népita)	
<b>Frescu-Frescu - Jus BIO (25cl)</b>	<b>3,50€</b>
Orange, Orange mangue-passion, Pommes, ACE-Acérola, Fruits rouges	



---

## Bières

---

<b>Brasserie Gloria</b>	<b>4,50€</b>
Amiral blonde (33cl) Patriotte ambrée (33cl) IPA (33cl)	
<b>Heineken</b>	<b>2,50€</b>
Blonde (25cl)	

<b>Brasserie Pietra</b>	
Chjuca blonde (15cl)	<b>2,20€</b>
Pietra bionda (25cl)	<b>3,80€</b>
Pietra ambrée (25cl)	<b>3,80€</b>
<b>Desperados Lime</b>	<b>3,50€</b>
Blonde (Tequilla, citron) (25cl)	

---

## Cocktails

---

<b>Myrthe tonic'</b>	<b>7€</b>
Myrthe artisanale blanche ou rouge, tonic, citron	

<b>Limoncellu tonic'</b>	<b>7€</b>
Limoncellu artisanal, tonic	

<b>Capo'spritz</b>	<b>7€</b>
Cap mattei blanc ou rouge, muscat pétillant, citron ou orange	

---

## Alcools

---

<b>Apéritifs</b>	<b>4€</b>
Whisky, Rhum, Vodka, Get27, Cap mattei...	
<b>Pastis</b>	<b>2€</b>
Ricard, 51	
<b>Digestifs</b>	<b>2€</b>
Myrthe, Limoncellu	

<b>Vin au verre</b>	<b>4€</b>
Rouge, Blanc, Rosé, Muscat pétillant	
<b>Bouteille muscat petillant</b>	<b>25€</b>
<b>Bouteille alcool</b>	<b>55€</b>

---

## Entrées

---

**Salade de chèvre chaud** 12€  
Fromage de chèvre A Latteria  
d'ORu toasté au miel, salade,  
charcuterie, éclats de noix.

**Melon prizuttu** 12€  
Melon Corse, Jambon cru  
(A Casana, Pietralba)

**Salade Italienne** 13,50€  
Copeaux de Parmigiano, salade,  
tomates, jambon cru  
**Au choix :**  
Mozzarella di Bufala DOP,  
Burrata di Bufala DOP,  
Burrata di Bufala al Tartufo (+2€)

**Salade Estivale** 13,50€  
Carpaccio de tomates Corse,  
**Au choix :**  
Mozzarella di Bufala DOP,  
Burrata di Bufala DOP,  
Burrata di Bufala al Tartufo (+2€)



---

## Plats

---

**Camembert rôti au miel** 14€  
Camembert de Normandie AOP (250g),  
Miel du maquis, pains toastés, salade,  
charcuterie

**Camembert di bufala** 14,50€  
**a la truffe rôti**  
Camembert di Bufala al tartufo  
(150g), patates au four, pains  
toastés, salade, charcuterie

**Spaghetti au Pesto & Burrata** 18€  
Spaghetti fraiches allà chitarra, sauce  
au pesto alla Genovese  
**Au choix :**  
Burrata di Bufala DOP,  
Burrata di Bufala al Tartufo (+2€)

**Spaghetti au Gorgonzola** 15€  
Spaghetti fraiches allà chitarra, sauce  
maison au Gorgonzola Cremoso DOP,  
chiffonade de Coppa, éclats de noix

**Tartines de chèvre** 11€  
Duo de tartines de chèvre A Latteria  
d'ORu toastées au four, jambon cru,  
confiture de figues, salade



---

## Plateaux à partager

---

### Nustrale (2 personnes)

28€

Fromages de notre production (chèvre frais, affiné, aromatisé...), et fromages locaux de chèvre et brebis !  
Idéal pour découvrir les spécialités locales.

### Giru (2 personnes)

30€

Fromages du monde sélectionnés avec soin par votre fromager.  
Aller de découvertes en découvertes !

### Assiette de charcuterie

15€

Assortiment de charcuterie Corse  
(A casana, Pietralba)

### Spartera

19€/pers

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, charcuterie.  
Idéal à partager !

Nous avons sélectionné une grande variété de fromages qui varient dans le temps et les saisons, vous invitant à explorer et voyager...  
Du maquis corse à l'Italie, en passant par la Normandie, la Franche-Comté ou les Pays-Bas, goûtez aux spécificités de chacun pour découvrir chaque fragrance.

Tout cela combiné avec notre sélection de charcuterie vous transporte pour un voyage de goût aussi unique que inoubliable !

