



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'Ile-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 !



Entrées

Le carpaccio de thon *

15€

Carpaccio de thon, suprême d'orange, sauce safran, radis noir frais et pickle, mayonnaise à l'orange, pesto d'herbes et salicorne

La salade braisée *

12€

Salade romaine braisée aux truffes, yaourt aromatisé à la menthe, sauce fraîche d'iceberg

Le lonzo poché

14€

Lonzo Corse poché dans l'huile d'olive, jardinière de légumes, rémoulade de saison

Les gambas

16€

Gambas frites, choux rouge rouge et blanc fermentés, bagna cauda

Pâtes & Risotto

Les spaghetti à la Chitarra

24€

Spaghetti à la Chitarra, sauce chorizo et moules, herbes fraîches

Les gnocchi

26€

Gnocchi maison, langoustine entière décortiquée, crème de courgette et basilic

Le risotto du moment *

22€

Risotto aux pleurotes, crème de parmesan et poivre

* : sans gluten

La liste des allergènes est disponible auprès du restaurant

THON : PACIFIQUE / POULPE + GAMBAS :
MADAGASCAR / PORC : FR, CORSE / VEAU :
CORSE / BŒUF : FR



Terre & Mer

Le poulpe

Poulpe, fregola chorizo et chips de chorizo

31€

Le pavé de thon

Pavé de thon (pêche locale), chantilly d'ail et d'amande, baby courgettes marinées, salmoriglio, beignet et chips de fleur de courgette

28€

Le poisson du jour

(se renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel)

Le tartare de veau *

Tartare de veau, mangue, sésame, œuf confit, chou-rave, estragon, sauce miso et salade du chef

26€

Le filet mignon

Filet mignon de porc en croûte, sauce foie gras et porto blanc, champignons de saison sautés

33€

La pièce du boucher

Pièce du boucher, crème de chou-fleur rouge, vin et anis, raisin blanc, ribolata de légumes à la Toscane

N'HESITEZ PAS A DEMANDER LA SUGGESTION DU CHEF !

Desserts

Le jardin d'Eden *

Fruits frais coupés, sauce chocolat

14€

L'entremets

Entremets pêche-coco, glace Malaga

12€

L'irresistible

Lingot de chocolat praliné noisette, marshmallow cacahuète et glace salée sésame

14€

Les fromages Corses *

De Filanciu Ghjunsanincu

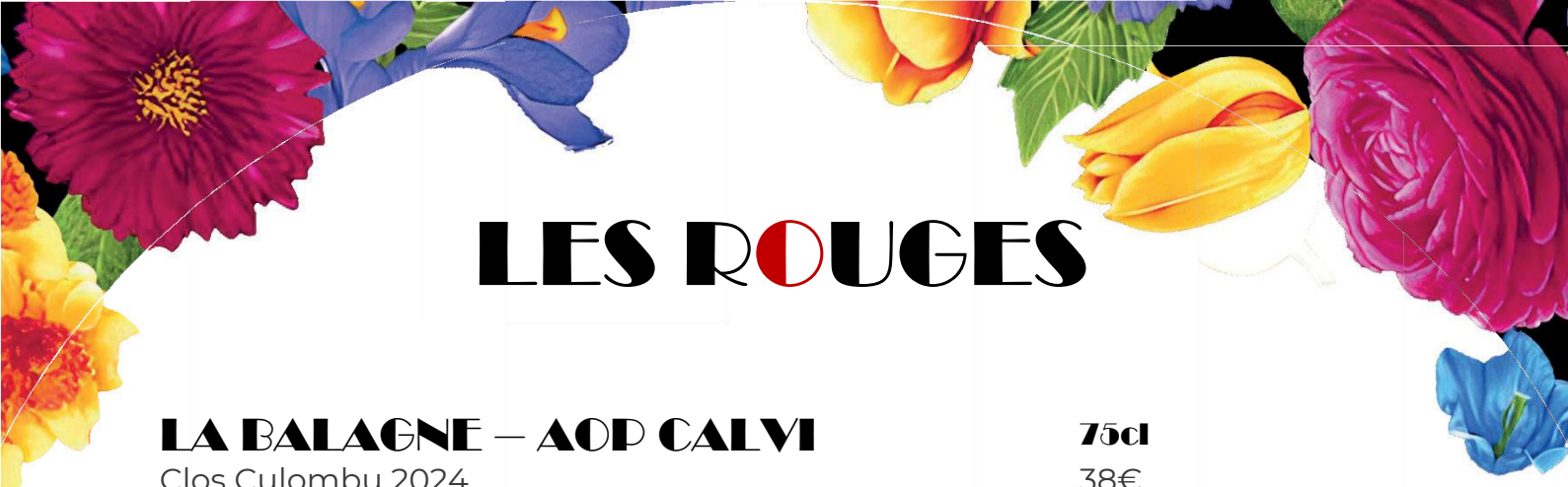
12€

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

Domaine Renucci cuvée Vignola 2022

Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2022

Clos Landry cuvée Rochemer 2024

75cl

38€

39€

58€

68€

AOP PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Mon Amour 2023

Domaine Ligenda 2024

Paradella cuvée Aldila 2024 - Vin de France

33€

37€

49€

LE CENTRE CORSE

Mondange cuvée Primizia 2024- IGP Ile de beauté

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2023- AOP Corse

26€

36€

L'EXTREME SUD

San Micheli 2024 – AOP Sartene

Domaine De Peretti Della Rocca cuvée Colette 2023 – AOP Figari

39€

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€