



CASADELMAR

## Grill Diner

### Entrées

Donburi de cœur de saumon bio snacké, chou rouge, avocat et coco	38€
Tarte fine aux légumes grillés, pistou et mozzarella	34€
Carpaccio de loup, boulgour de céréales, ponzu et pamplemousse	44€
Salade de homard, guacamole d'avocat, sucrine, concombre mariné et algues	57€
Tataki de thon teriyaky, sucrine grillée, truffe d'été, cœur de burrata	46€
Salade de roquette, gorgonzola et poire, « renoisu » de noisettes de Cervione	27€
Foie gras de canard au muscat de Cap Corse, pain brioché, oignon de Sisco	39€

### Pâtes

Rigatoni maison, langoustines, citron confit et câpres	41€
Spaghetti Martelli, ail, huile d'olive, piment et boutargue	37€
Penne Martelli à l'arrabbiata, tomme de Sartène	34€
Linguine aux poissons et fruits de mer	38€
Spaghetti Martelli à la langouste (selon l'arrivage)	les 100g 28€

### Poissons

« Mixed grill » de poissons et crustacés, légumes grillés	56€
Langoustines teppanyaki, wok de légumes	55€
Sauté de coquillages, gambas et supions, persillade	48€
Black cod mariné et laqué au miso et saké, riz et umeboshi	47€
Langouste à la plancha (selon l'arrivage)	les 100g 28€

### Viandes

Coquelet à la « Diavola », wok de légumes	48€
Côte de bœuf Rubia Gallega à la plancha, pommes de terre rôties au four (500g)	57€
Côte de bœuf Rubia Gallega à la plancha, pommes de terre rôties au four (1Kg, pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson)	110€
Entrecôte Wagyu Blackmore grade 4/5 à la plancha, pommes de terre rôties (250g)	79€
Pluma de cochon "Nustrale" à la truffe d'été, fine purée de pommes de terre	50€
Garniture supplémentaire	12€

### Fromages et Desserts

Assiette de fromages corses et italiens affinés	26€
Tirami-chou	18€
Inspiration chocolat façon Forêt Noire	18€
Sablé pistache, framboise, baie de batac	18€
Assortiment de glaces et sorbets	18€
Affogato : 2 boules de glace vanille, café expresso	18€
Comme une tarte citron, sorbet aux herbes fraîches	18€
Assiette de fruits rouges	24€

Plats sans gluten

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, Espagne et Australie

Nos volailles sont d'origine France

Prix nets/ Service compris