

★ ★ ★ ★ ★
Cala Bossa
grand hôtel

The logo consists of five stars arranged in a horizontal line at the top. Below them, the words "Cala Bossa" are written in a large, elegant, cursive script. Underneath "Cala Bossa", the words "grand hôtel" are written in a smaller, simpler cursive font. A vertical line runs through the center of the text, extending from the top stars down to the bottom flourish. The entire text is framed by two large, sweeping, decorative flourishes that cross each other at the bottom center.

I PIATTINI

- Nos trois migliacci** 8 €
À la tomme Corse, à la tomate confite et aux olives
Selection of Corsican stuffed bread
With Corsican cheese, sundried tomatoes & olives
- Le carpaccio de crevettes de Méditerranée** 8 €
Son huile d'herbes aromatiques du potager, craquants de pain Sarde
Mediterranean shrimp carpaccio
Herbs vinaigrette
- Les pappardelles de seiches poêlées** 8 €
À l'ail et au cédrat Corse confit
Pan fried squid pappardelle
Garlic & confited Corsican lemon
- Risotto "réserve San Massimo" à la boutargue d'ici** 8 €
Risotto with local Bottarga
- La petite planche de charcuterie de Philippe Vincensini** 19 €
Couregttes et oignons au vinaigrette et herbes du potager
Selection of cured meats from Mr Vincensini

<p>La mousseline de courgettes du jardin</p> <p><i>Chips de socca</i></p> <p>Garden courgette purée with chickpea crisps</p>	7 €
<p>Notre pain "tigelle" Sicilien</p> <p><i>Mozzarella, tomate confite, olives et câpres</i></p> <p>Sicilian tigelle bread with mozzarella, tomatoes, olives & capres</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>	16 €

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