



CASADELMAR

Fabio Bragagnolo

Entrées

Poissons, crustacés et caviar

Marinés à la moutarde de Cremone, caviar Petrossian, fraîcheur de légumes 76€

Oignon

Rôti et fumé, oeuf bio, truffe d'été, céréales et pousses de notre potager 65€

Thon rouge

Pêche Ikejime de Damian Muller à St. Florent, filet snacké, miel de châtaignier,
Huitres de l'Etang de Diane 72€

Premiers plats

Tagliolini

Farine de maïs bio, "Cacio e pepe", gambas rouges du pays et caviar Beluga 78€

Risotto

"Riserva San Massimo", safran du Domaine de Nepali,
Moëlle, sot- l'y- laisse fermier, Balsamique 25 ans d'âge 68€

Poissons

Saint-Pierre

à l'huile d'olive Marquilliani,
lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate 86€

Langouste

Médailon doré, spaghetti d'aubergines au pesto verde, ail noir fumé, parfums de crustacés 120€

Viandes

Veau Corse

De la ferme de Jean-Charles Gazano
Effiloché de jarret façon "Osso buco", foie gras, girolles, réduction de jerez 82€

Bœuf

Bavette maturée aux quatre poivres, whisky et tabac, laitue Celtuce 86€

Canette

Princesse de Dombes laquée au miel Ciccoli, blettes et pommes soufflées (pour 2 personnes) 88€p.p

Menu découverte

190€

Langouste

Panzanella de légumes, sauce Catalane

□

Gnocchi

De pain aux céréales à la truffe d'été,
maquereau mariné et brûlé, bagna cauda

□

Veau Corse

Côte plate,
jus de myrte aux saveurs de Maquis

□

Desserts

De Claudio Pezzetti

Menu Création et passion

270€

Anchois

Pêche de Pierre Antoine Gougelet,
clémentines et herbettes du potager

□

Calamar du pays

Mariné au pamplemousse, ail, huile, piment, glace aux câpres

□

« Su Filindeu »

Pâtes artisanale à la semoule de blé,
morilles et orties, jus de légumes

□

Loup de ligne

En croûte de charbon végétal, caviar, ail triquet et couteaux

□

Cochon Nustrale

De Cozzano "Maison Cesari"
Rôti au romarin, carottes et prunes fermentées,
noisettes de Cervione

□

Fromages

Affinés de Corse et d'Italie

□

Desserts

De Claudio Pezzetti