



**LE VECCHIO
RESTAURANT**

Fondé en 1966, l'Hôtel E Caselle s'est construit autour de ce grand âtre de cheminée traditionnel, appelé U Fuconu. Un espace qui trônait au milieu de la pièce principale de toutes les maisons corses et autour duquel la vie familiale s'organisait. Le Fuconu de notre restaurant « Le Vecchio » est le plus imposant de l'île. Nous y cuisinons parfois pour nos convives des viandes grillées, du veau à la broche et d'autres figatelli (saucisses fraîches).

La salle intérieure fut la première construction autour de laquelle s'est déployé l'hôtel. La restauration a été pour nous une préoccupation première et cette année encore, notre chef vous invite à découvrir une carte bistronomique qui privilégie à la fois les produits du terroir et le circuit court.

Nos fournisseurs sont nos voisins : les fromages de Harry Loeffgen et d'Augustin et Nelly Lazarini réjouiront vos papilles. La charcuterie de la famille Rinaldi de San-Lorenzu, les légumes de Fabienne et Jeremy, maraîchers de la vallée du Tavignanu, les noisettes de Cervione, les moules et huîtres de l'étang de Diana - à 30 minutes de l'hôtel - sont autant de produits d'exception que notre chef met à l'honneur avec son équipe.

Dès les beaux jours venus, nous vous proposons une formule légère et estivale pour le déjeuner, et une carte plus élaborée pour des dîners inoubliables sur notre terrasse, offrant un panorama unique sur la montagne et la rivière.

Les dimanches midi un Brunch vous est servi sous le grand tilleul. Cette année enfin, nous vous proposons des paniers de pique-nique pour des déjeuners en famille ou entre amis, en toute décontraction. Vous pourrez les emporter sur commande auprès de la réception, pour une journée de promenade ou simplement un moment de détente sur l'une des plages de l'hôtel.

Dès la mi-mai, une table campagnarde vous accueillera sous les arbres, dans un coin privatisé de l'hôtel en bord de rivière. En petit groupe d'amis ou en famille, vous vivrez une expérience à la fois gastronomique et bucolique unique.

Enfin, n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe de restauration pour votre choix de vin. Une carte enrichie vous propose de découvrir une large variété de vigneron insulaires, mais aussi continentaux, et notre mixologue vous fera découvrir le meilleur de son art : de grands cocktails classiques et des créations originales.



**DEMEURES
& CHÂTEAUX**
HOTELS

LES ENTRÉES

Accord met & vin

Œuf parfait, velouté de courgettes de « La Ferme de Vignola » et nepita Vin blanc : Lume, Domaine alzipratu	12 € 12 € /verre	OE/LA
Burrata poudrée, pesto rosso de tomates confites Vin blanc : Domaine I santi	16 € 15€ /verre	LA/SU
Gravlax de saumon à la betterave (Tomates confites, Salinù, roquette) Vin blanc : Minerai , clos san quilico	15 € 10€ /verre	PS/GL/LA/SU/ OE
Tartare de saumon (Tomates séchées, Salinù et roquette) Vin blanc : La robe d'ange , clos fornelli	16 € 10€ /verre	PS/LA/SU/OE
Foie gras de canard, chutney d'abricots, Salinù et vinaigre de fraises Vin blanc : Mélusine , domaine de vecchio	18 € 20€ /verre	GL/SU/OE
Charcuterie corse « Rinaldi » à partager Vin rouge : Domaine renucci, vignola	18 € 9€ /verre	LA/SU

ALLERGÈNE – Information aux clients · règlement INCO 1169/2011

GL – Gluten OE – Œufs AR – Arachides LA – Lait CE – Céleri SE – Graine de sésame LU – Lupin
CR – Crustacés PO – Poissons SO – Soja FC – Fruit à coque MO – Moutarde SU – Sulfites MQ – Mollusques

