



Notre histoire

L'hôtel La Pietra est un établissement bâti en 1961 par la SETCO (Société pour l'Équipement Touristique de la Corse), une société alimentée essentiellement par l'Etat, dont le but était de construire et de développer des structures de tourisme sur des sites exceptionnels en Corse. Ce projet spéculatif et controversé donnera naissance à 4 hôtels sur l'île : le Sheraton (qui deviendra le Sofitel) à Porticcio, l'Arena Bianca à Propriano, le Cala Rossa à Porto-Vecchio et enfin l'hôtel La Pietra, à L'Île-Rousse, où vous vous trouvez actuellement.

Fortement contesté par les Corses pour le risque de « colonisation du littoral », la SETCO finit par disparaître quelques années plus tard et La Pietra est alors rachetée en 1978 par deux frères de Balagne, Cyprien et Dominique Luciani. Déjà à la tête du prestigieux Café des Platanes sur la place Paoli, ils se lancent dans l'aventure hôtelière avec la volonté de faire oublier les années SETCO et donner enfin une vraie identité insulaire à La Pietra.

Les décennies se suivent, non sans crises et doutes, mais l'hôtel évolue, s'inscrit dans les habitudes des Corses, comme des touristes, et devient un haut-lieu réputé dans la région.

C'est alors que Cyprien disparaît subitement en mars 2000, tandis que son petit frère Dominique, que tout le monde appelait Mimi, le rejoint en novembre 2017.

Aujourd'hui la troisième génération a repris le flambeau de l'affaire familiale, représentée par Rinatu Frassati, petit-fils de Cyprien. Sous son impulsion, l'hôtel connaît dans les années 2010 de profondes rénovations avec la ferme idée d'inscrire définitivement La Pietra dans le 21^{ème} siècle, sans pour autant oublier ses racines et son histoire. Le changement dans la continuité.

Ainsi en 2019, en l'honneur des deux propriétaires historiques de l'hôtel, le nouveau restaurant de l'établissement est baptisé « Chez Cyprien » tandis que le bar prend le nom de « Chez Mimi ». Deux salles, deux ambiances, une seule fratrie.

En 2021, l'hôtel fête ses 60 ans.

La Pietra est bien plus qu'un simple hôtel, il est un temple de la mémoire, abritant plus de 60 ans d'histoire(s) de la Corse, des Corses et de vous toutes et tous qui agrémentez l'hôtel de vos séjours et de vos souvenirs.

Nous sommes heureux d'écrire les prochains chapitres en votre compagnie.

Que votre passage à La Pietra soit heureux et inoubliable ! Soyez les bienvenu(e)s !



Les entrées

L'asperge à la ferme F * **18€**

Jambon frais croustillant, sauce béarnaise, œuf crémeux, condiment aux algues et croquant d'amande, sauce aux asperges

Les tomates à la mer F **14€**

Tomates à la provençale gratinées, spaghetti de thon, coulis acide de tomate de saison, herbes fraîches, huile verte de basilic

Les gambas du potager F **16€**

Crevettes enroulées en pâte Kadaïf et lardo di colonnata, sauce bagna cauda, chou blanc et rouge fermentés, cerfeuil et huile de sésame torréfié

Le foie gras printanier F **18€**

Escalope de foie gras, glace à la fraise, réduction de balsamique, crumble de parmesan et pain brioché

Le carpaccio toscan F * **14€**

Carpaccio de veau fumé basse température, copeaux de parmesan, sauce coriandre et avocat, gel de pomme

Les pâtes et risotti

Les spaghetti dell'Abisso F **26€**

Spaghetti à la chitarra à l'encre de seiche, crabe, rûgout de mer, calamars pochés, herbes fraîches, piment d'Espelette et sauce au crabe

Les ravioli Nustrale F **24€**

Charcuterie, sauce parmesan et truffe, balsamique, tomates séchées, noix

Le risotto du moment F * **22€**

Risotto « cacio e pepe », tome Corse et pesto d'algues



La Terre et la Mer

Le roulé d'agneau F *

Crème de blette, betteraves fondantes et crues, petits pois et fèves à l'huile et au gingembre, cebette fraîche, jus d'agneau à la citronnelle et à la coriandre

30€

La poitrine de cochon F *

Cuite à basse température, marinée et salée aux épices, purée de céleri-rave fumé, patate douce au persil, citron et piment d'Espelette, jus de cochon frais au citron vert

28€

Le veau Corse F *

Cuit à basse température, poivrons vinaigrés affinés à la lavande, oignons caramélisés et haricots blancs

29€

Le thon F *

Filet de thon mi-cuit, escalope de foie gras, chanterelles sautées, sauce au Chardonnay et herbes fraîches

32€

Le poulpe à la planche F

Fregola sarda, herbes fraîches, poivrons piquillos, chorizo croustillant, beurre maître d'hôtel, jus de bœuf

31€

N'HESITEZ PAS À DEMANDER LA SUGGESTION DU CHEF !

