

RESTAURANT
LE PIANA
— PIANA —



SUGGESTIONS DU CHEF

SUGGESTIONE DI U CAPICUCINARU - CHEF'S SUGGESTIONS

ENTRÉE DU JOUR - ANTIPASTU DI U GHJORNU - STARTER OF THE DAY

7,00 €

PLAT DU JOUR (SELON ARRIVAGE)

PIATTU DI U GHJORNU (SICONDU RIMISSA DI ROBBA) - MAIN COURSE OF THE DAY (SUBJECT TO AVAILABILITY)

DESSERT DU JOUR - DOPUPASTU DI U GHJORNU - DESSERT OF THE DAY

7,50 €

ENTRÉES ANTIPASTI - STARTERS



ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE L'ILE DE BEAUTÉ, CONFITURE D'OIGNONS AU SCIACCARELLU ET MIEL CORSE

8,50€

· PIATTU DI ROBBA PURCINA DI CORSICA, CUNFITURA DI CIUDDI À U SCIUCCHITTAGHJOLU È MELI CORSU

· CORSICA CURED MEAT PLATTER, SCIACCARELLU AND ONION CHUTNEY WITH CORSICAN HONEY



POIREAUX VINAIGRETTE AU BROCCIU, PANZETTA, FIGATELLU, NOISETTES TORRÉFIÉES

8,50€

· PORRI CUNDITI, CÙ BROCCIU, PANZETTA, FICATEDDU È NUCIOLI IMBRUSTULITI

· LEEK VINAIGRETTE WITH BROCCIU, PANZETTA, FIGATELLU, ROASTED HAZELNUTS



TORTA À L'ARBA (POIREAUX, BLETTES, OIGNONS), COULIS DE TOMATES À LA MENTHE (VÉGÉTARIEN)

7,00€

· TORTA À L'ARBA (PORRI, CEVI, CIUDDI), COLU DI PUMATA CÙ A MENTA (VIGITARIANU)

· TORTA À L'ARBA (LEEK, CHARD, ONIONS), MINTY TOMATO COULIS (VEGETARIAN)



SOUPE CORSE AU SCHINCU ET HARICOTS

7,50€

· SUPPA CORSA À U SCHINCU È FASGIOLI

· CORSICAN SCHINCU HAM AND BEAN SOUP

PLATS PIATTI - MAIN COURSES



FILET DE DAURADE ROYALE OU LOUP D'ÉLEVAGE EN VAPEUR D'AGRUMES, MOUSSELINE DE CÉLÉRI-RAVE, VIERGE AUX AROMATES

22,00€

· SPINALZU DI LAURATA O LUVAZZU D'ALLEVU IN VAPORI LIMUNINI, MIRLINGATA DI SEDDARU RAPA VERGHJINI, CÙ L'ARBETTI

· CITRUS-STEAMED SEA BREAM OR BASS FILLET SERVED WITH CELERIAC MOUSSELINE AND HERBY VIERGE



VEAU "TIGRE" BIO DE JACQUES ABBATUCCI EN DEUX CUISSONS : L'UN CONFIT AU VIN DE PATRIMONIO, L'AUTRE GRILLÉ À LA FLEUR DE THYM, SOUFFLÉ DE POLENTA DE MAÏS AUX OLIVES NOIRES KALAMATA ET TOMATES SÉCHÉES

26,00€

· VITEDDU CORSU BIÒ DI JACQUES ABBATUCCI À DUI CUCITURI : UNU RICOTTU À U VINU DI PATRIMONIUM, L'ALTRU ARRUSTITU CÙ U FIORI D'ARBA BARONA, SUFFIATU DI PULENTA DI GRANONU CÙ L'ALIVI NERI KALAMATA È I PUMATI SICCHATI

· ORGANIC "TIGER" VEAL FROM JACQUES ABBATUCCI SERVED TWO WAYS : ONE BRAISED IN PATRIMONIO WINE AND THE OTHER ROASTED WITH THYME, SWEETCORN POLENTA SOUFFLÉ WITH KALAMATA BLACK OLIVES AND SUN-DRIED TOMATOES



