

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	7,50 €
PLAT DU JOUR (SELON ARRIVAGE) PIATTU DI U GHJORNU (SICONDU RIMISSA DI ROBBA) - MAIN COURSE OF THE DAY (SUBJECT TO AVAILABILITY)	16,00 à 18,00 €
DESSERT DU JOUR - DOPUPASTU DI U GHJORNU - DESSERT OF THE DAY	7,50 €

ENTRÉES

ANTIPASTI - STARTERS



ASPERGES FRAÎCHES VERTES AU SABAYON DE MUSCAT DU CAP CORSE EN CHAUD FROID, PURÉE DE CITRON VERT CONFIT, CRUMBLE DE TOMME CORSE (VÉGÉTARIEN)

7,50€

- SPARACI VERDI FRISCHI, À U ZABAGLIONU IN CALDU È FRISCU DI MUSCATU LLU CAPI CORSU, PAPPINA DI CITRONU VERDU CANDITU, È CASGIU CORSU INCRUSTULITU (VIGITARIANU)
- FRESH GREEN ASPARAGUS WITH CAP CORSE MUSCAT SABAYON IN CHAUD FROID, LIME CONFIT PURÉE, TOMME CORSE CRUMBLE (VEGETARIAN)



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

8,50€

- PIATTU DI ROBBA PURCINA DI CORSICA, CUNFITTURA DI CIUDDI À U SCIUCCHITTAGHJOLU È MELI CORSU DI A MACCHIA, FAVI FRISCHI
- CORSICA CURED MEAT PLATTER, SCIACCARELLU AND ONION CHUTNEY WITH CORSICAN HONEY OF THE MAQUIS, FRESH BROAD BEANS



RILLETTES DE MAIGRE LABEL ROUGE DU GOLFE D'AJACCIO AU BROCCIU AOP, HUILE D'OLIVE CORSE BIO, PAIN PERDU À LA BULAGNA

8.50€

- CICCULINI DI BUCCA D'ORU LABEL ROUGE LLU GOLFU D'AIACCIU À U BROCCIU AOP, OLIU D'ALIVI CORSU BIÒ, PANI PERSU À A VULETTA
- LABEL ROUGE-CERTIFIED MEAGRE RILLETTES FROM THE GULF OF AJACCIO WITH AOP BROCCIU, CORSICAN ORGANIC OLIVE OIL, FRENCH TOAST WITH BULAGNA

PLATS

PIATTI - MAIN COURSES



VEAU "TIGRE" BIO DE JACQUES ABBATUCCI EN DEUX CUISSONS : L'UN AUX OLIVES, L'AUTRE GRILLÉ À LA FLEUR DE THYM. GRATIN DE POMME DE TERRE AU FROMAGE DE BRÉBIS DE L'ILE DE BEAUTÉ

26,00€

- VITEDDU CORSU BIÒ DI JACQUES ABBATUCCI À DUI CUCITURI : L'UNU CÙ L'ALIVI, L'ALTRU IMBRUSTULITU À U FIOR D'ARBA BARONA. CRUSTULA DI PATATI À U PICURINU DI CORSICA
- ORGANIC "TIGER" VEAL FROM JACQUES ABBATUCCI SERVED TWO WAYS : ONE WITH OLIVES, THE OTHER GRILLED WITH THYME BLOSSOM. POTATO GRATIN WITH SHEEP'S CHEESE FROM THE ISLE OF BEAUTY



RISOTTO CRÉMEUX « CARNAROLI » BIO DE SARDAIGNE, MASCARPONE, BOUILLON DE LÉGUMES VERTS PRINTANIERS, PETITS POIS, TOMME CORSE (VÉGÉTARIEN)

16,50€

- SCIUMA DI RISOTTU « CARNAROLI » BIÒ DI SARDEGNA, MASCARPONU, BRODU DI LIGUMI VERDI DI BRANU, PISI, CASGIU CORSU (VIGITARIANU)
- CREAMY SARDINIAN ORGANIC « CARNAROLI » RISOTTO, MASCARPONE, BROTH WITH SPRING VEGETABLES, PEAS AND TOMME CORSE (VEGETARIAN)



