# FineStra by Italo Bassi

LA CARTE
MICHELIN 2024

ITALO BASSI EST NÉ À FUSIGNANO 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 2023, AVEC SON CHEF EXÉCUTIF EDOARDO 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



# BALADE PRINTANIÈRE

- 6 SERVICES - 145 €

#### L'AMUSE BOUCHE

#### FLEUR D'ARTICHAUT

Cuit façon judia, crevettes, ris de veau au muscat, cœur d'artichaut fondant et vinaigrette aux fleurs

#### RAVIOLIRÔTIS

Farcis d'un crémeux de pommes de terre, guazzetto de palourdes, fenouil sauvage et asperges blanches

## CÔTELETTES D'AGNEAU CORSE

En panure de canistrelli, tombée de feuilles sauvages à la muscade rôtie et jus de jambon de parme, févettes et petits pois

FROMAGE CASGIU MERZU

PRÉ-DESSERT

PARFUMFLORAL

Pomme verte, géranium, concombre

L'accord du sommelier en 4 verres - 70 €

# LE MENU DÉCOUVERTE

- 6 SERVICES - 165 €

L'AMUSE BOUCHE

UNE ENTRÉE

UNEPÂTE

UNPLAT

UN PRÉ-DESSERT

UNDESSERT

L'accord du sommelier en 4 verres - 70 €

# LE MENU ODYSSÉE

- 8 SERVICES - 185 -

L'AMUSE BOUCHE

--

UNE ENTRÉE

\_\_

DEUXIÈME ENTRÉE

--

UNEPÂTE

--

UNPLAT

--

FROMAGE DU CHEF

\_\_

UN PRÉ-DESSERT

--

UN DESSERT

# ENTRÉES

## TARTELETTE DE MAQUEREAU

Marinée aux agrumes Corses, brocciu en saison, purée de betterave rouge accidulée, mesclun et noisette de Cervionne

#### CATALANA DE LANGOUSTINE

Tempura d'orange demi frit, son condiment vanille, fraises marinées au basilic et tartare de tomates

#### OEUF CROUSTILLANT

Crème légère de pécorino de Sardaigne, asperges vertes au sésame, lamelles et perles de truffe noire

# PÂTES

#### DOUBLERAVIOLI

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 tomaté, palourdes, moules et poissons de roche de notre pêcheur Baptiste Poggi

### GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

Farcis à 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

#### LEPIGEON

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 à l'orange sanguine, gel et écume au Négroni de la maison Mattei

#### LA SPHÈRE CHOCOLAT

Cœur au fruit de la passion, salade de fruits rouges

#### BALADE AU MONTE CINTO

Autour du brocciu et fleurs de maquis