RISOTTO CRÉMEUX "CARNAROLI" DE SARDAIGNE, MASCARPONE, BROCCIU, TOMME CORSE (VÉGÉTARIEN)

15,50€

· SCIUMA DI RISOTTU "CARNAROLI" DI SARDEGNA, MASCARPONU, BROCCIU, CASGIU CORSU (VIGITARIANU)

· CREAMY SARDINIAN "CARNAROLI" RISOTTO, MASCARPONE, BROCCIU AND CORSICAN TOMME (VEGETARIAN)



PIÈCE D'ENTRECÔTE VBF* (250G), BEURRE AU CAP CORSE (CRÉATION LA MÉRIDIONALE), POMMES FRITES

17,50€

· CUSTIPOLU VBF (250G), BUTIRULU À U CAPICORSU (CRIAZIONI A MIRIDIUNALI), PATATI FRITTI

· 250G ENTRECÔTE STEAK (FRENCH MEAT), CAP CORSE BUTTER (LA MÉRIDIONALE'S CREATION), CHIPS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - PREZZI NETTI SERVIZIU CUMPRESU - PRICES SHOWN NET, SERVICE INCLUDED.

DÉCEMBRE 2018

DESSERTS & FROMAGES

DOPUPASTI È CASG - DESSERTS AND CHEESES



PASTIZZU TRADITIONNEL DU CAP CORSE AUX ZESTES DE CITRON, CAMEL D'ORANGE, CANISTRELLI À L'ANIS

7,00€

- PASTIZZU TRADIZIUNALI DI U CAPICORSU CÙ BUCHJULA DI CITRONU, CAMELLU D'ARANCIU È CANISTREDDI À L'ANICI
- CLASSIC CAP CORSE PASTIZZU WITH LEMON ZEST, ORANGE CAMEL AND ANISEED CANISTRELLI



BABA AU TI' PUNCH CÉDRAT, CHANTILLY AU BROCCIU VANILLE, CÉDRAT CONFIT D'ALEXIA ET MARCEL SANTINI DE SOVERIA

8,50€

- BABÀ À U TI' PUNCH DI LIMIA, CHANTILLY À U BROCCIU È A VANIGLIA, LIMIA CANDITA D'ALEXIA È MARCEL SANTINI DI SUVERIA
- CITRON TI' PUNCH BABA, WHIPPED CREAM WITH VANILLA BROCCIU, CANDIED CITRON FROM ALEXIA AND MARCEL SANTINI IN SOVERIA



POIRE POCHÉE AU MUSCAT DU CAP CORSE, CARDAMOME, MOELLEUX À LA FARINE DE CHÂTAIGNE "FAÇON BROWNIE"

7,50€

- PIRU COTTU IN CIOTTU CÙ U MUSCATU DI CAPICORSU, CARDAMOMU, BISCOTTU UMBULI DI PISTICCINA CORSA, FATTU À L'USU "BROWNIE"
- CAP CORSE PEAR POACHED IN MUSCAT AND CARDAMOM, CHESTNUT FLOUR "BROWNIE"



TRIO DE FROMAGES CORSES ET SA CONFITURE DE FIGUES

7,50€

- CASGI CORSI PAR TRÈ, CUNFITTURA DI FICHI
- SELECTION OF THREE CORSICAN CHEESES WITH FIG JAM



MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

LISTINU DA ZITELLI (SIN'À 12 ANNI) - CHILDREN'S MENU (AGED 12 AND UNDER)

8€

STEAK HACHÉ GRILLÉ OU NUGGETS DE POULET OU POISSON PANÉ AVEC FRITES OU PÂTES

- BISTECCA MACINATA ARRUSTITA O NUCETTI DI GHJADDETTU O PESCIU PANATU CÙ PATATI FRITTI O PASTA
- GRILLED BEEFBURGER OR CHICKEN NUGGETS OR FISH IN BREADCRUMB WITH CHIPS OR PASTA

YAOURT, COMPOTE OU BÂTONNET GLACÉ

- CAGHJATU, MACINATA DI FRUTTI O GHJACCIU IN BASTUNETTI
- YOGHURT, COMPOTE OR LOLLY

JUS DE FRUIT (20CL) OU EAU (33 CL)

