

★ ★ ★ ★ ★
Cala Bossa
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 gnocchetti "Rummo" à la boutargue** 8 €
Et son beurre d'algues
Rummo gnocchetti pasta topped with smoked fish roe
And seaweed butter

Le mini burger en pain naan 8 €
Boeuf, tome corse et moutarde du maquis

The mini Indian naan burger beef, tomme cheese, pine mustard

La salade de fèves du potager 8 €
Vinaigrette kalamansi et sel de noisette

Fava bean salad cut from the garden

Dressed with hazelnut salt & kalamansi lime

La petite planche de charcuterie de Jonathan Juste 15 €
A smorgsbord of cured meats: salami, coppa, lonzo prisuttu

La sélection de nos fromages affinés 15 €
The cheese platter

La palette de douceurs gourmandes 18 €
A selection of gourmet sweets

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