

Finestra
by Italo Bassi

LA CARTE

ITALO BASSI EST NÉ À FUSIGANO EN ITALIE. 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 EN DEVIENNE LE CHEF ET UNE ICÔNE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE EN OBTENANT LE GRAAL DES 3 ÉTOILES MICHELIN.

EN 2016 IL OUVRE SON RESTAURANT CONFUSION À PORTO CERVO, QUI EST DEPUIS LE SEUL RESTAURANT ÉTOILÉ DE LA COSTA SMERALDA.

EN CETTE ANNÉE 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.

*"FINESTRA EST LA FUSION DE L'ITALIE ET DE LA CORSE,
NOURRIE DE MES RENCONTRES AVEC LES PÊCHEURS,
PRODUCTEURS ET ARTISANS."*

ITALO BASSI

MENU SIGNATURE

- 6 SERVICES - 165 €

L'AMUSE BOUCHE

LE YING YANG

CAVIAR, GAMBAS DE MÉDITERRANÉE, QUINOA, GINGEMBRE
MARINÉ, AVOCAT, SAUCE MANGUE ET CORIANDRE

LE DOUBLE RAVIOLI

RAVIOLI EN DEUX FARCES, BURRATA, MIJOTÉ DE PINTADE ET SA
RÉDUCTION, CRÈME LÉGÈRE DE PARMESAN, THYM FRAIS

LE PIGEON

SUPRÊMES RÔTIS ET MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE, LA CUISSE EN
CROMESQUIS, POIS CHICHES, JUS CORSÉ AU GRUÉ DE CACAO

LE PRÉ-DESSERT

LA SPHÈRE CHOCOLAT

COEUR AU FRUIT DE LA PASSION, SALADE DE FRUITS ROUGES

L'ACCORD ITALIE CORSE EN 4 VERRES DE VIN
70€

DÉLICES ITALO-CORSES

- 6 SERVICES - 145 €

L'AMUSE BOUCHE

TARTELETTE DE MAQUEREAU

MARINÉ AUX AGRUMES CORSES, RICOTTA (BROCCIU EN SAISON), PURÉE DE BETTERAVE ROUGE ACIDULÉE, MESCLUN ET NOISETTE DE CERVIONE

RISOTTO COMME UNE SOUPE DE ROCHE

CUIT AU FUMET DE POISSON TOMATÉ, PALOURDES, MOULES ET POISSONS DE ROCHE DE NOTRE PÊCHEUR BAPTISTE POGGI

CÔTELETTES D'AGNEAU CORSE

EN PANURE DE CANISTRELLIS ET RAISINS SECS, FARCIE D'AUBERGINE BONIFACIENNE FAÇON PARMIGIANA, JUS CORSÉ AU GINGEMBRE

CANOLLO À LA TOMME

DOMAINE DE TANELLA

PRÉ-DESSERT

NEGRONI

PARFAIT AUX AGRUMES CORSES, SORBET ORANGE SANGUINE, GEL ET ÉCUME AU NEGRONI DE LA MAISON MATTEI

L'ACCORD ITALIE CORSE EN 4 VERRÉS DE VIN

70€

MENU DÉCOUVERTE

- 6 SERVICES - 165 €

L'AMUSE BOUCHE



UNE ENTRÉE



UNE PÂTE



UN PLAT



UN PRÉ-DESSERT



UN DESSERT

L'ACCORD ITALIE CORSE EN 4 VERRES DE VIN
70€

MENU ODYSSÉE

- 8 SERVICES - 185 €

L'AMUSE BOUCHE

UNE ENTRÉE FROIDE

UNE ENTRÉE CHAUDE

UNE PÂTE

UN PLAT

LE FROMAGE DU CHEF

UN PRÉ-DESSERT

UN DESSERT

L'ACCORD ITALIE CORSE EN 6 VERRES DE VIN
90€

- ENTRÉES -

LE YING YANG

CAVIAR, GAMBAS DE MÉDITERRANÉE, QUINOA, GINGEMBRE MARINÉ,
AVOCAT, SAUCE MANGUE ET CORIANDRE

CATALANA DE LANGOUSTINE

TEMPURA D'ORANGE DEMI FRIT, SON CONDIMENT VANILLE, FRAISES
MARINÉES AU BASILIC ET TARTARE DE TOMATES

ŒUF CROUSTILLANT

CRÈME LÉGÈRE DE PÉCORINO DE SARDAIGNE, ASPERGES VERTES AU
SÉSAME, LAMELLES ET PERLES DE TRUFFE NOIR

- PÂTES -

LE DOUBLE RAVIOLI

RAVIOLIS EN DEUX FARCES, BURRATA, MIJOTÉ DE PINTADE ET SA
RÉDUCTION, CRÈME LÉGÈRE DE PARMESAN, THYM FRAIS

RAVIOLI FONDANTS

FARCIS D'UN CRÉMEUX DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTES CONFITES,
GUAZZETTO DE PALOURDES, SALICORNE ET HUILE DE LIVÈCHE

TAGLIOLINO

TAGLIOLINO AU HOMARD, TOMATES CERISES RÔTIES, COULIS DE BASILIC
ET PIGNONS DE PIN

- PLATS -

FILET DE THON ROSSINI

ESCALOPE DE FOIE GRAS, LAMELLES DE TRUFFE ET SON JUS CORSÉ,
CRÈME DE PAIN DE CAMPAGNE AU ROMARIN

ROUGET

CONTISÉ AU LARDO DI COLONNATA, EN ROBE CROUSTILLANTE,
POMMES MITRAILLES, RÉDUCTION DE CACCIUCCO

LE PIGEON

SUPRÊMES RÔTIS ET MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE, LA CUISSE EN
CROMESQUIS, POIS CHICHES, JUS CORSÉ AU GRUÉ DE CACAO

- DESSERTS -

OEUF TROPICAL

BAVAROISE AU LAIT DE COCO, MANGUE ET YAOURT

LA SPHÈRE CHOCOLAT

COEUR AU FRUIT DE LA PASSION, SALADE DE FRUITS ROUGES

ROSE

CRÉMEUX DE CHOCOLAT AU LAIT, SORBET FRAMBOISE ET SON COULIS,
POUDRE D'HUILE D'OLIVE

CAVIALE ITALIANO

LE CAVIAR ITALIEN SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF ITALO BASSI. 100% NATUREL, SANS ADDITIF NI CONSERVATEUR, CAVIAR D'EXCEPTION D'ITALIE DE LA MAISON PISANI DOSSI. SERVI AVEC DE LA CRÈME AIGRE OU ACIDULÉE, BRUNOISE D'OIGNONS ROUGES ET BLINIS

SIBERIAN

10 GRAMMES 70 €

30 GRAMMES 210 €

50 GRAMMES 350 €

OSETRA

10 GRAMMES 90 €

30 GRAMMES 270 €

50 GRAMMES 450 €