

Finestra

by Italo Bassi



MICHELIN

2026

LA CARTE

Finestra

UN REGARD SUR L'ITALIE. UNE ÂME CÔRSE

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.

UN AUTOMNE EN CORSE

- 6 SERVICES - 115€ -

L'AMUSE-BOUCHE

INSPIRATION MATINALE

FRAÎCHEUR DE CREVETTES SEPTEMBRINES À L'EAU DE MER,
RESSAC D'EXTRACTION DE FENOUIL ET HUILE D'OLIVE DU
DOMAINE DE MARQUILIANI

IMMERSION CHAMPÊTRE

CAPPELLETTI À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, FARCE DE RÔTI DE LAPIN,
CUEILLETTE DES SOUS-BOIS ET SON JUS BIEN CORSE:
BALLOTINE NOBLE, FOIE GRAS, VINAIGRE TRADITIONNEL DE MODENA

FROMAGE DU CHEF

PRÉ-DESSERT

AU COIN DE LA CHEMINÉE. COMME AUTREFOIS...

AUTOUR DU BROCCIU, CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES - 80 €

Décliné selon votre sensibilité : avec alcool, sans alcool ou hybride

UN AUTOMNE EN CORSE

- 7 SERVICES - 155€ -

L'AMUSE-BOUCHE

INSPIRATION MATINALE

FRAÎCHEUR DE CREVETTES SEPTEMBRINES À L'EAU DE MER,
RESSAC D'EXTRACTION DE FENOUIL ET HUILE D'OLIVE DU
DOMAINE DE MARQUILIANI

IMMERSION CHAMPÊTRE

CAPPELLETTI À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, FARCE DE RÔTI DE LAPIN,
CUEILLETTE DES SOUS-BOIS ET SON JUS BIEN CORSE.
BALLOTINE NOBLE, FOIE GRAS, VINAIGRE TRADITIONNEL DE MODENA

ROUGET BARBET

SAISI À LA FLAMME CÔTÉ PEAU, SOUVENIRS DE BIGORNEAUX DE ZIA LINA,
FRAÎCHEUR DE SUCRINE AUTOMNALE A LA FIGUE DE BARBARIE

OU

PIGEON

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

FROMAGE DU CHEF

PRÉ-DESSERT

AU COIN DE LA CHEMINÉE. COMME AUTREFOIS...
AUTOUR DU BROCCIU, CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES - 80 €

Décliné selon votre sensibilité : avec alcool, sans alcool ou hybride

MENU DÉCOUVERTE

- 7 SERVICES - 175€ -

L'AMUSE-BOUCHE

DÉLICATES LANGOUSTINES BONIFACIENNES
AUX SAVEURS AUTOMNALES 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

ROUGET BARBET
SAISI À LA FLAMME CÔTÉ PEAU, SOUVENIRS DE BIGORNEAUX DE ZIA LINA,
FRAÎCHEUR DE SUCRINE AUTOMNALE A LA FIGUE DE BARBARIE

OU

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

FROMAGE DU CHEF

PRÉ-DESSERT

SENS INVERSÉS

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT, LAIT FERMENTÉ ET CÉRÉALES

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 4 VERRES - 80 €
Décliné selon votre sensibilité : avec alcool, sans alcool ou hybride

MENU ODYSSÉE

- 8 SERVICES - 195€ -

L'AMUSE BOUCHE

DÉLICATES LANGOUSTINES BONIFACIENNES
AUX SAVEURS AUTOMNALES 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

ROUGET BARBET
SAISI À LA FLAMME CÔTÉ PEAU, SOUVENIRS DE BIGORNEAUX DE ZIA LINA,
FRAÎCHEUR DE SUCRINE AUTOMNALE À LA FIGUE DE BARBARIE

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

FROMAGE DU CHEF

PRÉ-DESSERT

PARFUM FLORAL
POMME VERTE, GÉRANIUM, CONCOMBRE

L'ACCORD DU SOMMELIER EN 5 VERRES - 95 €
Décliné selon votre sensibilité : avec alcool, sans alcool ou hybride

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

Finestra

by Italo Bassi



MICHELIN

2026

THE MENU

Finestra

A GLIMPSE OF ITALY. A CORSICAN SOUL.