FILET DE MAIGRE LABEL ROUGE DU GOLFE D'AJACCIO FAÇON AZIMINU, CROÛTONS AILLÉS, ROUILLE SAFRANÉE, POMME DE TERRE TOURNÉE

22,00€

- LONZU TUPINU DI BUCCA D'ORU « LABEL ROUGE » LLU GOLFU D'AIACCIU À L'USU AZIMINZU, RUZZICCHEDDI À L'ADDA, SALSA RUGLIA INZIFIRANATA, PATATA VULTATA
- LABEL ROUGE-CERTIFIED MEAGRE FILLET FROM THE GULF OF AJACCIO, AZIMINU-STYLE, GARLIC CROUTONS, ROUILLE WITH SAFFRON, TURNED POTATOES



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

18,50€

- CUSTIPOLU VBF* (250G), BUTIRULU À U CAPI CORSU (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.

AVRIL 2018

DESSERTS & FROMAGES

DOPUPASTI È CASG - DESSERTS AND CHEESES



CROQUANT AU CHOCOLAT NOIR, CLÉMENTINES CORSES CONFITES, COULIS AU CACAO AMER AU RAPPU DI CAPI CORSU

8,50€

- CRUCCANTI DI CICCULATA NERA, MANDARINI CORSI CANDITI, SALSA DI CACCAÒ AMARU CÙ U RAPPU DI CAPI CORSU
- DARK CHOCOLATE CROQUANT, CORSICAN CLEMENTINE CONFIT, BITTER COCOA COULIS WITH RAPPU DI CAPI CORSU



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



SOUPE DE FRAISES « ORIGINE CORSE » AU NIELLUCCIU « FAÇON SANGRIA », CLÉMENTINE ET ORANGE CONFITES

7,50€

- SUPPA DI FRAVULI D'URIGINA CORSA CÙ U NIEDDUCHJU À L'USU SANGRIA, MANDARINA È ARANCIU CANDITI
- "CORSIKAN ORIGIN" STRAWBERRY SOUP WITH NIELLUCCIU "SANGRIA STYLE", CLEMENTINE AND ORANGE CONFIT



COUPE DE GLACE ARTISANALE DE JOSÉ SALGE SAINT-FLORENT (BROCCIU CITRON, CÉDRAT CONFIT, POMELOS, CHANTILLY AU BROCCIU), SUPPLÉMENT CÉDRATINE LOUIS NAPOLÉON MATTEI (2 CL)

7,50€

Sup + 2,50€

- CUPPA DI GHJACCI ARTISGIANALI DI JOSÉ SALGE, SAN'FIURENZU(BROCCIU CITRONU, LIMIA CANDITA, PUMPELMU, CHANTILLY À U BROCCIU), IN SUPRAPPIÙ : LICOR'DI LIMIA LOUIS NAPOLÉON MATTEI (2CL)
- ARTISANAL ICE CREAM SUNDAE BY JOSÉ SALGE SAINT-FLORENT (LEMON BROCCIU, CITRON CONFIT, POMELOS, WHIPPED CREAM WITH BROCCIU), EXTRA CÉDRATINE LOUIS NAPOLÉON MATTEI (2 CL)



ASSIETTE DE FROMAGES CORSES ET SA CONFITURE DE FIGUES

8,00€

- PIATTU DI CASGI CORSI CÙ A CUNFITURA DI FICHI
- PLATE OF 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.

AVRIL 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 50cl 75cl
6€ 17€ 25€



DOMAINE BUNAN - AOP - BANDOL

20€ 27€

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€ 25€



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€ 25€



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) 18€



CHAMPAGNE



LAURENT PERRIER

37,5cl 75cl
32€ 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'abusu 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.

AVRIL 2018