

Finestra

by Italo Bassi



MICHELIN

2026

LA CARTE

Finestra

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.

Finestra est 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.

En 2026, Finestra conserve son étoile, confirmant ainsi la singularité de sa vision culinaire et l'exigence qui l'anime depuis sa création.

BALADE PRINTANIÈRE

- 7 SERVICES - 155€ -

L'AMUSE-BOUCHE

FLEUR D'ARTICHAUT

CUIT FAÇON GIUDIA, CREVETTES IODÉES,
MESCLUÏN FLORAL PARFUMÉ À LA RÉGLISSE

GNOCCHI DES PRÉS

PESTO D'AIL TRIQUÈTRE, LÉGUMES VERTS ET
SON LAIT DE PARMIGIANO 16 MOIS DE LA MAISON BONAT

LA RENCONTRE DE NOS RÉGIONS

VENTRÈCHE DE THON ROUGE, RIS DE VEAU RÔTI À LA MENTHE,
CAPUCINE ET L'HUILE D'OLIVE DU DOMAINE MONTI TALBINU

FROMAGE DU CHEF

PRÉ-DESSERT

PARFUM FLORAL

POMME VERTE, GÉRANIUM, CONCOMBRE

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRÉS - 80 €

MENU DÉCOUVERTE

- 7 SERVICES - 175€ -

L'AMUSE-BŒUCHE

DÉLICATES LANGOUSTINES BONIFACIENNES
AUX SAVEURS PRINTANIÈRES AUTOUR DES AGRUMES CORSES,
CONDIMENT VANILLE ET LIVÊCHE, 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 PIGEON

RÔTI ET MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE, TOMBÉE DE RADICCHIO
À LA PÊCHE DE VIGNE FERMENTÉE

Une alternative peut être proposée selon vos préférences

FRŒMAGE DU CHEF

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

DÉLICATES LANGOUSTINES BONIFACIENNES
AUX SAVEURS PRINTANIÈRES AUTOUR DES AGRUMES CORSES,
CONDIMENT VANILLE ET LIVÊCHE, TEMPURA D'ORANGE ET CRUSTACÉS

RISOTTO COMME UNE SOUPE DE ROCHE
CUIT AU FUMET DE POISSON À LA TOMATE, PALOURDES, MOULES
ET POISSONS DE ROCHE DE NOS PÊCHEURS

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

LE PIGEON
RÔTI ET MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE, TOMBÉE DE RADICCHIO
À LA PÊCHE DE VIGNE FERMENTÉE
Une alternative peut être proposée selon vos préférences

FROMAGE 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 CREME AIGRE OU ACIDULEE, BRUNOISE D'OIGNONS
ROUGES ET BLINIS

SIBERIAN

10 GRAMMES 70 €

30 GRAMMES 210 €

50 GRAMMES 350 €

OSETRA

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 FERMIERES
BONAT - PARME, ITALIE : PARMIGIANO REGGIANO
AGRICOLA MARIEDDA - OLBIA, ITALIE : PECORINO DE SARDAIGNE
FATTORIA BUCA NUOVA - ITALIE : PECORINO DI PIENZA

PÊCHEURS

MAURICE PIRO - BONIFACIO, CORSE
BAPTISTE POGGI - BONIFACIO, CORSE
PESCA MARE - BONIFACIO, CORSE
PHILIPPE BOTTI - BONIFACIO, CORSE

BOUCHERIE

ZUARINA - PARME, ITALIE CHARCUTERIE DOP
JEAN-FRANÇOIS BACIOCCHI - PORTO-VECCHIO, CORSE
MDMX MAXIME BERLEMONT - SOTTA, CORSE
FRÈRES METZGER, PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

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