

Da Missià

RESTAURANT - PIZZAS - SPUNTINI

Intrati

entrées à partager

♥ Planche de charcuterie	22
Assiette de crudités	13
♥ Trio de terrines corses	13
Fritto misto	18

Pà i ziteddi !

12

menu enfant jusqu'à 10 ans

Steak haché du boucher/frites ou pâtes ou Tenders de poulet maison frite ou pâtes ou Linguines à la bolognaise ou Burger classique ou Mini pizza marguarita (le soir uniquement) Un sirop au choix 1 boule de glace avec ou sans chantilly
--

I piatta

plats à déguster

Salades

Tomates mozzarella burrata basilic	18
Salade de chèvre chaud	16
Salade César au poulet pané	16
Salade végétarienne	14

Pâtes

Pâtes au pesto	16
Pâtes bolognaises	16
Pâtes aux palourdes	22

Poissons

Risotto aux gambas	26
♥ Poulpe aux agrumes corses	22
Steack de thon à la plancha	24

Viandes

♥ Magret de canard au miel corse	24
♥ Burger "Da Missià" (au steak de veau et panzetta)	18
Côtes d'agneau au feu de bois	19
Entrecôte au feu de bois	26
Côte de boeuf (2 pers.)	70
Supp. sauce	1
Supp. garniture	2

♥ : COUP DE COEUR DA MISSIÀ






I pizzi
 pizzas

Marguerita : tomate, mozzarella, emmental, olives	11
Napolitaine : tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres, olives	12
Reine : tomate, mozzarella, emmental, jambon, champignons, olives	12
4 saisons : tomate, mozzarella, emmental, jambon, champignons, artichauts, olives	13
Végétarienne : tomate, mozzarella, emmental, légumes variés, olives	12
4 Fromages : tomate, mozzarella, emmental, chèvre, roquefort, olives	14
Sicilienne : tomate, mozzarella, emmental, oignons, thon, câpres	13
Peperoni : tomate, mozzarella, emmental, poivrons, chorizo, olives	14
Orientale : tomate, mozzarella, emmental, oignons, poivrons, viande épicée, olives	14
Chicken : tomate, mozzarella, emmental, oignons, poivrons, poulet, olives	14
 Da Missia : tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, tome corse, figues	17
Chèvre miel : tomate, mozzarella, emmental, chèvre, pignons, miel, olives	14
 Bergère : tomate, mozzarella, emmental, lardons, tome corse, oignons, olives	15
Calzone : tomate, mozzarella, emmental, jambon, champignon, œuf	16

Toutes nos pizzas peuvent être en base 'crème' - supp 1 ingrédient 1€

I dolciuma
 desserts

Assiette de fromages	9
 Tiramisu au canistrelli	10
Tarte du jour	8
 Pain perdu à la Nuciola	10
Mousse au chocolat	8
 Moelleux à la châtaigne	10

I Ghjacci
 glaces

Coupe 1 boule	2
Coupe 2 boules	3.5
Coupe 3 boules	5
<i>supplément chantilly</i>	1
Banana split	8.5
Dame blanche	7.5
Chocolat liégeois	7.5
Café liégeois	7.5
Colonel	8.5



Da Missià

RESTAURANT - PIZZAS - SPUNTINI

Parce que l'horloge ne dicte pas notre faim ou nos envies gourmandes,
le service restauration est ouvert tous les jours de 7h30 à 22h30 pour satisfaire vos papilles.

Da Spuntinà

Plats et collations de 11h à 18h

Les oeufs

MIDI UNIQUEMENT

Au plat (x2)	9
Omelette nature	11
Omelette fromage	11
Omelette jambon/fromage	12

Servis avec Frites ou salade

Les galettes

MIDI UNIQUEMENT

Fromage	9
Jambon/fromage	9.50
Complète (jambon, œuf, fromage)	10

Servies avec salade

Les salades :

Tomates mozzarella burrata	18
César au poulet pané	16
Chèvre chaud	16
Végétarienne	14

Les sandwiches (voir dans 'A purtà via)

