



A FUNTANA

Place Marchal
20260 Calvi
04.95.65.09.52
www.restaurantafuntana-calvi.com

 [afuntana.calvi](https://www.facebook.com/afuntana.calvi)

 [afuntana__](https://www.instagram.com/afuntana__)

LES ENTREES

Sucrine et tomates confites 6.90€

Salad and candied tomatoes.

Antipasti 14.90€

Légumes frais grillés, sucrine, fromage et jambon cru.
Fresh grilled vegetables, Salad, Cheese and raw ham.

Burrata artigianale 16.50€

Burrata 250gr, sucrine et tomates.
Burrata 250gr, Salad and tomatoes.

Salade de poulpe 15.90€

Sucrine, Tomates cerises et poulpe.
Octopus, Salad, Cherry tomatoes.

Plateau Epicure 48.90€

Assortiment de nos spécialités en charcuterie,
fromage... Format ... XL
Assortment of our specialities in cold meats, cheeses...
XL Format....

NOTRE SALADE REPAS

Semper Fidelis 19.90€

Sucrine, Légumes grillés, Charcuterie et fromages.
Salad, Grilled vegetables, Cold meats and cheese.

LES BRUSCHETTE

La Végétarienne 15.90€

Tomates, Sucrine et légumes Grillés.
Tomatoes, Salad and grilled fresh vegetables.

La Calvi Corporation 15.90€

Tomates, Sucrine, Jambon cru et fromage.
Tomatoes, Salad, Raw ham and cheese.

Charcuterie Corse 16.90€

Coppa, Lonzu, Jambon cru et saucisse.
Corsican raw meats.

Jambon Ibérique Pata Negra

Small 14.90€ Medium 17.90€ XL 26.00€
Famous Spanish raw ham.

Carpaccio de mortadelle truffée

Small 14.90€ Medium 17.90€ XL 26.00€
Carpaccio of truffle mortadela.

Jambon blanc truffé cuit à l'ancienne

Small 12.00€ Medium 14.90€ XL 22.00€
Truffle cooked ham.

Grande Magnifica 19.90€

Burrata Crémeuse, Jambon truffé, Sucrine et tomates.
Over creamy Burrata, Truffle ham, Salad and tomatoes.

L'Orgasmica 19.90€

Tomates, Sucrine, Jambon truffé, Mortadelle truffé et
pécorino truffé.
Tomatoes, Salad, Truffle ham, Truffle mortadela and
truffle cheese.

LES RISOTTI

Risotto d'Été 16.90€

Citron corse et parmesan.

Risotto with corsican lemon and parmesan cheese.

Risotto Stracciatella 18.90€

Cœur de burrata et pécorino truffé.

Risotto with heart of burrata and truffle cheese.

Risotto Truffes 29.90€

Truffes fraîches et parmesan. (selon arrivage)

Risotto with fresh truffle and parmesan cheese

(depending on availability)

LES PATES

Conchiglie A Funtana 16.90€

Jambon cru, Champignons, Oignons et crème de parmesan.

Pasta with raw ham, mushrooms, onions and parmesan cheese cream.

Raviole Caprices de Foie Gras 26.90€

Ravioles fourrées au foie gras, Trévisé et crème de parmesan.

Ravioli of foie gras with parmesan cheese cream.

Linguine au Gambas 25.90 €

Linguine, Crème, Oignons et Gambas.

Pasta with prawns, Cream and onions.

Mafaldine à la truffe 31.90 €

Truffes fraîches et parmesan. (selon arrivage)

Pasta with fresh truffles and parmesan cheese. (depending on availability)

Les Pâtes du jour ! --.-- €

Description et prix sur demande.

Pasta of the day, Description and price on request.

LES PLATS

Accompagnement viandes: Pommes grenailles et légumes

Bavette Sauce Marchand de Vin 24.50€

Sauce réduite au vin rouge et oignons rouges.

Piece of beef with red wine sauce and red onions.

