

# *Finestra*

by Italo Bassi

  
**MICHELIN**  
2025

LA CARTE

# Finestra<sup>\*</sup>

## 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 ODYSSÉE

- 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