

"Panzarotti", le nouveau restaurant italien du Grand Hôtel de Cala Rossa



Une cuisine transalpine ambitieuse, généreuse et savoureuse

Le menu a été conçu par le chef Pascal Cayeux, aux commandes des pianos de Cala Rossa depuis près de 25 ans. Pour son élaboration, il s'est inspiré de ses virées sensorielles en Italie, qu'il avait l'habitude de faire chaque année en automne. Dans sa **quête du beau et du bon**, il n'a retenu que les chocs sur l'instant, qui sont devenus des obsessions pour toujours. C'est cette savoureuse exploration, qui a dicté la nouvelle carte. Panzarotti proposera une expérience raffinée et authentique, de la cuisine italienne, à partir de **matières premières de saison** sourcées auprès des meilleurs producteurs locaux, mais également inspirée par les cueillettes matinales de notre potager. Un véritable voyage initiatique, à la **découverte des régions les plus gourmandes**, telles que : Modène, Florence, Trieste, Sassari sans oublier Rome la ville éternelle ! On y (re)découvrira des plats classiques avec une touche de modernité : crescentines déclinés sous toutes ses formes, Calamarata alle Vigilia di Natale, ravioles d'esturgeon et caviar d'Italie, l'escalope Milanaise : artichauts, tomates confites et crème acidulée.

Côté douceurs, le chef pâtissier Francis Péan s'est amusé à revisiter certains classiques : la brioche aux raisins en pain perdu et sa glace amarena, le petit pain au chocolat : huile d'olive à la clémentine, fleur de sel et noisettes

caramélisées...

De quoi ravir les passionnés de Cucina Italiana !

Enchanter ses papilles dans un cadre délicieux

A l'heure où le soleil décline, sur les terrasses de la plage avec **vue imprenable sur le golf de de Porto-Vecchio**, les hôtes pourront y admirer un fabuleux coucher de soleil. Un décor tout en bois, épousant parfaitement la nature environnante. On y dégustera également le fameux Spritz ainsi que des cocktails signatures très inspirés.

Panzarotti sera très certainement le nouveau « hot spot » de l'été !

Ouvert tous les soirs du vendredi 11 juin à fin septembre sauf le jeudi.