Paleron de bœuf Black Angus 34.00€

Viande juste snackée avec son jus corsé.

Piece of grilled Black Angus beef.

Seiche à la Calvaise 19.90€

Accompagnement Conchiglie.

Cuttle fish with pasta as side dishes.

Tagliatta du Jour 21.90€

Viande du jour émincé, Sucrine et parmesan.

Slices of meat of the day with salad and parmesan cheese.

Tagliatta Epicure 38.00€

Paleron Black Angus émincé, Sucrine et pecorino truffé.

Slices of Black Angus beef, salad and truffle cheese.

Gambas Sauvages et Cameron 36.00€

Accompagnement Risotto citron.

A big grilled shrimp and prawns with lemon risoto.

NOS PIZZE CLASSIQUES

Focaccia 7.50€

Et huile d'olive basilic.
And basil olive oil.

Margherita 9.50€

Tomate, Mozza.
Tomatoes, Cheese.

Bella Napoli 11.00€

Tomate, Mozza, Anchois, Olives et capres.
Tomatoes, Cheese, Anchovies, Olives and capers.

Regina 12.90€

Tomate, Mozza, Jambon et champignons.
Tomatoes, Cheese, Ham and mushrooms.

Végétarienne 14.90€

Tomate, Mozza, Aubergines et courgettes.
Tomatoes, Cheese, Aubergines and zucchinies.

Vivaldi 14.90€

Tomate, Mozza, Jambon, Champignon, Aubergines et courgettes.
Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms, Aubergines and zucchinies.

Calzone 15.90€

Tomate, Mozza, Jambon en Chausson
Tomatoes, Cheese, and ham.

NOS PIZZE FOLLES

Italia 14.90€

Tomate, Mozza, Tomates cerises, Sucrine et parmesan.
Tomatoes, Cheese, Cherry tomatoes, Salad and parmesan cheese.

Funghi Night 14.90€

Tomate, Mozza, Champignons et panzetta.
Tomatoes, Cheese, Mushrooms and bacon.

Corsica Connexion 14.90€

Tomate, Mozza et jambon cru corse.
Tomatoes, Cheese and corsican raw ham.

Spagnola 17.50€

Tomate, Mozza et pata negra.
Tomatoes, Cheese and Pata negra spanish raw ham.

Leche Diabolica por favorrr 14.90€

Tomate, Mozza et chorizo bellota.
Tomatoes, Cheese and pepperoni.

Fabulosa Extrême 21.50€

Tomate, Mozza, Jambon truffé, Stracciatella et brisure de truffe.
Tomatoes, Cheese, Truffle ham, Stracciatella and truffle silvers.

Mortazza Extrême 22.00€

Blanche, Mozza, Mortadelle truffée, Stracciatella et brisure de truffe.
Cream, Cheese, Truffle mortadela, Stracciatella and truffle silvers.

NOTRE MENU CORSE 20€

(BOISSONS NON COMPRISES)

CORSICAN MENU 20€

(Drinks not included)

ENTREES

Antispasti de légumes frais et jambon cru

Fresh grilled vegetables and raw ham

ou **Charcuterie**

Corsican cold meats

PLATS *(accompagnement conchiglie)*

Seiche a la calvaise

Calvi cuttlefish

ou **Sauté de veau corse**

Corsican veal with red wine sauce

DESSERTS

Pana cotta

ou **Creme brulee**

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat grand cru, Weiss 8.50€
Chocolate mousse.

Tarte fine aux pommes 9.00€
Apple pie.

Tiramiyeum 10.00€
Italian dessert with mascarpone and corsican coffee biscuits.

Tarte au citron corse meringuée 9.50€
Corsican lemon tart.

Café Gourmand 11.00€
Mousse choco, Tiramisu, Crème Brulée et Pana Cotta
A simple coffee with 4 small desserts.

Pot de glace artisanale Salje 7.50€
Corsican ice cream.

