



# RESTAURANT FINESTRA

## DOSSIER DE PRESSE

*Finestra*  
by Italo Bassi



# FINESTRA

*Un écrin gastronomique sur le port de Bonifacio.*

Sur le port d'une des plus belles îles du monde, l'île de beauté, Finestra se dévoile à la vue des regards indiscrets. C'est ici que le chef italien Italo Bassi s'est installé en 2023, pour y créer le premier restaurant gastronomique de Bonifacio.



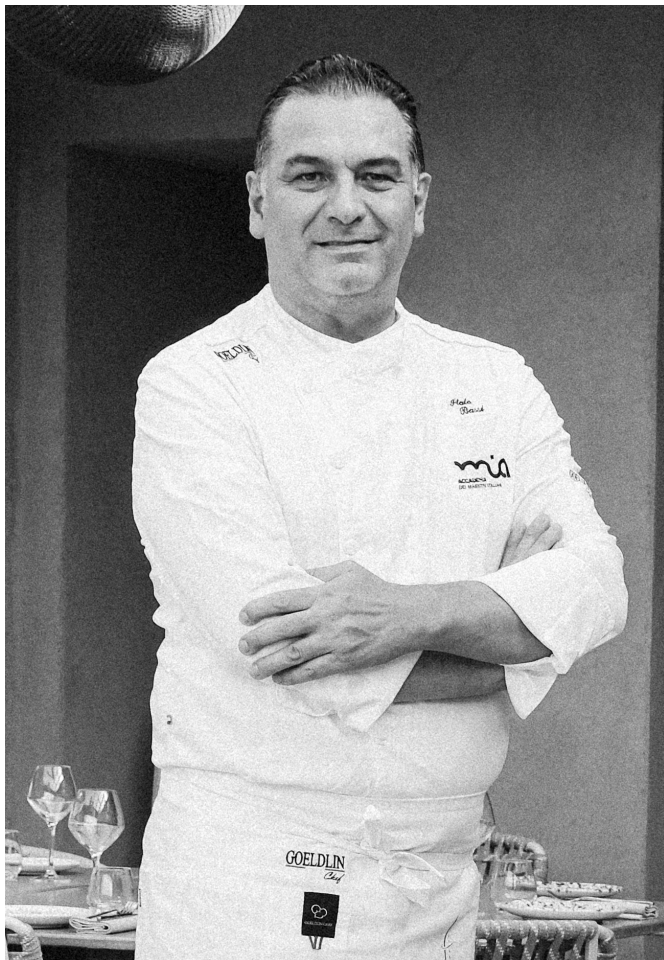
Finestra accueille ses convives pour leur faire vivre une immersion complète dans l'univers du chef, il y déploie son approche de l'art culinaire : véritable promoteur de l'Eno-Gastronomie expérimental ou il combine rigueur technique et expériences personnelles pour nous transporter dans un univers multisensoriel où le design et l'art culinaire se marient à la perfection.

# ITALO BASSI

## BIOGRAPHIE

Italo Bassi est né à Fusigano en Italie. Après une formation à l'école hôtelière de Riolo Terme, il exerce dans le célèbre restaurant « Trigabolodi Argenta » à Ferrare. C'est là que le chef Igles Corelli, précurseur de la cuisine expérimentale et grand innovateur, le forme à la haute cuisine, lui apprenant l'utilisation des équipements les plus complexes et la transformation des matières premières.

À seulement 19 ans, il franchit les portes de la cuisine de l'Enoteca Pinchiorri qui, au fil des ans, le verra s'approcher des sommets jusqu'à ce qu'il devienne une icône.



En 1993, à Florence, il se voit offrir le poste de premier chef de « L'Enoteca Pinchiorri », après avoir reçu une étoile Michelin, puis il obtiendra en 2003 le graal avec les trois étoiles au guide Michelin en tant que chef de cuisine de « L'Enoteca Pinchiorri », titre qu'il conservera pendant plusieurs années. En 2016, il décide d'ouvrir son restaurant à Porto Cervo qu'il nomme Confusione on y retrouve sa vision de la grande cuisine basée sur la tradition italienne et enrichie de parfums exotiques et d'ingrédients précieux. Il obtiendra une Etoile au guide Michelin qu'il conserva depuis, il est donc le seul restaurant de Costa Smeralda avec une étoile au guide Michelin. En 2023, avec son chef exécutif Edouardo Menna ils s'installent à Bonifacio pour prendre la tête de Finestra, le premier restaurant gastronomique de la cité des falaises.

## SA PHILOSOPHIE ET SA CUISINE

*« Je me considère comme le promoteur de l'Eno-Gastro-Edonisme expérimental, qui est devenu au fil des ans mon manifeste, où j'essaie de combiner rigueur technique et expériences personnelles. Tous mes plats sont toujours inspirés à partir de la tradition italienne, mais enrichie d'arômes exotiques et d'excellentes matières premières »*





## LA CUISINE

Italo Bassi et son chef exécutif Edouardo Menna nous transportent dans un univers multisensoriel où le design et l'art culinaire se marient à la perfection.

La sublimation des produits, le mélange des genres, la parfaite maîtrise dans l'exécution et de l'audace font des plats innovants et surprenants.

Les plats signatures :

Ying Yang

*Quinoa, gambas de Méditerranée, gingembre mariné, avocat, caviar sauce mangue coriandre.*

Double Ravioli

*Ravioli en deux farces, burrata, mijoté de pintade et sa réduction, crème légère de parmesan, thym frais.*

Pigeon

*Suprême roti et mariné à l'huile d'olive, la cuisse en croustilles, pois chiche, jus corsé au gruau de cacao*



# LA DÉCORATION

Ce lieu unique a été réinventé par l'architecte Patrice Gardera. Il a su respecter son histoire pour lui rendre sa grandeur.

Ancien chantier naval de l'époque génoise, le lieu dévoile un cadre contemporain aux détails minutieux.

Qu'il s'agisse des volumes, des matériaux ou des nuances de couleurs, tout est unique. Pour respecter l'histoire du lieu, c'est une coque de bateau inversée qu'il a choisi d'installer au plafond avec son mât, ses voiles et ses hélices dorées à l'or fin par les ateliers Gohard. La baie vitrée ou Finestra offre une vue panoramique unique sur le port de Bonifacio. Tandis que le majestueux miroir martelé rappelle les mouvements de la mer et nous invite au voyage.





The background image shows the interior of a restaurant. The ceiling is a prominent feature, with a series of curved wooden beams and integrated lighting that creates a warm, ambient glow. The floor is covered in a light-colored, textured carpet. The furniture consists of round wooden tables and modern chairs with dark wood frames and light green upholstered seats. The tables are set with white plates, glasses, and cutlery. In the background, there are large arched windows or openings that look out onto a city at night.

# INFORMATIONS PRATIQUES

**FINESTRA ;**  
51 quai Comparetti,  
20169 Bonifacio

**CONTACT ;**  
Nicolas Panzani  
06 83 20 84 49  
[nicolas@finestra-bonifacio.fr](mailto:nicolas@finestra-bonifacio.fr)