

HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ÎLE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

★ ★ ★ ★ ★

RISTORANTE DES PÊCHEURS

GRANDE CARTE 2021



ANTIPASTI

TRIO DI CRUDITÈ DEL MARE CON GAMBERO ROSSO, TONNO, SALMONE, MINI BUDINI ALL'ALBICOCCA E COULIS AL POMPELMO	€ 35,00
TARTARE DI MANZO, SCALOGNO MATURATO, UOVO POCHÈ E CREMOSO DI AVOCADO	€ 33,00
NOCI DI CAPESANTE IN VESTE DI SESAMO SU VELLUTATA PARMENTIER E ASPARAGO CROCCANTE	€ 32,00
POLPO CARAMELLATO CON PASSION FRUIT SU CREMA DI BURRATA E DRESSING AL BASILICO	€ 30,00
CARPACCIO DI TONNO CON MELA VERDE IN OSMOSI E COULIS ALL'ACETO DI MELE	€ 32,00
PICCOLA FRITTURINA DEL PESCATO CON VERDURINE CROCCANTI E MAIONESE ALLA CURCUMA	€ 33,00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE <i>con Pomodoro Ciliegino profumato la Basilico</i>	€ 35,00
SPAGHETTI TRAFILA DI BRONZO <i>con Vongole e Bottarga di Muggine</i>	€33,00
PACCHERO SELEZIONE GRAGNANO <i>con tonno di Carloforte, olive taggiasche e fiori di capperi</i>	€30,00
LINGUINE VERRIGNI ALL'ARAGOSTA	€/KG 240,00
FREGOLA SARDA <i>con Brunoise di Verdure e Fonduta di Pecorino e Caprino Corso</i>	€30,00
TAGLIATELLA SELEZIONE ORO AL RAGÙ DI POLIPO <i>con Crema di Bufala Campana</i>	€33,00

SECONDI DI PESCE



TONNO ROSSO SCOTTATO	€ 34,00
<i>con scaloppa di foie gras, salsa alla ciliegia e cipollotto caramellato</i>	
CUORE DI SPIGOLA, CREMA DI CAVOLFIORE	€36,00
<i>con pepe affumicato, mousline di spigola e salsa prosecco</i>	
DORSO DI RICCIOLA	€34,00
<i>su vellutata di sedano bianco e piccole perle di mango e asparago</i>	
PESCE DA PESCATO	€/KG 100,00
<i>secondo i nostri arrivi, cucinato secondo i vostri desideri</i>	

SECONDI DI CARNE



AGNELLO IN PANURIA DI MANDORLE	€ 33,00
<i>con fichi, spugna di cacao e salsa al mirto</i>	
MANZO IN COMPOSIZIONE	€36,00
<i>su crema di broccoli polvere di olio e.v.o. e panna cotta al roquefort</i>	
VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA LACCATO AL MIELE DI CORBEZZOLO	€34,00
<i>su vellutata di zucca e cake alle olive</i>	
MAGRET DE CANARD	€32,00
<i>marinato alla senape antica, tartare di mozzarella e petali di acciughe</i>	

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AL ROSMARINO <i>guarnito con i suoi frutti</i>	€ 16,00
SEMISFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE <i>con mousse al cioccolato e cremoso al caffè</i>	€16,00
MORBIDO AL CIOCCOLATO <i>aromatizzato alla vaniglia con la sua boule di gelato</i>	€16,00
MILLEFOGLIE ALLA FRAGOLA <i>con crema pasticceria</i>	€15,00
TIRAMISÙ TRADIZIONALE <i>alla Sambuca accompagnato con petit fleur</i>	€15,00