



A Porto-Vecchio  
le 4 juin 2024

## Nouvelle carte de Casa Santini x Roc Seven : une cuisine généreuse dans un cadre époustouflant

L'hôtel restaurant Casa Santini x Roc Seven incarne l'hospitalité méditerranéenne, offrant un refuge familial propice au lâcher-prise et à la détente. Entouré d'un jardin, l'établissement corse dévoile un art de vivre incomparable, entre plage privée et terrasse ombragée, où tous les instants se savourent avec délectation, du petit déjeuner au dîner.

### Petit déjeuner gourmand avec vue

Ouvert à la clientèle extérieure de l'hôtel, ce premier repas de la journée est servi à table sur la terrasse baignée par les rayons naissants du soleil. Ces délices matinaux sont un véritable éveil gastronomique, avec une sélection de fruits frais, charcuteries et fromages locaux.

Quant aux classiques du petit déjeuner, tels que le granola maison, ils sont revisités avec soin pour offrir une expérience gustative unique.





## Une cuisine estivale imprégnée des saveurs de la Méditerranée

Le déjeuner et le dîner révèlent une palette de plats méditerranéens, mettant à l'honneur les trésors de la mer et les délices du terroir, dont des viandes et des poissons entiers grillés au four Jospier. Ainsi, sous l'impulsion du chef Raffaele Piemontese, la brigade du Casa Santini x Roc Seven travaille des produits locaux et de saison aux influences italo-corses.

Parmi les plats signatures, figurent des mets authentiquement italiens, comme le « fritto misto », qui marie calamars et gambas frits liés par une sauce calabraise de nduja. Autre incontournable, les pâtes « pappardelle allo scoglio » incarnent l'esprit des repas du dimanche en famille et mêlent subtilement soupions, palourdes, gambas et chair d'araignée de mer. Enfin, l'entrecôte de boeuf des Frères Metzger, accompagnée de ses pommes au four, rend hommage à la bistronomie française.



Casa Santini x Roc Seven propose aussi un assortiment d'antipasti à partager, de risottos variant au fil de la saison, ainsi que la charcuterie artisanale AOP de Dumè Cesari. Des plats sans gluten, végétariens et plusieurs menus enfants viennent compléter la carte.

La « castagna », douceur aux châtaignes frappée au cédrat, ou encore le tiramisu viennent clore le repas. Tout comme les glaces artisanales de l'Atelier des Glaces de Porto Vecchio ou le traditionnel affogato café-amaretto. Sans oublier les smoothies de fruits frais.





## Une carte des vins et cocktails distinguée

La cave de la Casa Santini x Roc Seven met en valeur des vins du continent et dévoile une belle sélection de terres viticoles corses, comme les domaines AOP de Torraccia ou celui de Granajolo, avec plusieurs vins biologiques de Porto-Vecchio.

La carte inclut aussi des bières locales telles que la Pietra ambrée ou blonde et la bière artisanale Palazzu du Cap Corse. Enfin, les cocktails pensés par Nicolas, le très inspiré F&B Manager, captivent les sens avec leurs arômes délicats et invitent à découvrir de nouvelles saveurs dans un cadre idyllique.



---

### En pratique

Casa Santini x Roc Seven - Avenue Georges Pompidou, 20137 Porto-Vecchio

Mail : [povo@rocseven.com](mailto:povo@rocseven.com) / Téléphone : 04 95 70 14 15

Consultez la carte : <https://www.fahrenheitseven.com/images/casa-santini/restaurant/portovecchio.pdf>

Ouverture 7j/7 du 27/04 au 13/10/2024.

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30 / Déjeuner : 12h - 14h30 / Dîner : 19h - 21h30

### À PROPOS

Un état d'esprit, cinq destinations. À la genèse du concept °Fahrenheit Seven, il y a une amitié, celle des familles Vidoni et De Unger. Deux couples, des enfants sur les bancs de la même école et une vision commune de l'hospitalité et du service. Depuis 2015 à Val Thorens, aujourd'hui à Porto-Vecchio et demain ailleurs, la mini collection de lieux °Fahrenheit Seven se décline en hôtels et restaurants, en station de ski comme en littoral.

Contact presse & demandes de visuels : Axel GOASDUFF [axel@fahrenheitseven.com](mailto:axel@fahrenheitseven.com)