

# RESTAURANT CASADELMAR

FABIO BRAGAGNOLO

## ENTREES

<b>DENTI</b> CANNELLONI AU TOURTEAU, CAVIAR BELUGA, FRAICHEUR DE LEGUMES ET CEDRATS DE SAN GIULIANO	69€
<b>LANGOUSTINES DU PAYS</b> FAÇON CARPACCIO MI-CUIT, CITRON MEYER, PETITS PARIS ET PLANCTON	64€
<b>HOMARD BLEU</b> PANZANELLA, NÉPITA, SAUCE A LA CATALANE	79€
<b>THON ROUGE</b> PÊCHE "IKEJIME" DE DAMIEN MULLER A ST. FLORENT, CROUTE D'ARGILE, STRACCIATELLA DE BUFFLON, BOUTARGUE	70€

## PREMIERS PLATS

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

## POISSONS

<b>SAINT PIERRE</b> A L'HUILE D'OLIVE MARQUILIANI, LENTILLES CORAIL, COEUR DE BURRATA, EMULSION D'EAU DE TOMATE	82€
<b>LOUP DE LIGNE</b> EN CROUTE DE CHARBON VÉGÉTAL, GIROLLES ET COUTEAUX	85€

## VIANDES

<b>VEAU CORSE</b> DE LA VALLÉE D'ASCO, EFFILOCHÉ DE JARRET "FAÇON OSSO BUCO", FOIE GRAS, CERISES, REDUCTION DE JEREZ	80€
<b>AGNEAU</b> SELLE ROTIE AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES, NOISETTES DE CERVIONE	86€
<b>BOEUF</b> FILET AUX QUATRE POIVRES, CELERI EN FLEURS, PAK-CHOI A L'AMARETTO	84€
<b>CANETTE</b> 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, EFFILOCHÉ DE 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