

Bienvenue à



Hôtel 5 étoiles – Restaurant Bistronomique – Spa Casanera

Ici vous trouverez une cuisine de qualité, préparée avec soin chaque jour par nos cuisiniers.

Nous vous proposons des produits frais et de saison, poissons, crustacés (arrivages tous les deux jours).

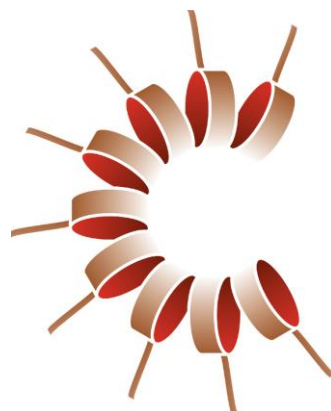
Viandes grillées au feu de bois.

Pizzas cuites au four à bois.

Ainsi que des plats régionaux sublimés grâce à une cuisine raffinée aux saveurs uniques au travers des produits locaux de la région.

Nous vous accueillons tous les soirs et à midi le week-end

*Nous sommes certifiés Restaurant de Qualité
et toute notre carte est «faite Maison»*





NOS ENTREES

- | | |
|---|---------|
| ☺ Salade de tomates du jardin de Romain Cianfarani, oignons, anchois, basilic | 13,50 € |
| ☺ Antipasti (charcuterie Corse, artichaut et poivron confit) | 14,00 € |
| ☺ Cravlax de saumon, betterave en déclinaison | 14,50 € |
| ☺ Burrata, coulis de roquette et tomates colorées | 14,50 € |
| ☺ Salade César | 14,50 € |
| ☺ Poulpe grillé, pastèque snackée et tartare d'algues | 16,00 € |
| ☺ Charcuteries d'Antoine Maccioni de Zevaco | 16,50 € |
| ☺ Jambon affiné 2 ans d'Antoine Maccioni de Zevaco | 16,50 € |
| ☺ Soupe de poisson | 17,50 € |
| ☺ Poke Bowl (ananas, avocat, légumes croquants, riz à sushis, saumon) | 18,50 € |
| ☺ Charcuteries d'Antoine Maccioni de Zevaco et fromages corses | 19,50 € |



NOS VIANDES

⊗ Tartare de bœuf	24,50 €
⊗ Côte de cochon Label Rouge gratinée à la Tomme Corse, polenta aux grains	25,50 €
⊗ Magret de canard rôti, agrume et fruits rouges	29,00 €
⊗ Faux-filet ou Entrecôte Simmental, frites maison	34,00 €
⊗ Côte de bœuf Galice pour 2 personnes	135,00 €

NOS PATES & RISOTTOS

⊗ Pâtes aux palourdes	28,00 €
⊗ Pâtes aux gambas	32,00 €
⊗ Risotto de Fregola aux gambas	32,00 €



NOS POISSONS

⊗ Brandade de cabillaud, chips de cochon	22,50 €
⊗ Gambas rôties au feu de bois	32,00 €
⊗ Loup grillé	32,00 €
⊗ Pêche locale (selon arrivage) *	9,50 €/100g
⊗ Langouste pochée ou grillée *	22,00€/100g

NOTRE MENU ZITTELU

12,50 €

Pâtes **OU** Fish & Chips **OU** Pizza au choix



Dessert ou glace (1 boule)



* Non inclus dans nos formules demi-pension et pension complète



NOS PIZZAS

☉ Focaccia (ail, huile d'olive)	11,50 €
☉ Marguerite (tomate, olive, mozzarella)	12,50 €
☉ Sicilienne (tomate, câpre, anchois)	14,50 €
☉ Jambon Fromage (tomate, jambon, mozzarella)	14,90 €
☉ Reine (tomate, champignons, jambon, mozzarella)	16,50 €
☉ Reine blanche (crème, champignons, jambon, mozzarella)	16,50 €
☉ Végétarienne (aubergine, courgette, poivron, mozzarella)	17,50 €
☉ Diable (tomate, chorizo, oignons, poivron, emmental)	17,50 €
☉ Golfe (tomate, tomme corse, joue de porc, jambon corse)	18,50 €
☉ Calzone (tomate, jambon corse, champignons, mozzarella, œuf)	18,50 €
☉ Quatre Fromages (tomate, roquefort, chèvre, mozzarella, parmesan)	19,50 €
☉ Rucola (tomate, jambon corse, roquette)	19,50 €



NOS FROMAGES

☺ Assiette de fromages Corses 12,50 €

NOS DESSERTS

☺ Crème fondante au lait de brebis 12,50 €

☺ Tarte citron meringuée 12,50 €

☺ Café ou thé gourmand 12,50 €

☺ Baba au rhum 12,50 €

☺ Fraises Bio de Porto-Pollo, crème fouettée 13,50 €



NOS GLACES ARTISANALES

⊗ 1 boule : 3,50 €

⊗ 2 boules : 7,00 €

⊗ 3 boules : 10,00 €

PARFUMS DE SORBETS

- ⊗ 3 Agrumes (Kalamansi, citron vert, mandarine)
- ⊗ Citron de Sicile
- ⊗ Clémentine Corse IGP
- ⊗ Fraise Mara des Bois
- ⊗ Framboise
- ⊗ Fruit de la Passion
- ⊗ Melon charentais

PARFUMS DE GLACES

- ⊗ Café expresso
- ⊗ Chocolat noir avec copeaux de chocolat Frey
- ⊗ Noix de coco
- ⊗ Pistache
- ⊗ Rhum Raisins
- ⊗ Speculoos
- ⊗ Vanille Bourbon de Madagascar