

**CARTE EN COURS
D'ELABORATION
POUR LA SAISON 2019**

CARTE SAISON 2018

RESTAURANT CASADELMAR

FABIO BRAGAGNOLO VOUS PROPOSE:

DENTI

CANNELLONI AU TOURTEAU, CAVIAR, FRAICHEUR DE LEGUMES ET CEDRATS DE SAN GIULIANO 56€

MAQUEREAU

MARINES TOMATES ET CONCOMBRE, JARDINIÈRE AIGRE DOUX A L'EAU DE ROSE 48€

CANARD

MAGRET ET FOIE GRAS, POMMES VERTES, PETITS POIS, MOSTARDA DI CREMONA 52€

HOMARD BLEU

PANZANELLA, NEPITA, SAUCE A LA CATALANE 60€

THON

PECHE DE DAMIEN MULLER A ST. FLORENT, CROUTE D'ARGILLE, STRACCIATELLA DE BUFFLON, BOUTARGUE CORSE 54€

RAVIOLI

CAILLE, RICOTTA, EPINARDS, CEPES, CONSOMME FUME 50€

CORZETTI

CHAPON ET CHIPIRON, JOUE DE PORC "L'ORU DI PIAZZA", HARICOTS RESINA ET SARRIETTE DE NOTRE POTAGER. 52€

TAGLIOLINI

FARINE DE MAIS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DE SICILE ET CAVIAR. 56€

RISOTTO

RIZ AQUARELLO, SAFRAN DU "DOMAINE DE NEPALI", SOT-L'Y-LAISSE FERMIER, BALSAMIQUE 25 ANS 46€

SAINT PIERRE

A L'HUILE D'OLIVE MARQUILIANI, LENTILLES CORAIL, COEUR DE BURRATA, EMULSION D'EAU DE TOMATE 62€

LOUP DE LIGNE

EN CROUTE DE CHARBON VEGETAL, SUCRINE, GIROLLES ET COUTEAUX 68€

ROUGET

ROTI AU THYM CITRON DE NOTRE POTAGER, AUBERGINES, PISTACHES ET CONFITURE DE CLEMENTINES 64€

VEAU CORSE

JARRET "COMME UN LIEVRE A LA ROYALE", FOIE GRAS, CEPES, CERISES, REDUCTION DE JEREZ 60€

AGNEAU

SELLE ROTIE AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES 64€

BOEUF

FILET AUX QUATRE POIVRES, CELERI FLEURS ET ENDIVES A L'AMARETTO 60€

CANETTE

DE CHEZ MIERAL, LAQUEE AU MISO CITRON -PIMENT D'ESPELETTE, POMME BOULANGER
POUR 2 PERSONNES 62€P.P

MENU DECOUVERTE

140€

LANGOUSTINES DU CAP CORSE

FAÇON CARPACCIO MI-CUIT, CITRON MEYER, PETITS PARIS ET PLANCTON

□

TAGLIOLINI

FARINE DE MAIS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DE SICILE ET CAVIAR

□

AGNEAU

ROTI AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES.

□

DESSERT

AU CHOIX.

MENU CREATION ET PASSION

215€

POISSONS ET CRUSTACES

MARINES A LA MOUTARDE DE CREMONE

□

BOEUF

TOMME DE BREBIS DE VALICELLA, RAIFORT, POMME VERTE, CELERI, BALSAMIQUE 25 ANS

□

RAVIOLI

CAILLE, RICOTTA, EPINARDS, CEPES, CONSOMME FUME

□

RASCASSE

A L'ESTRAGON, OIGNONS DOUX, PETITS POIS, OSEILLE

□

PIGEON

DE CHEZ MIERAL, ROTI ET FUME, JUS DE MYRTE AUX SAVEURS DE SOUS-BOIS

□

FROMAGES

LES AFFINES DE CORSE ET D'ITALIE

□

DESSERTS

DE CLAUDIO PEZZETTI