



HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS  
ÎLE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE  
★★★★★

## RESTAURANT DES PÊCHEURS

*fra tradizione e innovazione*



### Antipasti

NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE ALLE ERBE AROMATICHE  
CON TABULÉ DI QUINOA ALLE VERDURINE  
PROFUMATE ALLA MENTA ..... € 32,00

DUO DI TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO E  
RICCIOLA DEI NOSTRI MARI CON CREMA DI AVOCADO E  
TOPINAMBU..... € 35,00

INSALATA DI CALAMARI COTTI AL VAPORE, GAMBERI SGUSCIATI, SEDANO  
CROCCANTE IN SALSA DI VINAGRE ALLA VANIGLIA ..... € 30,00

CARPACCIO DI TONNO E SPIGOLA CON PINOLI TOSTATI, CREMA  
DI BURRATA CAMPANA E CONCASSÉE DI CUORE DI POMODORI..... € 32,00

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI CANNELLINI CON BRONOISE DI  
VERDURINE ALLA SOIA E GERMOGLI DI PORRO ..... € 30,00

PICCOLA FRITTURINA DI PESCATO, SECONDO GLI ARRIVI, CON  
MAIONESE ALLA BOTTARGA DI TONNO ..... € 30,00

## Primi

---

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON TONNO ROSSO, CAPPERI,  
OLIVE NERE DI GAETA E SCAGLIE DI PECORINO DELL'OGLIASTRA..... € 30,00

TAGLIATELLE DI SEMOLA DI GRANO DURO CON RAGÙ DI POLPO  
LOCALE LEGGERMENTE PICCANTE E CREMA DI PECORINO CORSO..... € 32,00

LINGUINE VERRIGINI ALL'ARAGOSTA ..... € 240,00 AL KG

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON FRUTTI DI MARE, POMODORINO  
DATTERINO, PROFUMATI AL BASILICO ..... € 35,00

SPAGHETTO DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI CON GRATTUGIATA DI  
BOTTARGA DI MUGGINE ..... € 32,00

RISOTTO ALLE MAZZANCOLLE CON PANURA AROMATIZZATA GRATTUGIATA DI  
KUMBAWA E TARTARE DI POMPELMO ..... € 33,00

## Secondi di Pesce

---

FILETTO DI SALMONE SU SPAGHETTI DI VERDURE, COLATURADI ALICI E  
TORTINO DI PATATE GRATINATO ALLA CURCUMA ..... € 32,00

DORSO DI SPIGOLA CON CREMA DI CAVOLO BIANCO, SPUMA AL  
DRAGONCELLO E KUMQUAT ..... € 35,00

ZUPPA DI MOSCARDINO IMPERIALE CON FAGIOLO NERO, PROFUMATA ALLA  
MENTA E CROSTINI CROCCANTI ..... € 32,00



## Secondi di Carne

---

FILETTO DI VITELLO DI LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA  
IN SALSA REFOSCO, CREMA DI PATATA DOLCE ..... € 33,00

COMPOSIZIONE DI FILETTO DI MANZO SCALOPPATO E FOIE GRAS, CIPOLLA DI  
TROPEA CARAMELLATA E TORRETTA DI ZUCCHINE ..... € 35,00

PETTO DI ANATRA GLASSATA ALLA SENAPE ANTICA E MIELE,  
POLENTA CROCCANTE CON UNA PIPERAE ..... € 30,00

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI, SALSA AI  
FRUTTI ROSSI E PORTO, FLAN DI ASPARAGI ..... € 32,00

TARTARE DI MANZO, CRUMBLE DI PARMIGIANO, E TUORLO  
D'UOVO, CRUDITÉ DI VERDURE E AVOCADO ..... € 33,00

## Desserts

---

DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO CON SALSA AL LIMONCELLO ..... € 15,00

TARTELLETTA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA  
CON COULIS DI FRUTTI ROSSI ..... € 16,00

TRIO DI MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI SU BISCOTTO FRIABILE ..... € 16,00

TIRAMISÙ ..... € 15,00

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE AROMATIZZATA AL PASTIS..... € 15,00











# Carta dei Vini

---



## SUGGESTED

**Rosè Tolomei..... € 50,00**

## *Champagne*

LUIS ROEDER-CRISTAL '9 ..... € 600,00

DOM PERIGNON ..... € 550,00

RUINART BRUT ..... € 260,00

RUINART ROSE ..... € 230,00

LAURENT PERRIER ROSE ..... € 220,00

LUIS ROEDER ..... € 220,00

TATTINGER BRUT ..... € 170,00

MOET CHANDON ..... € 150,00

## *Vini Francesi*

### *- Bianchi e Rosè -*

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| CHABLIS PREMIER CRU (J. MOREAU & FILS).....   | € 90,00 |
| DOMAINE OTT-CLOS MIRELLE BLANC DE BLANC ..... | € 70,00 |
| DOMAINE OTT-CHATEAU DE SELLE ROSÉ .....       | € 70,00 |
| CHÂTEAU SANCERE .....                         | € 60,00 |
| BOURGOGNE ALIGOTÉ RAPITEAU .....              | € 60,00 |
| POUILLY FUMÉ LES RIAUX .....                  | € 60,00 |

