

A Macciotta, la maison de la langouste

Port de Centuri, 20238 Centuri



Quelle cuisine ?

Corse, Local,
Méditerranéen

Ouvert le

Lundi	Midi	Soir
Mardi	Midi	Soir
Mercredi	Midi	Soir
Jeudi	Midi	Soir
Vendredi	Midi	Soir
Samedi	Midi	Soir
Dimanche	Midi	Soir



Gault&Millau



Accueil / Restaurants / A Macciotta, la maison de la langouste

PRÉSENTATION

C'est en 1988 qu'Anna et son époux patron pêcheur, Henri Sker, créent sur le port de Centuri le restaurant familial dédié aux trésors de la mer : A Macciotta, La Maison de la Langouste. Ils sont aujourd'hui épaulés par leur adorable et dynamique fille, Gaëlle, pour diriger l'établissement. Installez-vous confortablement sur l'une des trois terrasses de cette bâtisse ancienne, aux couleurs terre de Sienne pour vous délecter de plats révélant les saveurs de la pêche locale. Celle où se situe le vivier et le rooftop offre une incroyable vue panoramique sur le port et les flots. Parmi les incontournables, on craque pour la langouste grillée et les fameux spaghettis al dente à la langouste, dont la recette secrète de l'excellente sauce, savamment gardée, fut créée par Anna, d'origine italienne, et sublimée en cuisine par Henri. Un régal inégalable à ne manquer sous aucun prétexte ! Les suggestions sont réalisées maison et minute, après que le client a, par exemple, choisi dans le vivier la pépite qui émerveillera ses papilles. Autre met d'exception, le poisson de la pêche du matin, cuisiné devant le client au grill teppanyaki. En entrée, offrez-vous les calamars frits ou l'assiette de moules au brocciu, et en dessert, la panacotta, le tiramisu revisité aux petits sablés corses ou encore l'incontournable fiadone. L'accueil est adorable, le service aux petits soins, et la carte des vins met à l'honneur les vigneron locaux. Si vous êtes curieux, Gaëlle, qui aime rendre hommage à ses aïeux, vous racontera même l'histoire de la pêche à la langouste à la macciotta. Ouvert de mai à mi-octobre.

