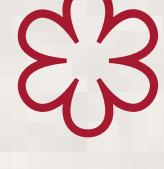


Finestra[®]

by Italo Bassi


MICHELIN
2025

LA CARTE



UN REGARD SUR L'ITALIE. UNE ÂME CORSE

En juin 2023, une rencontre donne naissance à Finestra. Italo Bassi, chef transalpin au parcours étoilé, croise la route d'Edoardo Menna, jeune talent italien formé dans les plus grandes maisons françaises. Ensemble, ils écrivent une cuisine libre, sincère, habitée par la Méditerranée. À leurs côtés, la cheffe pâtissière Maria Elena Cugusi prolonge l'émotion avec douceur et justesse.

Finestra, une table tournée vers le Sud, qui puise dans la mémoire des terroirs pour composer des assiettes d'aujourd'hui. Une cuisine de caractère, élégante et sincère, où chaque produit raconte une histoire — celle d'un artisan, d'une saison, d'un lieu.

Au printemps 2025, le Guide Michelin décerne à Finestra sa première étoile.

Une reconnaissance qui fait de ce lieu le tout premier restaurant étoilé de la cité des falaises.

MENU DÉCOUVERTE

- 6 SERVICES - 175€ -

L'AMUSE BOUCHE

CATALANA DE LANGOUSTINE

AUX SAVEURS AUTOMNALES AUTOUR DES AGRUMES CORSES, SON
CONDIMENT VANILLE ET LIVÈCHE, TEMPURA D'ORANGE ET CRUSTACÉS

LE DOUBLE RAVIOLI

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

LE ROUGET

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

PRÉ-DESSERT

BALADE AU MONTE CINTO

AUTOUR DU BROCCIU ET FRUITS DE SAISON

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES - 80 €

MENU ODYSSEÉE

- 8 SERVICES - 195 €

L'AMUSE BOUCHE

CATALANA DE LANGOUSTINE

AUX SAVEURS AUTOMNALES AUTOUR DES AGRUMES CORSES, SON
CONDIMENT VANILLE ET LIVÈCHE, TEMPURA D'ORANGE ET CRUSTACÉS

RISOTTO COMME UNE SOUPE DE ROCHE

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

LE DOUBLE RAVIOLI

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

LE ROUGET

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

FROMAGES DU CHEF

PRÉ-DESSERT

SENS INVERSÉS

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT, LAIT FERMENTÉ ET CÉRÉALES

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 5 VERRES - 95 €

CAVIALE ITALIANO

LE CAVIAR ITALIEN SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF ITALO BASSI·
100% NATUREL, SANS ADDITIFS NI CONSERVATEURS, CAVIAR
D'EXCEPTION D'ITALIE DE LA MAISON PISANI DOSSI· SERVI
AVEC DE LA CRÈME AIGRE OU ACIDULEE, 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 €

POUR NOS PETITS GASTRONOMES

75 €

RAVIOLI FARCI

RICOTTA, CRÈME DE PARMESAN, NOIX DE MUSCADE

OU

GNOCCHETTI SARDE

FAÇON PIZZAIOLA

VEAU RÔTI

POMMES DE TERRE MITRAILLES, ET JUS CORSÉ

OU

PAVÉ DE POISSON DU JOUR

LÉGUMES POCHÉS, MAYONNAISE AUX AGRUMES

TARTELETTE AUX FRUITS

OU

SÉLECTION DE GLACE

NOS AMIS

FINESTRA EST LA FUSION DE L'ITALIE ET DE LA CORSE NOURRIE DE NOS RENCONTRES AVEC SES PÊCHEURS, PRODUCTEURS ET ARTISANS

FROMAGES

DOMAINE DES OLEASTRES - FIGARI, CORSE : FROMAGES FERMIERS
BONAT - PARME, ITALIE : PARMIGIANO REGGIANO
AGRICOLA MARIEDDA - OLBIA, ITALIE : PECORINO DE SARDAIGNE
LA BOTTEGA DEI SAPORI - OLBIA, ITALIE : MOZZARELLA DI BUFALA
FATTORIA BUCA NUOVA - ITALIE : PECORINO DI PIENZA

PÊCHEURS

MAURICE PIRO - BONIFACIO, CORSE
PAUL-JOSEPH BREAS - BONIFACIO, CORSE
BAPTISTE POGGI - BONIFACIO, CORSE
PESCA MARE - BONIFACIO, CORSE

BOUCHERIE

ZUARINA - PARME, ITALIE CHARCUTERIE DOP
JEAN-FRANÇOIS BACIOCCHI - PORTO-VECCHIO, CORSE
MDMX MAXIME BERLEMONT - SOTTA, CORSE

FRUITS ET LEGUMES

CHEZ LUCETTE ET FILS - BONIFACIO, CORSE
GRAND SUD PRIMEUR - PORTO-VECCHIO, CORSE
FLORENCE WEIS - AJACCIO, CORSE

ÉPICERIE

FRANTONIO SALVAGNO - VERONE, ITALIE: HUILE OLIVE EXTRA VIERGE
OTTAVI - GHISONACCIA, CORSE : HUILE OLIVE EXTRA VIERGE
SAVINI TARTUFI - FLORENCE, ITALIE : TRUFFE
AGRICOLA CODA DI LUPO - ARZACHENA, ITALIE : PRODUITS CÉRÉALIERS
PISANI DOSSI - MILAN, ITALIE : CAVIAR