



CASADELMAR
FABIO BRAGAGNOLO

ENTRÉES

POISSONS ET CRUSTACÉS

MARINÉS À LA MOUTARDE DE CRÉMONE, FRAÎCHEUR DE LÉGUMES 72€

THON ROUGE

PÊCHE "IKEJIME" DE DAMIEN MULLER À ST. FLORENT, FILET SNACKÉ, MIEL DE CHATAÎGNES ET HUÎTRES 70€

OIGNON DE SISCO

RÔTI ET FUMÉ, OEUF BIO, TRUFFE D'ÉTÉ, CÉRÉALES ET POUSSÉS DE NOTRE POTAGER 65€

PREMIERS PLATS

RAVIOLI

CAILLE, BROCCIU PASSU DE LA FERME "MALLARONI", ORTIE, GIROLLES, CONSOMMÉ FUMÉ 60€

TAGLIOLINI

FARINE DE MAÏS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DU PAYS ET CAVIAR BELUGA 71€

RISOTTO

"RISERVA SAN MASSIMO", SAFRAN DU DOMAINE DE NEPALI, MOELLE, SOT L'Y LAISSE FERMIER, BALSAMIQUE 25 ANS D'ÂGE 64€

POISSONS

SAINT PIERRE

À L'HUILE D'OLIVE MARQUILIANI, LENTILLES CORAIL, COEUR DE BURRATA, ÉMULSION D'EAU DE TOMATE 82€

LANGOUSTE

MÉDAILLON GRILLÉ, SPAGHETTI D'AUBERGINES AU PESTO VERDE, PARFUM DE CRUSTACÉS 110€

VIANDES

VEAU CORSE

DE LA FERME DE JEAN-CHARLES GAZANO
EFFILOCHÉ DE JARRET "FAÇON OSSO BUCO", FOIE GRAS, CERISES, RÉDUCTION DE JEREZ 80€

BOEUF

FILET AUX QUATRE POIVRES, LAITUE CELTUCE, PANAIS AU ROMARIN 84€

MENU DECOUVERTE

180€

LANGOUSTINES DU PAYS

FAÇON CARPACCIO MI- CUIT, CITRON MEYER, CHOUX FLEUR ET PLANCTON

□

LASAGNES

PÂTES FRAÎCHES AUX AGRUMES, LANGOUSTE, TOMATES, PISTACHE ET ESTRAGON

□

COCHON NUSTRALE

ELEVAGE DE FRANÇOIS ALBERTINI

RÔTI AU ROMARIN, CAROTTES ET CHINOTTO, NOISETTES DE CERVIONE

□

DESSERTS

DE CLAUDIO PEZZETTI

MENU CREATION ET PASSION

255€

ESPADON DU PAYS

GAMBAS ROUGES ET BURRATA, VINAIGRETTE SPIRULINE ET PÊCHES

□

BOEUF

COMME UN RAVIOLI AU FOIE GRAS ET OIGNONS, TRUFFE D'ÉTÉ, CONSOMMÉ FROID

□

CORZETTI

CHAPON ET CHIPIRON, JOUE DE PORC "L'ORU DI PIAZZA", HARICOTS RESINA

□

LOUP DE LIGNE

EN CROUTE DE CHARBON VÉGÉTAL, SALICORNES ET COUTEAUX

□

PIGEON

DE CHEZ MIERAL, RÔTI ET FUMÉ, JUS DE MYRTE, POMMES SOUFLÉES

□

FROMAGES

AFFINÉS DE CORSE ET D'ITALIE

□

DESSERTS

DE CLAUDIO PEZZETTI