es prix sont exprimés en euros, toutes taxes et service compris

LES PLATS

Accord met & vin

Côte de bœuf « Racée » pour 2 personnes (1 kg), légumes et pommes grenailles Vin rouge: Mursaglia, nicolas mariotti bindi	99 € 12€ /verre
Burger E Caselle (180 g), pommes grenailles (Pain feuilleté, steak de veau, sucrose, oignons confits, sauce barbecue, tome râpée « Nelly et Augustin Lazzarini », bulagna de la charcuterie « Rinaldi »)	20 € <small>GL/OE/LA/SO MO/SE/SU</small>
Tartare de bœuf (180 g) (Brocciu de « Nelly et Augustin Lazzarini », nepita et tomates confites) Vin rouge : Domaine alzipratu , Suale	23 € <small>OE/LA/FC/ MO/SU</small> 20€ /verre
Tagliata de côte de bœuf (Pesto de basilic et noisettes, tomates et potatoes) Vin rouge : Domaine de granajolo, monika	32 € <small>LA/FC/SU</small> 10€ /verre
Gnocchi au beurre de poutargue et à la sauge Vin blanc : Minerai , clos san quilico	24 € <small>GL/LA/PS/OE</small> 10€ /verre
Gnocchi di Mammò (Pesto rosso, fromage frais et bulagna de la charcuterie « Rinaldi ») Vin rouge : Domaine terres rouges , orizontes	24 € <small>GL/LA/FC/SU</small> 15€ /verre
Poulpe en aioli à l'estragon et légumes de saison Vin blanc : Clos canereccia	25 € <small>OE/MO/MQ</small> 12€ /verre
Poisson selon l'arrivage	PS

ALLERGÈNE – Information aux clients · règlement INCO 1169/2011

GL – Gluten OE – Œufs AR – Arachides LA – Lait CE – Céleri SE – Graine de sésame LU – Lupin
CR – Crustacés PO – Poissons SO – Soja FC – Fruit à coque MO – Moutarde SU – Sulfites MQ – Mollusques

es prix sont exprimés en euros, toutes taxes et service compris

LES DESSERTS

Riz au lait <i>(Crème montée végétale et caramel au beurre salé)</i>		10 €	LA/SO/FC
Comme une tropézienne aux fraises, crème pâtissière à la vanille		12 €	GL/OE/LA/FC
Chiffonnade d'ananas, sirop à la sauge		10 €	SU
Mi-cuit au chocolat <i>(Fleur de sel, crème montée végétale)</i>		12 €	GL/OE/LA/ FC/SO
Citron cache-cache, sabayon citron, meringue		10€	OE/LA
Glaces et sorbets artisanaux maison « Casanova »	1 Boule	4€	OE/SU/LA/ SO/FC
	2 Boules	7€	

Parfums:

_Vanille canistrelli, noisette de Cervione, châtaigne bio AOP, fraise corse, citron corse, chocolat, pêche corse, yaourt, amandes de Nessa

ALLERGÈNE – Information aux clients · règlement INCO 1169/2011

GL – Gluten OE – Œufs AR – Arachides LA – Lait CE – Céleri SE – Graine de sésame LU – Lupin
CR – Crustacés PO – Poissons SO – Soja FC – Fruit à coque MO – Moutarde SU – Sulfites MQ – Mollusques

es prix sont exprimés en euros, toutes taxes et service compris

M E N U T E R R O I R

5 5 €

Uniquement pour le dîner

Toast brioché de foie gras, confit d'oignons

GL/OE/LA



Tourte aux herbes d'Irène Simon

GL/OE/LA



Rouelle de veau corse « Morracchini »

(Mousseline de pommes de terre et légumes de saison)

LA/GL/SU



Assiette de fromages

(Assortiment de fromages du Venacais)

LA



Gâteau aux châtaignes

GL/LA/OE

Accord met & vin :

3 Verres : 30 €

4 Verres : 40 €

5 Verres : 50 €

ALLERGÈNE – Information aux clients · règlement INCO 1169/2011

GL – Gluten OE – Œufs AR – Arachides LA – Lait CE – Céleri SE – Graine de sésame LU – Lupin
CR – Crustacés PO – Poissons SO – Soja FC – Fruit à coque MO – Moutarde SU – Sulfites MQ – Mollusques

es prix sont exprimés en euros, toutes taxes et service compris

M E N U E N F A N T S

1 8 €

L E S P L A T S

(a u c h o i x)

Gnocchis au beurre

OE/LA/GL

Gnocchis au pesto de tomates

OE/LA/GL/FC

Nuggets de poulet, potatoes

OE/GL/LA

D E S S E R T

1 boule de glace ou sorbet
(parfum au choix)

OE/SU/LA/
SO/FC

Parfums:

Vanille canistrelli, noisette de Cervione, châtaigne bio AOP, fraise corse, citron corse, chocolat, pêche corse, yaourt, amandes de Nessa

ALLERGÈNE – Information aux clients · règlement INCO 1169/2011

GL – Gluten OE – Œufs AR – Arachides LA – Lait CE – Céleri SE – Graine de sésame LU – Lupin
CR – Crustacés PO – Poissons SO – Soja FC – Fruit à coque MO – Moutarde SU – Sulfites MQ – Mollusques

Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes et service compris