



**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 PREMIÈRES BOUCHÉES À savourer ou à partager

Accord mets & vins

Tarte aux herbes de Vivario d'Irène Simon

15€

GL/OE/LA/MO

Salade et vinaigrette au miel de Noceta

Vin blanc : Domaine Zarzelli, Liame

12€ le verre

Moules gratinées

16€

SU/LA

Beurre d'ail, persil et noisettes de Cervione

Vin rosé : Domaine Granajolo, AOP Corse, Porto-Vecchio, Monika

7€ le verre

Planche du maquis

29€

SU/LA

Coppa, lonzu et prisuttu de la charcuterie "Rinaldi", fromage de la région du Venacais et confiture artisanale

Vin rosé : Domaine Renucci, Vignola

10€ le verre

Huîtres de l'étang de Diana

12€

MQ

6 huîtres, citron corse

Vin blanc : Clos Fornelli, Chiosu

9€ le verre

ALLERGÈNES – 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

P O U R C O M M E N C E R

Accord mets & vins

Fine tartelette à la courgette

Pâte feuilletée croustillante, espuma de brousse de brebis, courgettes, népita et noisettes torréfiées de Cervione

13€ GL/LA/FC

Vin rosé : Domaine Alzipratu, Fiumeseccu

10€ le verre

La burrata du Jardin

Tomates anciennes du jardin de Jérémy & Fabienne, pesto au basilic, noisettes de Cervione et huile d'olive corse

16€ LA/FC

Vin blanc : Clos Fornelli, Chiosu

9€ le verre

Foie gras au muscat du Cap Corse

Foie gras maison, oignons confits et confiture artisanale de figues au muscat du Cap Corse de Marina Bronzini

18€ SU

Vin blanc : Domaine Zarzelli, Liame

12€ le verre

Planche de charcuterie

Coppa, lonzu et prisuttu de la charcuterie "Rinaldi"

15€ SU/LA

Vin rosé : Domaine Renucci, Vignola

10€ le verre

Saumon gravlax

Sashimi de saumon gravlax, concombre croquant, crème légère à la brousse, noisettes torréfiées de Cervione et mélisse

18€ PO/FC/LA

Vin Rosé : Patrimonio, Clos Alivu

10€ le verre

Salade repas du jour *(Uniquement le midi)*

Une grande salade revisitée chaque jour par notre chef autour des produits de notre région

20€

ALLERGÈNES – 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

L A V A L L E E

Accord mets & vins

Tartare du Maquis

Bœuf maigre de la boucherie Morrachini préparé au couteau, tomates séchées, brousse, népita et pommes de terre grenaille

Vin rouge : Domaine Renucci, Vignola

23€ SU

10€ le verre

Burger E Caselle

Pain artisanal, steak de veau corse de la boucherie Morrachini, tomme corse, oignons confits, panzetta fumée, mayonnaise au miel de Noceta et pommes de terre grenaille

Vin rouge : Clos Colonna, AOP Corse, Sartène

24€ PO/FC/LA/GL

9€ le verre

Vitellu di Mamò

Veau corse de la boucherie Morrachini mijoté et confit durant 8 heures, mousseline de pommes de terre et jus réduit infusé à la myrte

Vin rosé : Domaine Granajolo, AOP Corse, Porto-Vecchio, Monika

28€ GL/LA/FC

10€ le verre

Tagliata de bœuf

Bavette de la boucherie Morrachini à la plancha, tomates cerise, pommes de terre grenaille, roquette et copeaux de parmesan

Vin rouge : Domaine Granajolo, AOP Corse, Porto-Vecchio, Monika

32€ LA/FC

10€ le verre

ALLERGÈNES – 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

M E R E T R I V I E R E

Accord mets & vins

Le Poulpe snacké de la Méditerranée

Tentacule de poulpe snacké, crème de chorizo et méli-mélo de tomates et poivrons

Vin blanc : Domaine Zarzelli , Liame

25€ SU/LA/MQ

12€ le verre

Truite à la venacaise

Truite entière, beurre blanc aux herbes du maquis et légumes de saison

Vin blanc : Domaine Ganajolo, AOP Corse, Porto-Vecchio, Monika

28€ PO/LA

7€ le verre

Maigre ou Loup ou Dorade

Selon l'arrivage et l'inspiration du chef, une proposition renouvelée

24€ CR/PO

A P A S T A

Accord mets & vins

Gnocchi Di Mamo

Gnocchis frais, pesto rosso, fromage frais corse et bulagna de la charcuterie "Rinaldi" (Egalement disponible en version végétarienne, sans bulagna)

Vin rosé : Domaine Alzipratu, Fiumeseccu

23€ GL/LA/FC/OE/SU

10€ le verre

Tagliatelle à la poutargue des étangs de Palu

Tagliatelle "al dente" fraîches, beurre de sauge, poutargue et pistaches torréfiées

Vin rosé : Domaine Granajolo, AOP Corse, Porto-Vecchio, Monika

24€ GL/OE/LA/FC/PO

10€ le verre

ALLERGÈNES – 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

LES DOUCEURS

Moelleux à la châtaigne	11€	GL/OE/LA/SO
<i>Gâteau maison à la farine de châtaigne et sa crème chantilly</i>		

Cache-cache au citron et au cédrat corse	11€	GL/OE/LA
<i>Notre interprétation de la tarte au citron</i>		

Crumble aux fraises et framboises	12€	GL/LA/FC
<i>Noisettes torréfiées de Cervione et miel de Noceta</i>		

Mi-cuit au chocolat	12€	GL/OE/LA
<i>Glace artisanale d'Edmond Casanova vanille-Canistrelli</i>		

Nos fromages du Venacais	18€	LA/SU
<i>Confiture artisanale et miel de Noceta</i>		

Glaces et sorbets artisanaux maison « Casanova »	1 Boule	4€	OE/SU/LA/ SO/FC
	2 Boules	7€	

Parfums:

Vanille canistrelli, noisettes de Cervione, châtaignes bio AOP, fraise corse, citron corse, chocolat, pêche corse, yaourt, amandes de Nessa

ALLERGÈNES – 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

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)

Gnocchi au beurre
OE/LA/GL



Poisson du jour, assortiment de légumes
PO/GL/LA/SU



Nuggets de poulet, pommes de terre grenaille
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, noisettes de Cervione, châtaignes bio AOP, fraise corse, citron corse, chocolat, pêche corse, yaourt, amandes de Nessa

ALLERGÈNES – 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