- SUCHJU DI FRUTTU (20 CL) O ACQUA (33CL)
- FRUIT JUICE (20CL) OR WATER (33CL)



RECETTE CORSE

SOSULA CORSA - CORSICAN RECIPE

*VBF - VIANDE BOVINE FRANÇAISE

CARRI DI BOIU FRANCESA - FRENCH BEEF



"FAIT MAISON" LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

"FATTI IN CASA" - "HOMEMADE"



BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DA L'AGRICOLTURA BIOLOGICA - ORGANIC : PRODUCED ORGANICALLY

Nos plats peuvent contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Conformément à l'article R112-11 du code de la consommation, vous pouvez consulter librement la liste des produits auprès du Maître d'Hôtel ou du Commissaire de bord. Our dishes may contain substances or products that may trigger allergies or intolerances. In accordance with Article R112-11 of the Consumer Code, you may freely consult a list of these products. Please ask the Maître d'Hôtel or Steward if you wish to see this list.



PRIX NETS SERVICE COMPRIS - PREZZI NETTI SERVIZIU CUMPRESU - PRICES SHOWN NET, SERVICE INCLUDED.

DÉCEMBRE 2018

NOTRE SÉLECTION DE VINS CORSES

A NOSTRA SELEZIONE DI VINI CORSI - OUR CORSICAN WINE SELECTION



ROUGES - ROSSI - RED



DOMAINE GENTILE - AOP - PATRIMONIO

12,5cl

6€

50cl

17€

75cl

23€



DOMAINE BUNAN - AOP - BANDOL

20€

30€

DOMAINE SAN QUILICO - AOP - PATRIMONIO

14€

19€

DOMAINE SANT ARMETTU - AOP - SARTÈNE

15€

21€

CHÂTEAU LA CURNIÈRE - AOP - COTEAUX VAROIS

14€

19€

BLANCS - BIANCHI - WHITE



DOMAINE GENTILE - AOP - PATRIMONIO

6€

17€

23€



DOMAINE BUNAN - AOP - BANDOL

19€

27€

DOMAINE SANT ARMETTU - AOP - SARTÈNE

15€

21€

CHÂTEAU LA CURNIÈRE - AOP - COTEAUX VAROIS

14€

19€

ROSÉS - RUSATI - ROSÉ



DOMAINE GENTILE - AOP - PATRIMONIO

6€

17€

23€



DOMAINE BUNAN - AOP - BANDOL

19€

27€

DOMAINE SAN QUILICO - AOP - PATRIMONIO

14€

19€

DOMAINE SANT ARMETTU - AOP - SARTÈNE

15€

21€

CHÂTEAU LA CURNIÈRE - AOP - COTEAUX VAROIS

14€

19€

LES CRUS DU MOMENT "OUR FAVORITE" WINE

VIN CORSE ET VIN DE NOS RÉGIONS

LE VERRE (12,5cl) **4,50€** LA BOUTEILLE (75cl) **16€**



CHAMPAGNE



LAURENT PERRIER

37,5cl

32€

75cl

59€

EAUX CORSES, BIÈRE, SODAS

ACQUE CORSE, BIERA - CORSICAN WATERS, BEER



25cl

33cl

50cl

100cl

EAU DE SOURCE DE MONTAGNE CORSE ZILIA

3,50€

5,50€

EAU MINÉRALE GAZEUSE NATURELLE CORSE OREZZA

3,50€

5,50€

PIETRA

3,80€

ICE TEA, COCA-COLA, ORANGINA

3,80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente de boissons alcoolisées est interdite aux mineurs. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. L'abuso d'alcolu hè pericolosu per a salute, da beie in quantità moderate. Hè pruibita a vendita d'alcolu à i minori. Per stà in salute, praticate un' attività fisica regolare. / Excessive alcohol consumption is dangerous to health, consume in moderation. The sale of alcoholic drinks to minors is prohibited. For your health, take part in regular physical activity.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - PREZZI NETTI SERVIZIU CUMPRESU - PRICES SHOWN NET, SERVICE INCLUDED.

DÉCEMBRE 2018