

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 €