### *- Rossi -*

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| CHÂTEAU LATOUR PAUILLAC 2002 .....        | € 2,200,00 |
| POMMARDE 2011 JEAN CLAUDE BOISSET .....   | € 250,00   |
| CHÂTEAU ROMASSAN BANDOIOTE .....          | € 70,00    |
| CROIX HERMITAGE .....                     | € 70,00    |
| MOUNTON COUVE RESERVE SAINT EMILION ..... | € 60,00    |

## *Vini Corsi*

### *- Bianchi -*

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| PATRIMONIO DOMAINE VILLA ANGELI MAGN..... | € 100,00 |
| CLOS CULOMBU.....                         | € 50,00  |
| CORSE CALVI COMPTE PERALDI .....          | € 50,00  |
| BONIFAZZIU BONIFACIO .....                | € 50,00  |
| DOMAINE VILLA ANGELI.....                 | € 50,00  |
| ORENGA DE GAFFORY .....                   | € 50,00  |

### *- Rossi -*

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| COMPTE PERALDI AJACCIO .....       | € 50,00 |
| CLOS CULOMBU, CALVI.....           | € 50,00 |
| ORENGA DE GAFFORI, PATRIMONIO..... | € 50,00 |
| DOMAINE VILLA ANGELI.....          | € 50,00 |

### *- Rosè -*

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| COMPTE PERALDI AJACCIO .....             | € 50,00 |
| CLOS CULOMBU - AOC CORSE CALVI.....      | € 50,00 |
| DOMAINE VILLA ANGELI MAGNUM ALERIA ..... | € 50,00 |
| BONIFAZZIU .....                         | € 50,00 |
| DOMAINE VILLA ANGELI.....                | € 50,00 |
| ORENGA DE GAFFORY PATRIMONIO.....        | € 50,00 |



## *Vini Italiani*

### *- Prosecco -*

ANDREOLA-PROSECCO EXTRA DRY ..... € 48,00

### *- Bianchi -*

#### **ABRUZZO**

TENUTA ULISSE PECORINO ..... € 60,00

#### **CAMPANIA**

NATIV-GRECO DI TUFO ..... € 60,00

NATIV-FALANGHINA ..... € 45,00

#### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

VIE DI ROMANS-SAUVIGNON ..... € 90,00

(BOTTIGLIA 0,5 LT) ..... € 35,00

VIE DI ROMANS-CHARDONNAY ..... € 90,00

TERRE DI GER-SAUVIGNON ..... € 50,00

TERRE DI GER-PINOT GRIGIO ..... € 50,00

#### **PIEMONTE**

MINE-GAVI..... € 60,00

#### **SARDEGNA**

MESA-GIUNCO ..... € 60,00

(BOTTIGLIA 0,5 LT) ..... € 35,00

CONTINI-VERMENTINO PARIGLIA ..... € 45,00

(BOTTIGLIA 0,5 LT) ..... € 35,00

#### **TRENTINO A.A.**

VALLE ISARCO-GEWURSTRAMINER..... € 60,00

*- Rossi -*

**PIEMONTE**

DELASSE-BAROLO..... € 90,00

MONTALBERA-BARBERA D'ASTI ..... € 80,00

**SICILIA**

VIGNETI DI ZABÙ -NERO D'AVOLA CHIANTAR..... € 90,00

**SARDEGNA**

MESA – MORO..... 90,00

**TOSCANA**

TENUTA SAN GUIDO-SASSICCAIA..... € 850,00

TENUTA ORNELLAIA-ORNELLAIA..... € 800,00

ANTINORI -TIGNANELLO..... € 360,00

CONTINI-VERMENTINO PARIGLIA ..... € 45,00

LAZZERETTI-BRUNELLO DI MONTALCINO ..... € 110,00

**VILLA TOLOMEI-ROSSO..... € 90,00**

DUCA DI SARAGNANO-CHIANTI..... € 90,00

DUCA DI SARAGNANO-CHIANTI RISERVA..... € 90,00

**VENETO**

LUCIANO ARDUINI-AMARONE VALPOLICELLA ..... € 140,00

*- Rosè -*

TENUTA ULISSE-MERLOT UNICO ROSATO ..... € 65,00

**ROSÈ TOLOMEI..... € 50,00**