



*Notre table*

# *Les Américains*

C'est ainsi que l'on désigne ces familles du Cap Corse partie faire fortune "aux Amériques".

C'est aussi l'histoire de l'hôtel *Castel Brando*.

C'est l'inspiration de ce restaurant, c'est notre invitation à dîner.

This is how we name the families of Cap Corse: families that embarked across the Atlantic to make their fortunes "in the Americas" and ultimately returned to their homeland.

This is also the story of Hotel Castel Brando.

This is our inspiration for this restaurant and we invite you to an authentic Corsican experience, with the finest foods and wines this island offers.





## *Le Fromage*

---

*Karine et David Santucci - Fromage fermier de chèvre et brocciu AOP.*

C'est dans le village de Perelli d'Alesani que David a grandi, et c'est là qu'il continue à perpétuer l'activité familiale. L'élevage de chèvre et la fabrication de fromages traditionnels.

Avec son épouse Karine, ils travaillent au quotidien pour façonner l'un des meilleurs fromages de l'île, dans la région de la Castagniccia.

## *Cheese*

---

*Karine et David Santucci - Farm goat cheese and brocciu - under the Protected Designation of Origin (PDO).*

The Santucci family have traditionally and uniquely prepared cheeses in the village Perelli of Alesani for generations. The secret to their success in making some of the best cheese on the island is largely tied to observing old Corsican farming techniques, using a modest herd of 90 goats that freely roam around the meadows of the Castagniccia region, to maintain the same taste and characteristics that their ancestors once made. Renowned for their brocciu, David and his wife Karine, continue to maintain the art of making traditional Corsican cheeses.





## *La Charcuterie*

*Luc Antolini - Charcuterie AOC*

Si vous décidez de vous aventurer au coeur de l'île, sur la "terre des bergers", vous découvrirez la région du Niolu. Vous emprunterez les routes sinueuses qui mènent aux lacs. Juste après le village d'Albertacce vous croiserez sûrement sur le bord de la route les cochons de race "Nustrale" (race endémique corse) de Luc Antolini. En liberté, sous les châtaigniers millénaires, ils se nourrissent de ce qui donne son goût unique à la charcuterie corse : des glands et des châtaignes, et surtout ils profitent de la vue.

## *Charcuterie*

*Luc Antolini - Charcuterie protected by the AOC designation*

If you long to discover the heart of the island, be sure to visit one of Corsica's most authentic regions: Niolu or "the land of the shepherds". After the winding roads that lead to the lakes in the centre of the island and just after the village of Albertacce, you will surely come across the endemic breed of Corsican pigs, known as "Nustrale". These pigs are free-range and feed on what gives its unique taste to Corsican charcuterie: acorns and chestnuts. Remember to enjoy the view of Monte Cinto, Corsica's highest mountain, dominating the sky.



## *Les Vins*

*Vins AOC de Patrimoine*

Leur réputation n'est plus à faire, rouges, blancs, rosés, muscats, vous pourrez tout goûter. Les domaines locaux travaillent toute l'année pour produire des vins 100% bio, à partir de cépages corses: Niellucciu, Sciaccarellu ou Vermentinu (veillez à bien prononcer, merci) entre autres. Dans cet amphithéâtre de calcaire naturel, on privilégie la qualité à la quantité. Une vision du vin qu'une jeune génération de vignerons perpétue, pour conserver intacte l'héritage de la région, pour continuer à être fiers d'appartenir à cette appellation.

## *Wine*

*Wine from Patrimoine protected by the AOC designation*

Patrimoine wines have a well-established reputation and offer a large variety of reds, whites, roses and muscats. The vineyards of Patrimoine, Corsica's most ancient and renowned wine-making region, grow dozens of refined grape varieties such as Niellucciu, Sciaccarellu or Vermentinu (make sure to pronounce correctly, thank you). Using only nature's ingredients from the "island of beauty" that are carefully selected and fermented, local wineries work all year round to produce 100% organic wines. Through generations, the heritage and ancestral tradition of wine-making in the Patrimoine region have been maintained and respected, and continue to flourish to this day.





## *La Cuisine*

---

La cuisine des Américains, c'est une cuisine inspirée par le Cap Corse. Sans artifice, sans concession, l'important c'est le produit, sa qualité, sa fraîcheur et sa provenance.

À la table des Américains, on mange ensemble, on partage des classiques de la cuisine locale sur le patio d'une bâtisse de 1853. Tellement locale que certains ingrédients viennent du jardin de l'hôtel. Une cuisine entre montagnes et mer Méditerranée, en toute simplicité, comme une invitation à dîner.

## *Food*

---

Simply put, the cuisine of Les Américains is inspired by Cap Corse. Without artifice and without concessions, our focus is towards the product: its freshness, its source and its quality. Our ingredients and products are Corsican and we are proud in sharing this with you. At the table of Les Américains, we offer classics of this island's cuisine accompanied by the elegant ambience of dining under an "Américains" house built in 1853. We invite you to taste truly authentic Corsican cuisine, which is a cuisine of mountains and seas, and both simple and exquisite.