Les desserts

Le tout choco F

Brownie, glace chocolat, palet breton au chocolat, meringue chocolat blanc, ganache chocolat noir & blanc

14€

La pomme F

Crème au citron vert, éponge à la pomme verte, pomme fraîche, chips de fenouil, brunoise de fenouil et sorbet à la pomme

14€

L'abricot F

Gel d'abricot, crème d'amande, financier, népita et sa glace

12€

Les fromages corses F* **12€**

Du Filanciu Ghjunsanincu

Il tiramisù di Lorenzo **11€**

Chocolat, café, caramel et un savoir-faire secret

Glaces et sorbets* **3€/boule**

De José Salge, maître artisan glacier Corse



LES ROUGES

LA BALAGNE – AOP CALVI

Clos Culombu 2024	75cl
Domaine Renucci cuvée Vignola 2022	38€
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2022	39€
Clos Landry cuvée Rochemer 2024	58€
	68€

AOP PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Mon Amour 2023	33€
Domaine Ligenda 2024	37€
Paradella cuvée Aldila 2024 - Vin de France	49€

LE CENTRE CORSE

Mondange cuvée Primizia 2024- IGP Ile de beauté	26€
Clos Venturi cuvée « 1769 » 2023– AOP Corse	36€

L'EXTREME SUD

San Micheli 2024 – AOP Sartene	39€
Domaine De Peretti Della Rocca cuvée Colette 2023 – AOP Figari	64€

LE PAYS AJACCIEN

Domaine Comte Peraldi 2022 - AOP Ajaccio	42€
--	-----

BOURGOGNE

Javillier « Les Grands Liards » 2022 – AOP Savigny-Les- Beaunes	79€
---	-----

BEAUJOLAIS

Chermette « Les 3 Roches » 2021 – AOP Moulin à Vent	48€
---	-----

BORDEAUX

Consort Petit Corbin d'Espagne 2020 – St-Emilion grand crû	67€
--	-----



LES BLANCS

LA BALAGNE

75cl

Domaine Figarella cuvée A Ronca 2024– AOP Calvi	32€
Clos Culombu 2025 – AOP Calvi	38€
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2024 – AOP Calvi	58€
Clos Landry cuvée Rochemer 2024 - AOP Calvi	68€

PATRIMONIO

Clos Teddi cuvée « Un été dans le désert 2025 » – AOP Patrimonio	39€
Clos San Quilico cuvée Riserva 2022 – AOP Patrimonio	41€
Clos Marfisi UVA 2025 – AOP Patrimonio	49€

LE CENTRE CORSE

Domaine Mondange cuvée Primizia 2025– IGP Ile de beauté	26€
Clos Venturi cuvée « 1769 » 2025- AOP Vin de Corse	36€

L'EXTREME SUD

Domaine Mondoloni cuvée Prima 2024 - AOP Sartène	49€
Domaine De Peretti Della Rocca cuvée Jules 2024 – AOP Figari	52€
Domaine Castellu Di Barrici 2025 - AOP Sartène	62€

BOURGOGNE

Domaine William Fèvre 2023 - AOP Chablis	59€
--	-----

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Masson Blondelet cuvée Villa Paulus 2023 – AOP Pouilly Fumé	64€
Domaine Vacheron 2024 – AOP Sancerre	69€



LES ROSES

LA BALAGNE

Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2025 –
AOP Calvi

75cl

33€

Clos Culombu 2025- AOP Calvi

36€

Clos Landry Rosé Gris 2025 – AOP Calvi

39€

LE CENTRE CORSE

Domaine Mondange cuvée Primizia 2024– IGP

Ile de beauté

26€

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2025-AOP Vin de
Corse

32€

PATRIMONIO

Clos Teddi 2024 – AOP Patrimonio

37€

Orenga Di Gaffory 2024-AOP Patrimonio

38€

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Deutz	89€	-
Taittinger cuvée Prestige	99€	-
Billecart-Salmon	109€	-
Billecart-Salmon Rosé	179€	-
Deutz Blanc de Blanc	189€	-
Billecart-Salmon Brut	-	199€
Taittinger Comte de Champagne Brut	199€	-
Taittinger Comte de Champagne Rosé	299€	-
Dom Pérignon Vintage	449€	-

Eau minérale Zilia 1L

6€

Eau minérale gazeuse Orezza 1L

6€