

# RESTAURANT CASADELMAR

FABIO BRAGAGNOLO

## ENTREES

**DENTI**  
CANNELLONI AU TOURTEAU, CAVIAR BELUGA, FRAICHEUR DE LEGUMES, CEDRATS DE SAN GIULIANO 72€

**LANGOUSTINES DU PAYS**  
FAÇON CARPACCIO MI-CUIT, CITRON MEYER, PETITS PARIS ET PLANCTON 67€

**HOMARD BLEU**  
PANZANELLA, NEPITA, SAUCE A LA CATALANE 79€

**THON ROUGE**  
PECHE "IKEJIME" DE DAMIEN MULLER À ST. FLORENT, FILET SNACKÉ, MIEL DE CHATAÏGNE ET HUÎTRES 70€

## PREMIERS PLATS

**RAVIOLI**  
CAILLE, BROCCIU PASSU DE LA FERME "MALLARONI", ORTIE, CEPES, 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 MAÏS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES ET CAVIAR BELUGA 71€

**RISOTTO**  
"RISERVA SAN MASSIMO", SAFRAN DU DOMAINE DE NEPALI, MOELLE, 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, GIROLLES ET COUTEAUX 85€

**LANGOUSTE**  
MEDAILLON GRILLÉ, AUBERGINES, TOMATES SECHÉES ET BOUILLON DE LANGOUSTE 110€

## VIANDES

**VEAU CORSE**  
DE LA VALLÉE D'ASCO, EFFILOCHÉ DE JARRET "FAÇON OSSO BUCO", FOIE GRAS, 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 *POUR 2 PERSONNES* 82€P.P

## MENU DECOUVERTE

170€

### POISSONS ET CRUSTACES MARINÉS A LA MOUTARDE DE CREMONE

□

#### CORZETTI

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

□

#### 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