



CASADELMAR

Fabio Bragagnolo

Entrées

Poissons, crustacés et caviar

Marinés à la moutarde de Crémone, fraîcheur de légumes 74€

Oignon

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

Gambas rouge et Espadon

Burrata, vinaigrette spiruline et pomme 68€

Premiers plats

Corzetti

Chapon et chipiron, joue de porc "L'Oru di Piazza", haricots resina et sarriette 65€

Tagliolini

Farine de maïs bio, "Cacio e pepe", gambas rouges du pays et caviar beluga 73€

Risotto

"Riserva San Massimo", safran du Domaine de Nepali, möelle, sot- l'y- laisse fermier, Balsamique 25 ans d'âge 64€

Poissons

Saint-Pierre

à l'huile d'olive Marquilliani, lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate 82€

Langouste

Médailon doré, spaghetti d'aubergines au pesto verde, ail noir fumé, jus de crustacés 115€

Viandes

Veau Corse

De la ferme de Jean-Charles Gazano

Effiloché de jarret "façon osso buco", foie gras, girolles, cerises, réduction de jerez 80€

Pigeon

de chez Miéral, rôti et fumé, jus de myrte, pommes soufflées 84€

Menu découverte

185€

Langoustines du pays

à l'eau de rose, caviar beluga et clémentines

□

Ravioli

Caille, brocciu de la ferme "Mallaroni", ortie, girolles, consommé fumé

□

Cochon Nustrale

De Cozzano "Maison Cesari"

Rôti au romarin, carottes et prunes fermentées, noisettes de Cervione

□

Desserts

De Claudio Pezzetti

Menu création et passion

260€

Thon rouge

Pêche "Ikejime" de Damien Muller à St. Florent, filet snacké, miel de chataignes et huîtres

□

Seiches du pays

Ail, huile pimentée, aubergine

□

Rigatoni

Pâtes fraîches à la farine de blé moulu à la pierre, agrumes, langouste et estragon

□

Loup de ligne

En croûte de charbon végétal, salicornes et couteaux

□

Bœuf

Filet aux quatre poivres, laitue Celtuce, panais au romarin

□

Fromages

Affinés de Corse et d'Italie

□

Desserts

De Claudio Pezzetti