In June 2023, an encounter gave birth to Finestra. Italo Bassi, an Italian chef with a Michelin-starred background, crossed paths with Edoardo Menna, a young Italian talent trained in some of France's finest houses. Together, they have shaped a cuisine that is free, sincere, and deeply inspired by the Mediterranean.

Finestra is a table turned toward the South, drawing on the memory of regional terroirs to create dishes for today. A cuisine of character, elegant and heartfelt, where each ingredient tells a story — that of an artisan, a season, a place.

In spring 2025, the Michelin Guide awarded Finestra its first star. A distinction that made it the very first Michelin-starred restaurant in the city of the cliffs.

In 2026, Finestra retained its star, confirming the singularity of its culinary vision and the high standards that have driven it since its creation.

AN AUTUMN IN CORSICA

- 6 COURSES - 115€ -

AMUSE BOUCHE

MORNING INSPIRATION

FRESH SEPTEMBER PRAWNS WITH SEAWATER, A WAVE OF FENNEL ESSENCE
AND OLIVE OIL FROM DOMAINE DE MARQUILIANI

A TASTE OF THE COUNTRYSIDE

CHESTNUT-FLOUR CAPPELLETTI FILLED WITH ROAST RABBIT,
A WOODLAND HARVEST AND A RICH JUS, BALLOTINE, FOIE GRAS
AND TRADITIONAL MODENA VINEGAR

THE CHEF'S CHEESE COURSE

PRE-DESSERT

BY THE FIRESIDE. AS IN DAYS GONE BY...

AROUND BROCCIU, CHESTNUTS AND MUSHROOMS

SOMMELIER'S PAIRING - 4 GLASSES - 80 €

Tailored to your preference: alcoholic, alcohol-free or mixed pairing

AN AUTUMN IN CORSICA

- 7 COURSES - 155€ -

AMUSE BOUCHE

MORNING INSPIRATION

FRESH SEPTEMBER PRAWNS WITH SEAWATER, A WAVE OF FENNEL ESSENCE
AND OLIVE OIL FROM DOMAINE DE MARQUILIANI

A TASTE OF THE COUNTRYSIDE

CHESTNUT-FLOUR CAPPELLETTI FILLED WITH ROAST RABBIT,
A WOODLAND HARVEST AND A RICH JUS, BALLOTINE, FOIE GRAS
AND TRADITIONAL MODENA VINEGAR

RED MULLET

FLAME-SEARED ON THE SKIN SIDE, MEMORIES OF ZIA LINA'S PERIWINKLES,
CRISP AUTUMN BABY GEM LETTUCE WITH PRICKLY PEAR

ØR

PIGEON

ROASTED AND MARINATED IN OLIVE OIL, WILTED RADICCHIO
WITH FERMENTED VINEYARD PEACH

THE CHEF'S CHEESE COURSE

PRE-DESSERT

BY THE FIRESIDE. AS IN DAYS GONE BY...

