

*Finestra*  
by Italo Bassi

**MICHELIN 2024**

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 SES PÊCHEURS, PRODUCTEURS ET ARTISANS"*  
ITALO BASSI



COMME UNE JOURNÉE D'ÉTÉ  
- 6 SERVICES - 185 €

L'AMUSE BOUCHE

~

AUBE MARINE

*SEICHE PÊCHÉE AU PETIT MATIN, BOMBOLONI ET  
ÉMULSION MÉDITERRANÉENNE*

~

RAVIOLES DU PÔTAGER

*AUX LÉGUMES DU SOLEIL, BROCCIU SCANTE, JUS  
D'AUBERGINE PARFUMÉ A LA RÉGLISSE*

~

LE BARBECUE DE MA "MER"

*LANGOUSTE BONIFACIENNE RÔTIE AU ROMARIN,  
RAVIOLES DE BLETTES ET JUS TOMATÉ AUX COUTEAUX  
DE MER*

~

FROMAGE CASGIU MERZU

~

PRÉ-DESSERT

~

LA FRAÎCHEUR AU CRÉPUSCULE

*FRAISES CITRONNÉES, NEPITA ET PARFUM DE ROSE*

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES 70€



# MENU DÉCOUVERTE

- 6 SERVICES - 165 €

L'AMUSE BOUCHE

~

UNE ENTRÉE

~

UNE PÂTE

~

UN PLAT

~

UN PRÉ-DESSERT

~

UN DESSERT

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES 70€



# MENU ODYSSEE

- 8 SERVICES - 185 €

L'AMUSE BOUCHE

~

UNE ENTRÉE

~

DEUXIÈME ENTRÉE

~

UNE PÂTE

~

UN PLAT

~

FROMAGE DU CHEF

~

UN PRÉ-DESSERT

~

UN DESSERT

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 5 VERRES 90€



# ENTRÉES

TARTELETTE DE MAQUEREAU  
MARINÉE AUX AGRUMES CORSES, BROCCIU EN  
SAISON, PUREE DE BETTERAVE ROUGE ACIDULEE,  
MESCLUN ET NOISETTE DE CERVIONE

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

ŒUF CROUSTILLANT  
CRÈME LÉGÈRE DE PÉCORINO DE SARDAIGNE,  
COURGETTES AU SÉSAME, LAMELLES ET PERLES DE  
TRUFFE NOIRE



# PÂTES

## LE DOUBLE RAVIOLI

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

*RISOTTO COMME UNE SOUPE DE ROCHE  
CUIT AU FUMET DE POISSON TOMATE, PALOURDES,  
MOULES ET POISSONS DE ROCHE DE NOTRE PÊCHEUR  
BAPTISTE POGGI*

*GNOCCHI DE POMMES DE TERRE  
FARCIS A LA CRÈME DE HOMARD, CARPACCIO ET  
TARTARE, COULIS 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

*SUPRÊME RÔTI ET MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE, LA CUISSE  
EN CROMESQUIS, POIS CHICHES, JUS CORSÉ AU GRUÉ  
DE CACAO*



# DESSERTS

## NEGRONI

*PARFAIT AUX AGRUMES CORSES, SORBET ORANGE  
SANGUINES, GEL ET ECUME AU NEGRONI DE LA LA  
MAISON MATTEI*

## PARFUM FLORAL

*POMME VERTE, GÉRANIUM, CONCOMBRE*

## BALADE AU MONTE CINTO

*AUTOUR DU BROCCIU ET FRUITS DE SAISON*



# 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 €

## ØSETRA

10 GRAMMES 90 €

30 GRAMMES 270 €

50 GRAMMES 450 €