



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

RESTAURANT DES PÊCHEURS

entre tradition et innovation



Les Entrées

NOIX DE SAINT-JACQUES SAUTÉES AUX HERBES AROMATIQUES,
AVEC UN TABULÉ DE QUINOA AUX PETITS LÉGUMES
PARFUMÉS À LA MENTHE € 32,00

DUO DE TARTARES DE CREVETTES ROUGES DE MAZZARA DEL VALLO
ET LICHE DE NOS MARES
AVEC UNE CRÈME D'AVOCAT ET TOPINAMBOUR € 35,00

SALADE DE CALMARS VAPEUR, GAMBAS DÉCORTIQUÉES, CÉLERI
CROQUANT, SAUCE VINAIGRETTE À LA VANILLE € 30,00

CARPACCIO DE THON ET LOUP DE MER AVEC DES PIGNONS GRILLÉS,
CRÈME DE BURRATA CAMPANA AVEC CONCASSÉE DE CŒUR DE
TOMATES..... € 32,00

POULPE GRILLÉ SUR CRÈME D'HARICOTS BLANCS
AVEC UNE BRUNOISE DE PETITS LÉGUMES AU SOJA ET SES POUSSÉS DE
POIREAUX € 30,00

PETITE FRITURE DE POISSONS, SELON L'ARRIVAGE DU
JOUR AVEC UNE MAYONNAISE À LA POUTARGUE DE THON € 30,00

Les Pates

PACCHERI BRONZÉS AVEC THON ROUGE, OLIVES NOIRES DE
GAETA, CAPRES ET TAILLÉE DE PECORINO D'OGLIASTRA..... € 30,00

TAGLIATELLE DE SEMOULE DE BLÉ DUR AVEC RAGOUT DE POULPE
LOCAL LÉGÈREMENT PIQUANT ET UNE CRÈME DE PECORINO CORSE.. € 32,00

LINGUINE DE VERRIGINI À LA LANGOUSTE..... € 240,00 PAR KG

TAGLIONI DE PATES FRAICHES AUX FRUITS DE MER ET
TOMATES D'ATTERINO, PARFUMÉES AU BASILIC € 35,00

SPAGHETTO DI GRAGNANO AUX PALOURDES ET
POUTARGUE DE MULET € 32,00

RISOTTO AUX PETITES LANGOUSTINES SUR UN PAIN AROMATISÉ,
GRATTÉE DE KUMBWA ET TARTARE DE PAMPLEMOUSSE € 33,00

Les Poissons

FILET DE SAUMON SUR SPAGHETTI DE LÉGUMES, SAUCE ANCHOIS
AVEC UN GÂTEAU DE POMMES DE TERRE GRATINÉ AU CURCUMA € 32,00

PAVÉ DE LOUP DE MER AVEC CRÈME DE BROCOLI BLANCS,
MOUSSE AU DRAGONCELLO ET KUMQUAT..... € 35,00

SOUPE DE PETITS POULPES IMPÉRIAUX, HARICOTS NOIRS
PARFUMÉS À LA MENTHE AVEC CROUTONS € 32,00

Les Viandes

FILES DE VEAU DE LAIT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
SAUCE REFOSCO, CRÈME DE PATATES DOUCES € 33,00

COMPOSITIONS DE FILET DE BŒUF GRILLÉ ET FOIE GRAS,
OIGNON DE TROPEA CARAMELISÉ € 35,00

COMPOSITIONS DE FILET DE BŒUF GRILLÉ ET FOIE GRAS,
OIGNON DE TROPEA CARAMELISÉ € 30,00

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE DE PISTACHES, SAUCE AUX
FRUITS ROUGES, PORTO ET FLAN D'ASPERGES..... € 32,00

TARTARE DE BŒUF, CRUMBLE DE PARMESAN, JAUNE D'ŒUF,
CRUDITÉ DE LÉGUMES ET AVOCAT € 33,00

Desserts

TARTE AU CITRON AVEC COEUR AU LIMONCELLO € 15,00

TARTELLETTE AVEC CRÈME ET FRUITS FRAIS € 16,00

MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS € 16,00

TIRAMISÙ € 15,00

CHARLOTTE AUX FRAISES € 15,00





Carte de Vins



RECOMMANDÉ

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

Vins Français

- Blancs et Rosé -

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

- Rouges -

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

Vins Corse

- Blancs -

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

- Rouges -

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

Vins Italiens

- Prosecco -

ANDREOLA-PROSECCO EXTRA DRY € 48,00

- Blancs -

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

- Rouges -

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