



Epicerie

CHARCUTERIE

Coppa
Lonzu
Jambon blanc, *le maquis*
Prisuttu (jambon corse de castaniccia)
Salcicciu
Salcicciu (sanglier)
Figatellu de SAN LORENZO (sec)
Figatellu de SAN LORENZO (frais)
Paté de tête
Terrine de sanglier aux myrtes

FROMAGES

Tomme de brebis, *ottavi*
Tomme à la truffe, *alta cioa*
Tomme de chèvre
A filetta, brebis
A filetta, chèvre
Petit brin du maquis
Brin du maquis
Brebis de muracciole, *venaccais*
Petit fromage de chèvre
Fromage de chèvre
Mi-chèvre / mi-brebis
Brocciu frais di pierucci





Epicerie salée

Terrine de sanglier

Terrine de figatelle

Terrine de brocciu

Tapenade AOP de corse, *l'aliva marina*

Cacahuètes "a nebbia" au poivre doux de myrte bio

Cacahuètes "a nebbia" aux herbes du maquis

Huile d'olive vierge extra AOP, *l'aliva marina*

Huile de noisette, pression à froid, extra vierge

Vinaigre de myrte

Moutarde à la clémentine, fabrication artisanale

Moutarde aux herbes du maquis, fabrication artisanale

U kitchupu au safran et à la tomate corse

Moutarde à la clémentine, fabrication artisanale

Moutarde aux herbes du maquis, fabrication artisanale

Sel aux herbes du maquis

Sel à la tomme de brebis et nepita

Poivre mezu mezu blanc et noir, zeste citron et orange

Salinu, condiment à la noisette

Baie de myrte bio

Herbes du maquis à l'Immortelle bio

Herbes du maquis à la nepita bio

Farine à la châtaigne de ghisoni, séchage au feu de bois





Epicerie sucrée

LES CONFITURES

ANATRA

ANATRA, figue de caroline, origine ghisso

ANATRA, clémentine de linguizzetta

ANATRA, mûre sauvage

ANATRA, appletop

MINNÀ, myrte

MINNÀ, figue

MINNÀ, cédrat

MINNÀ, clémentine

I TISORI DI MIMI, mariage des Iles, abricot, banane, citron

I TISORI DI MIMI à la folie, framboise & poivre du vietnam

I TISORI DI MIMI, fraise nepita

I TISORI DI MIMI, un été en corse

I TISORI DI MIMI, gelée à la bière pietra

CASTAGNA CORSA, delice

CASTAGNA CORSA, clémentine

CASTAGNA CORSA, figue

CASTAGNA CORSA, châtaigne

Confiture CASTAGNA marrons glacés, 200g

Cédrat confit au sirop

LES MIELS

VALENTINI, *Esprit barocco*, maquis du printemps, 350 g

VALENTINI, *Esprit barocco*, châtaigneraie, 350 g

VALENTINI, *Esprit barocco*, miellat du maquis, 350 g

LES RUCHERS DE LA CASALUNA, miel de printemps

LES RUCHERS DE LA CASALUNA, miel de clémentinier

LES RUCHERS DE LA CASALUNA, miel de châtaignier





LES PRÉPARATIONS

Flan à la châtaigne
Canistrelli à la châtaigne
Pain à la châtaigne
Crêpe à la châtaigne
Fondant châtaigne chocolat

LES CONFISERIES

Orangettes, ALEXIA SANTINI
Ballotin de chocolats, ATELIER DE LA NOISETTE
Assortiment de chocolats, SIGNATURE ALEXIA SANTINI
Marrons glacés, artisanal, DOLCI CORSI
Assortiment de nougats, CONFISERIE SAINT-SYLVESTRE
Assortiment pâtes de fruits, ALEXIA SANTINI
NUCIOLA, pâte à tartiner, sans huile de palme

LES GÂTEAUX

Canistrelli nature
Canistrelli à la noisette
Canistrelli aux amandes
Canistrelli vin blanc
Canistrelli à l'anis
Canistrelli citron
Canistrelli chocolat
Canistrelli farine de châtaigne
Canistrelli noix raison
Canistrelli figue noix