AROUND BROCCIU, CHESTNUTS AND MUSHROOMS

SOMMELIER'S PAIRING - 4 GLASSES - 80 €

Tailored to your preference: alcoholic, alcohol-free or mixed pairing

DISCOVERY MENU

- 7 COURSES - 175€ -

AMUSE BOUCHE

DELICATE BONIFACIAN LANGOUSTINE

WITH AUTUMN FLAVORS OF CORSICAN CITRUS FLAVOURS,
VANILLA AND LOVAGE CONDIMENT, ORANGE AND SHELLFISH TEMPURA

RISOTTO LIKE A ROCKFISH SOUP

COOKED IN A TOMATO FISH STOCK WITH CLAMS, MUSSELS,
AND ROCKFISH FROM OUR LOCAL FISHERMEN

RED MULLET

FLAME-SEARED ON THE SKIN SIDE, MEMORIES OF ZIA LINA'S PERIWINKLES,
CRISP AUTUMN BABY GEM LETTUCE WITH PRICKLY PEAR

ØR

PIGEON

ROASTED AND MARINATED IN OLIVE OIL, WILTED RADICCHIO
WITH FERMENTED VINEYARD PEACH

CHEF'S CHEESE

PRE-DESSERT

INVERTED SENSES

VARIATIONS AROUND CHOCOLATE, FERMENTED MILK, AND CEREALS

SOMMELIER'S PAIRING - 4 GLASSES - 80 €

Tailored to your preference: alcoholic, alcohol-free or mixed pairing

ODYSSEY MENU

- 8 COURSES - 195€ -

AMUSE BOUCHE

DELICATE BONIFACIAN LANGOUSTINE

WITH AUTUMN FLAVORS OF CORSICAN CITRUS FLAVOURS,
VANILLA AND LOVAGE CONDIMENT, ORANGE AND SHELLFISH TEMPURA

RISOTTO LIKE A ROCKFISH SOUP

COOKED IN A TOMATO FISH STOCK WITH CLAMS, MUSSELS,
AND ROCKFISH FROM OUR LOCAL FISHERMEN

DOUBLE RAVIOLI

RAVIOLI WITH TWO FILLINGS, BURRATA, SLOW-COOKED GUINEA FOWL
AND ITS REDUCTION, LIGHT PARMESAN CREAM, FRESH THYME

RED MULLET

FLAME-SEARED ON THE SKIN SIDE, MEMORIES OF ZIA LINA'S PERIWINKLES,
CRISP AUTUMN BABY GEM LETTUCE WITH PRICKLY PEAR

OR

PIGEON

ROASTED AND MARINATED IN OLIVE OIL, WILTED RADICCHIO
WITH FERMENTED VINEYARD PEACH

CHEF'S CHEESE

PRE-DESSERT

FLORAL PERFUME

GREEN APPLE, GERANIUM, CUCUMBER

SOMMELIER'S PAIRING - 5 GLASSES - 95 €

Tailored to your preference: alcoholic, alcohol-free or mixed pairing

ITALIAN CAVIAR

CHEF ITALO BASSI'S SELECTION OF EXCEPTIONAL ITALIAN CAVIAR FROM
PISANI DOSSI, 100% NATURAL WITHOUT ADDITIVES OR PRESERVATIVES,
SERVED WITH SOUR OR SLIGHTLY ACIDIC CREAM,
DICED RED ONIONS, AND BLINIS.

SIBERIAN

10 GRAMS 70 €

30 GRAMS 210 €

50 GRAMS 350 €

OSETRA

10 GRAMS 90 €

30 GRAMS 270 €

50 GRAMS 450 €

FOR OUR YOUNG GOURMETS

75 €

STUFFED RAVIOLI
RICOTTA, PARMESAN CREAM, NUTMEG

ØR

GNOCCHETTI SARDE
PIZZAIOLA STYLE

ROAST VEAL
BABY POTATOES, RICH JUS

ØR

FISH ØF THE DAY
POACHED VEGETABLES, CITRUS MAYONNAISE

FRUIT TARTLET

ØR

ICE CREAM SELECTION

OUR FRIENDS

FINESTRA IS THE FUSION OF ITALY AND CORSICA, ENRICHED BY OUR ENCOUNTERS WITH ITS FISHERMEN, PRODUCERS, AND ARTISANS.

CHEESES

DOMAINE DES OLEASTRES – FIGARI, CORSICA: FARMHOUSE CHEESES
BONAT – PARMA, ITALY: PARMIGIANO REGGIANO
AGRICOLA MARIEDDA – OLBIA, ITALY: SARDINIAN PECORINO
FATTORIA BUCA NUOVA – ITALY: PECORINO DI PIENZA

FISHERMEN

MAURICE PIRO – BONIFACIO, CORSICA
BAPTISTE POGGI – BONIFACIO, CORSICA
PESCA MARE – BONIFACIO, CORSICA
PHILIPPE BOTTI – BONIFACIO, CORSICA

BUTCHER

ZUARINA – PARMA, ITALY: DOP CHARCUTERIE
JEAN-FRANÇOIS BACIOCCHI – PORTO-VECCHIO, CORSICA
MDMX MAXIME BERLEMONT – SOTTA, CORSICA
FRÈRES METZGER – PARIS, ÎLE-DE-FRANCE

FRUITS AND VEGETABLES

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

GROCERY

FRANTONIO SALVAGNO – VERONA, ITALY : EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
OTTAVI – GHISONACCIA, CORSICA : EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SAVINI TARTUFI – ITALY : TRUFFLE
AGRICOLA CODA DI LUPO – ITALY : CEREAL PRODUCTS
PISANI DOSSI - MILAN, ITALY : CAVIAR