

★ ★ ★ ★ ★
Cala Posa
grand hôtel



I PIATTINI

L'artichaut juste snacké caramel citron vert 8 €
Freshly grilled artichoke with lime & caramel

Le carpaccio de crevettes de Méditerranée 8 €
Sel de romarin et huile d'olive
Mediterranean shrimp, carpaccio-style
Rosemary salt & olive oil

Notre fritto misto et harissa maison 10 €
Anémone, anchois et gambas en chapelure noire
Fried seafood *fritto misto* with homemade harissa sauce
Anemone, anchovies and shrimp in black breading

Les migliaccis à la tome corse et sauge du potager 8 €
Migliacci pasta with Corsican cheese and homegrown sage

Les gnocchettis "Rummo" à l'ail 8 €
Rummo gnocchetti pasta tossed with garlic

La mousseline de courgettes du domaine de Murtoli 7 €
Parfumé au miel du maquis
Murtoli estate's zucchini mousseline flavoured with local honey

<p>La petite planche de charcuterie de Felix Torre</p> <p>A smorgsbord of cured meats: salami, coppa, lonzo prisuttu</p>	21 €
<p>Le caviar d'aubergines de Murtoli et ses gressins</p> <p>Aubergine purée served with gressin</p>	7 €
<p>Les pappardelles de seiche en persillade flambées au pastis</p> <p>Squid pasta with garlic and parsley sauted with pastis</p>	8 €
<p>Le croque-monsieur au jambon truffé</p> <p>Truffled ham croque-monsieur</p>	10 €
<p>La sélection de nos fromages affinés</p> <p>The cheese platter</p>	15 €
<p>La palette de douceurs gourmandes</p> <p>A selection of gourmet sweets</p>	18 €

GRAND HÔTEL DE CALA ROSSA

F-20137 Lecci de Porto-Vecchio - Tél. 04 95 71 61 51 - Fax 04 95 71 60 11 - info@hotel-calarossa.com - www.cala-rossa.com