

PIZZE

au feu de bois

Base Rossa ou Bianca

CLASSIQUES

Margherita

Tomate, mozzarella

10€

Diavola

Tomate, mozzarella, saucisson piquant

13€

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois, origan

13€

Tonno e Cipolla

Tomate, mozzarella, thon, oignons

13€

Bologna

Tomate, mozzarella, viande hachée, parmesan

14€

Prosciutto cotto

Tomate, mozzarella, jambon cuit

12€

Italia

Mozzarella, tomates fraîches, roquette, parmesan

13€

Prosciutto crudo

Tomate, mozzarella, jambon cru

13€

CLASSIQUE ITALIENNE

Calzone

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf

16€

4 Stagioni

Tomate, mozzarella, champignons, jambon
artichauts, olives

16€

Capricciosa

Tomate, mozzarella, champignons, jambon
artichauts, anchois

16€

SPECIALITES DE LA MAISON

Pastorella

Tomate, aubergine, courgette, brousse, pesto

16€

Mortadella

Crème, mortadelle, straciatella, concassé de
pistache

16€

Corsica

Tomate, mozzarella, figatellu, fromage Corse
oignons, olives

16€

Vizzavona

Crème, mozzarella, pommes de terre, pancetta
fromage Corse, oignons

16€

GOURMANDES & TRADITIONS

Pizze Olzu

Crème, mozzarella, fromage Corse, confiture de
figue

13€

Carbonara

Mozzarella, pancetta, œuf, poivre noir,
parmesan

15€

Capra

Crème, mozzarella, chèvre, miel

14€

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

15€

3 Fromaggi

Mozzarella, chèvre, roquefort

15€

LA CARTE

Artisanale

POUR COMMENCER

Planchette de fromage Corse 12€

Planchette de charcuterie Corse 12€

La Planche Gourmande 20€

Pour ceux qui ne veulent pas choisir,
mélange entre fromage et charcuterie

Salade verte 4€

Tomate - Mozzarella 7€

NOS SALADES FRAÎCHEUR

Salade végétarienne 13€

Salade verte, tomate, maïs, œuf dur,
emmental, croûtons

Salade César 13€

Salade verte, tomate, maïs, parmesan
poulet pané maison

Salade d'Olzo 11€

Salade verte, tomate, maïs, olives
coppa, tomme de brebis

NOS PLATS RECONFORTANTS

Pain burger du boulanger

Frite maison

Poulet pané maison

Frites 6€

Steack haché et frites 10€

Tenders et frites 14€

Pâtes sauce bolognaise maison 14€

Original Burger 16€

Pain, steak haché, pancetta, fromage raclette,
cheddar, tomate, salade, oignons rouges
sauce burger

Nustral Burger 18€

Pain, steak haché, coppa, tomme de brebis
tomate, salade, oignons rouges, sauce burger

Entrecôte race à viande et frites 18€

Supplément à 1,50€ beurre maître d'hôtel
ou sauce du jour

LES BOISSONS

EAUX & BOISSONS

Sodas		2,50€
Sirop à l'eau		1,50€
Pago		4€
Eau plate / gazeuse	33 cl	1,50€
	1,5 L	3,10€
Orezza	33 cl	2,10€
	1L	3,50€

APEROS

Pastis 51	2€
Cap Corse - Martini - Campari	3€
Muscat Corse	4€

VINS

cave Lazzarini à Patrimoine

Rouge, Rosé, Blanc

Le verre	3€
Pichet de 25cl	5€
Pichet de 50cl	7€
Pichet de 75cl	9€
Bouteille de vin Corse AOC	25€

BIÈRES

Corsina

Bière blonde artisanale faite à Bastia

Pression 25cl	3,50€
Pression 50cl	5,50€
Corsina bouteille 33cl	4,80€
Pietra 25cl	4€
Pietra 50cl	5,80€
Pietra 75cl	7,80€
Pietra blonde 25cl	3,50€
Colomba 25cl	4€
Colomba 50cl	5,80€
Picon bière 25cl	4€
Heineken (option sans alcool)	2,50€
Corona	3,70€
Panaché 25cl	2,50€

POUR DIGÉRER

Limoncello - Myrthe - Cédratine	3,40€
Liqueur de châtaigne	3,40€
Grappa	3,40€
Amaro Averna - Montenegro	3,60€
Amaretto di Saronno - Sambuca	3,60€
Whisky - Gin - Rhum	3,60€
Whisky supérieure	4,60€
Cognac - Armagnac	4,70€



LES DOUCEURS D'OLZO

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Café décaféiné	1,60€
Café corretto	2,00€
Grand café	2,00€
Cappuccino	3,00€
Chocolat chaud	2,50€
Thé / Infusion	2,00€

Pour se rafraîchir

Café frappé	2,50€
-------------	-------

DESSERTS

Véritable Tiramisu maison	8,00€
Moelleux à la châtaigne artisanal	7,00€
Fondant au chocolat artisanal	7,00€
Fiadone au citron artisanal	7,00€

GLACES ARTISANALES

de PATRIMONIO

1 Boule	2,50€
2 Boules	4,00€
3 Boules	5,50€

CRÈME GLACÉE

Vanille, Chocolat, Café, Pistache,
Rhum-Raisin, Caramel salé

SORBET

Chocolat noir extrême, Figue, Mandarine
Mangue, Fraise, Citron

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche	8,00€
Chocolat liégeois	8,00€
Caramel liégeois	8,00€
Coupe d'Olzo	8,00€
1 boule mandarine, 1 boule fraise 1 boule citron, chantilly, coulis caramel	





LES COCKTAILS

Gin Tonic

Gin - Schweppes Tonic

7€

Apérol Spritz

Prosecco - Apérol - Eau pétillante

8€

Sex On The Beach

Vodka - Liqueur de pêche - Jus de cranberry - Jus d'orange

8€

Cuba Libre

*Rhum blanc - Citron vert pressé
Coca cola*

8€

Tequila Sunrise

Tequila - Jus d'orange - Sirop de grenadine

8€

Tom Collins

Gin - Citron jaune pressé - Sirop de sucre - Eau pétillante

8€

Daiquiri

Rhum blanc - Citron vert pressé - Sirop de sucre

8€

Margarita

Tequila - Triple sec - Citron vert pressé - Sirop de sucre

8€

Irish Coffee

Whiskey irlandais - Café - Crème chantilly

8€

Mojito

Rhum blanc - Menthe - Citron vert pressé - Sirop de canne

10€

Expresso Martini

Vodka - Liqueur de café - Expresso - Sirop de canne

10€

Negroni

Gin - Martini rouge - Campari

10€

Si vous souhaitez un autre cocktail n'hésiter pas à demander à nos barmans

