

*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

*Finestra*  
by Italo Bassi



# UN AUTOMNE EN CORSE

- 7 SERVICES - 95 €

## L'AMUSE BOUCHE

--

## LA RIVIERE

truite de nos montagnes en carpione, dashi forestier

--

## LE CHÂTAIGNIER

ravioles de châtaigne, girolles rôties et  
courge parfumée à la menthe aquatique

--

## LA CHASSE

suprême de Palombe glacé au Miso, bourgeon et  
fleurs en pickles, jus corsé de gibier au miel

--

## FROMAGE

Casgiu Merzu

--

## PRÉ-DESSERT

--

## LES SOUS-BOIS

noix de pécan, arôme de café et caramel,  
glace topinambour

*L'accord du sommelier en 4 verres - 70 €*



# LE 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 €*



# LE MENU ODYSSÉE

- 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, purée de betterave rouge acidulée, mesclun et noisette de Cervionne

### 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 noire

--

## PÂTES

### 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 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

## 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 à l'orange sanguine, gel  
et écume au Negroni 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



*Finestra*

by Italo Bassi

MICHELIN 2024