

RESTAURANT CASADELMAR

FABIO BRAGAGNOLO

ENTREES

DENTI CANNELLONI AU TOURTEAU, CAVIAR BELUGA, FRAICHEUR DE LEGUMES ET CEDRATS DE SAN GIULIANO	69€
LANGOUSTINES DU PAYS FAÇON CARPACCIO MI-CUIT, CITRON MEYER, PETITS PARIS ET PLANCTON	64€
CANARD MAGRET ET FOIE GRAS MARINÉ AU MUSCAT DU CAP CORSE "DOMAINE MARENGO", MOSTARDA DI CREMONA	65€
HOMARD BLEU PANZANELLA, NÉPITA, SAUCE A LA CATALANE	79€
THON ROUGE PÊCHE DE DAMIEN MULLER A ST. FLORENT, CROUTE D'ARGILE, STRACCIATELLA DE BUFFLON, BOUTARGUE	70€

PREMIERS PLATS

RAVIOLI CAILLE, BROCCIU DE LA FERME "MALLARONI", ORTIE, MORILLES, CONSOMMÉ FUMÉ	60€
CORZETTI CHAPON ET CHIPIRON, JOUE DE PORC "L'ORU DI PIAZZA", HARICOTS RESINA ET SARRIETTE DE NOTRE POTAGER	65€
TAGLIOLINI FARINE DE MAIS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DE LA CÔTE ORIENTALE ET CAVIAR BELUGA	70€
RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO", SAFRAN DU DOMAINE DE NEPALI, SOT L'Y LAISSE FERMIER, BALSAMIQUE 25 ANS	60€

POISSONS

SAINT PIERRE A L'HUILE D'OLIVE MARQUILIANI, LENTILLES CORAIL, COEUR DE BURRATA, EMULSION D'EAU DE TOMATE	82€
LOUP DE LIGNE EN CROUTE DE CHARBON VÉGÉTAL, SUCRINE, GIROLLES ET COUTEAUX	85€
ROUGET RÔTI AU THYM CITRON, AUBERGINES, PISTACHES ET CONFITURE DE CLEMENTINES CORSE	79€

VIANDES

VEAU CORSE DE LA VALLÉE D'ASCO, JARRET "FAÇON OSSO BUCO", FOIE GRAS, MORILLES, CERISES, REDUCTION DE JEREZ	80€
AGNEAU SELLE ROTIE AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES, NOISETTES DE CERVIONE	86€
BOEUF FILET AUX QUATRE POIVRES, CELERI EN FLEURS, PAK-CHOI A L'AMARETTO	84€
CANETTE DE CHEZ MIERAL, LAQUÉE AU MISO CITRON -PIMENT D'ESPELETTE, POMME BOULANGER <i>POUR 2 PERSONNES</i>	82€P.P

MENU DECOUVERTE

170€

POISSONS ET CRUSTACES
MARINÉS A LA MOUTARDE DE CREMONE

□

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

□

VEAU CORSE
DE LA VALLÉE D'ASCO, JARRET "FAÇON OSSO BUCO",
FOIE GRAS, MORILLES, CERISES, REDUCTION DE JEREZ

□

DESSERTS
DE CLAUDIO PEZZETTI

MENU CREATION ET PASSION

255€

LANGOUSTINES DU PAYS
CAROTTES DE COULEURS A L'EAU DE ROSE,
GLACE A L'HUILE DE CLÉMENTINE CORSE DU DOMAINE MARQUILIANI

□

BOEUF
TOMME VALICELLA, RAIFORT, POIRE, HARICOTS RESINA ET TRUFFE D'ÉTÉ

□

RAVIOLI
CAILLE, BROCCIU DE LA FERME MALLARONI, ORTIES, MORILLES, CONSOMMÉ FUMÉ

□

TURBOT
ASPERGES, BERGAMOTE CONFIT ET ESTRAGON

□

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

□

FROMAGES
AFFINÉS DE CORSE ET D'ITALIE

□

DESSERTS
DE CLAUDIO PEZZETTI