Les paninis (voir dans 'A purtà via)

Les crêpes :

Sucre	3
Sucre/citron	3.50
Nutella	5
Nutella/banane	5.50
Confiture fraise ou abricot	4

Supplément chantilly

1

Supplément 1 boule de glace

2

Sdiunu

petit-déjeuner

Petit-déjeuner (1 personne) :

9.50

Jus de fruit pressé (orange, citron, pamplemousse)

1 boisson chaude (café, chocolat, thé)

1 croissant ou 1 pain au chocolat

1 petite baguette

2 minis beurres

Au choix :

1 confiture fraise, abricot ou Nutella

Da purtassi

A déguster sur place, ou à emporter !

Tenders de poulet x6	8
Barquette de frites maison	4
Barquette de frites maison cheddar	5
Barquette frites cheddar oignons frits	5.50

Pizzas (le soir uniquement) voir la carte

Sandwiches :

Jambon/beurre	6
Jambon/fromage	7
L'Américain (steack haché/frites)	10

Panini :

Jambon/fromage	7
3 fromages	8
Tomates, mozzarella, pesto	8



Bienvenue dans notre maison

Bienvenue chez "Da Missià", un restaurant familial dont le nom rend hommage au fondateur du camping : "Le Grand Père".

Venez partager ici des moments de convivialité, avec une cuisine simple, maison et des plats au doux parfum de Corse.

Boissons chaudes

Café ou déca	1.80
Double café	3.40
Café viennois	4
Cappucino	4
Grand crème noisette	4
Chocolat chaud	4
Chocolat viennois	4.50
Infusions	3
Thé	3

Spiritueux

Whisky Ballentines	6
Whisky Lagavulin 8 ans	15
Gin Bombay saphire	7
Bourbon Jack Daniels N°7	7
Cognac Hennessy VSOP	10
Rhum Havana club 3 ans	6
Rhum Havana club 7 ans	7
Rhum Don Papa	10
Vodka Smirnoff	6
Tequila Casamigos	6

Digestifs

Myrte	6
Limoncellu	6
Chataigne	6
Get 27	6
Baileys	6

Softs

Eau plate 33cl / 1l.	2.50/ 4
Orezza 33cl / 1l.	3 / 5
Supplément sirop	0.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	3
Orangina	3
Limonade	3
Schweppes/ agrumes	3
Ice Tea	3
Liptonic	3
Oasis	3
Pago (pomme, orange, ACE, tomate)	3
Sirop à l'eau (citron, pêche, menthe, grenadine, orgeat, kiwi)	2
Fruits pressés (orange, citron, pamplemousse)	4.50

Apéritifs

Pastis 51	2.50
Ricard	2.50
Martini blanc/rouge/rosé	5
♥ Cap Corse blanc/rouge	5
Muscat pétillant	6
Champagne	9
♥ Pietra blonde / ambrée / summer	4.5
Heineken petite	2.80
Heineken grande	3.50
Despérados	5
♥ Pression :	
Pietra blonde	5
Panaché	4.50
Monaco	4.50

Cocktails

Spritz	
Capo Spritz	10
Mojito	10
	10

Da Missià

RESTAURANT - PIZZAS - SPUNTINI

Vins rouges 50cl 75cl

Domaine Terra Vecchia AOP		25
Clos Poggiale		33
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Tradition"		21
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Mela"		35
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Aleaticu"		29
Domaine Granajolo "Cuvée Monika"	25	39
Domaine Granajolo "Le J"		56

Vins blancs 50cl 75cl

Domaine Terra Vecchia AOP		25
Clos Poggiale		33
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Prestige"	18	29
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Suartolu"		35
Domaine Granajolo "Cuvée Monika"	25	39
Domaine Granajolo "Le J"		56

Vins Rosés 50cl 75cl

Domaine Terra Vecchia AOP		25
Clos Poggiale		33
Domaine Fior Di Lecci "Cuvée Prestige"	18	25
Domaine Granajolo "Cuvée Monika"		39

Vin au verre : Terra Vecchia IGP :4 euros

