

RESTAURANT

# Marinella

## Entrées

Assiette d'assortiment de charcuterie corse  
Prisuttu, coppa, lonzo et saucisse sèche servie  
avec sa confiture d'oignon au vin rouge 12,50 €

Tahitienne de poissons au lait de coco  
Dés de poisson marinés au citron vert, tomates,  
concombres, carottes, oeuf, lait de coco 12,50 €

Salade niçoise  
Dôme de salade, haricots vert, thon, anchois,  
oignon, olives noires, tomates, oeuf dur 9,50 €

Tomate mozarella  
Dôme de salades, tomates, mozzarella, feuilles  
de basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique 9,00 €

Parmiggiana  
Mille feuilles d'aubergines, tomates, mozzarella  
parmesan, basilic 10,00 €

## Entrées chaude

Salade de chèvre chaud 10,50 €  
Salade, chèvre rôti au miel, cumin, carottes

Assiette Thaïlandaise 14,50 €  
nems, samoussas, crevettes au gingembre

Timbale d'agneau à la turc 10,00 €  
Dôme de salades, sauce tomate  
et terrine d'agneau chemisée à l'aubergine

Soupe de poissons 14,50 €  
Croutons, rouille, ail

## Poissons

Loup grillé et sa crème de poireaux 19,50 €

Steak de thon rouge et sa mousseline  
de citron au safran 21,50 €

Steak de thon cuit à l'unilatéral poêlé  
au foie gras 28,00 €

Filet de St Pierre rôti et sa crème  
de crustacés 18,50 €

Escalope d'espadon marinée grillée,  
mousseline de basilic et aneth 18,50 €

Sole et sa mousseline citron  
à la crème de coco 26 €

Langouste 14,00 € les 100 gr

Pêche locale sur commande 7,00 € les 100 gr

## Viandes

Entrecôte 16,50 €

Côte de bœuf (400g) 26,00 €

Filet de bœuf 25,00 €

Filet de bœuf Rossini 29,50 €  
Filet de bœuf sur pain de campagne avec confiture d'oignons  
escalope de foie gras poêlé

Magret de canard 19,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce au  
choix : sauce poivre, roquefort

## Viandes en sauce

Sauté de veau Corse aux olives 14,50 €

Ossobuco et tagliatelle fraîches 15,50 €

## Spécialité et Saveur du bout du monde

Satay Kay : brochettes thaï de volaille 14,50 €  
Petites brochettes de volaille marinées accompagnées d'une  
sauce au curry et cacahuètes

Ham Mok 18,50 €  
émincé d'espadon en feuille de bananier  
Feuilles de bananier farcies d'un curry d'espadon cuit à la vapeur

Kaeng Kung : curry de gambas à l'indienne  
Curry de gambas et légumes 26,00 €

Moules Marinella au corail d'oursin 14,50 €  
Corail d'oursin, crème avec frites

## La Pasta « show »

### PENNE :

A l'arrabiata 9,50 €

Pecoraio 14,50 €  
(fromage de chèvre, poivrons, parmesan, basilic, oignons, crème)

Calabrese 14,50 €  
(ail, oignons, poivrons, salami piquant, tomates, crème, parmesan)

### LINGUINE :

Veneziana 17,50 €  
Ail, sauce tomate, encre de seiche, calamars, supions, langoustine, anchois et tomates, cerise

Aux palourdes 24,50 €

Scoglio 25,50 €  
(moules, palourdes, calamars, gambas, espadon, tomates cerises, persil anchois, poivre noir)

## Pâtes fraîches

Tagliatelle Du Chef 16,50 €  
fromage de chèvre saumon fumé, aubergines, oignons, parmesan, vodka

Tagliatelle mafiosa 17,50 €  
poivre vert, lardons, scampis, crème, parmesan

Tagliatelle aux gambas 24,50 €  
gambas, crème, fond de crustacés, tomates, ail, anchois

Tagliatelle aux st jacques 18,50 €  
St Jacques, pastis, crème, parmesan, aneth, oignons

Parpadelle à la crème de truffe noir 16,50 €  
Crème de truffe, parmesan, ciboulette

Parpadelle rustiche 18,50 €  
Figues sèches, prisuttu, crème, parmesan, marsala

## Menu italien 27€

Parmiggiana (mille feuilles d'aubergines, tomates, parmesan, mozzarella)  
Ou

Salade caprese (tomates mozzarella, câpres, olives, anchois, basilic, origan)

Ossobuco et tagliatelle  
Ou

Parpadelle rustiche

Desserts panna cotta  
(fruits rouges ou chocolat)

## Menu 25 €

Timbale d'agneau à la turque  
Ou  
Tahitienne de poisson

Entrecôte grillée  
Ou  
Penne al pecoraio

Crème brûlée vanille  
Ou  
deux boules de glace au choix

## Menu 14,50 €

Chiffonnade de prisuttu  
Ou  
Salade composée

Assortiment de brochettes de la mer  
Ou  
Suprême de volaille marinée

Crème renversée vanille coco

## Menu Corse 25 €

Assiette de charcuterie  
Cannelloni  
Ou

Sauté de veau aux olives

Assiette de fromages corses  
Ou  
flan à la châtaigne

## Menu Enfant 7,00 €

Nuggets de poulet  
Ou

Nuggets de poissons panés  
Ou

saucisse,  
accompagnés de frites, pâtes ou riz

Glace petit pot : vanille fraise ou vanille chocolat

# Carte des Vins

## AOC Vins de Corse

PICHET DE VIN (50 CL)  
VERRE DE VIN SUPÉRIEUR 6,50 €  
4,00 €

PARALLELE «20»  
ROSÉ 13,00 €

FORNELLI  
ROSÉ 18,00 €

LUCCIARDI  
BLANC, ROSÉ 19,50 €

## AOC Calvi

DOMAINE DE LA FIGARELLA  
BLANC, ROUGE, ROSÉ 13,00 €

CLOS REGINU E PROVE  
ROSÉ 21,00 €

CLOS CULOMBU  
CUVÉE PRESTIGE  
BLANC, ROUGE, ROSÉ 21,00 €

CLOS CULOMBU  
CUVÉE RIBBE ROSSA  
BLANC, ROUGE 26,00 €

CLOS LANDRY  
ROSÉ 23,00 €

DOMAINE D'ALZIPRATU  
BLANC, ROSÉ 20,00 €

DOMAINE D'ALZIPRATU  
CUVÉE PUMONTE  
ROUGE 28,50 €

DOMAINE RENUCCI  
CUVÉE VIGNOLA  
(50 CL) BLANC, ROSÉ, ROUGE 12,00 €

DOMAINE A RONCA  
ROSÉ 19,00 €

## AOC Patrimonio

ORENGA DE GAFFORY  
ROSÉ, BLANC 23,00 €

CLOS TEDDI GRANDE CUVÉE  
ROUGE, ROSÉ, BLANC 25,00 €

## AOC Figari

DOMAINE GRANAJOLA   
(50 CL) ROUGE, BLANC, ROSÉ 19,50 €

DOMAINE DE TORRACCIA  
(50 CL) ROUGE, BLANC, ROSÉ 13,00 €

## AOC Sartene

DOMAINE FIUMICICOLI  
ROUGE 21,00 €

SAPARALE  
ROUGE, ROSÉ 20,00 €

DOMAINE SAN MICHELI  
CUVÉE ALFIERI POLIDORI  
ROUGE 26,00 €

## AOC Ajaccio

DOMAINE COMTE PERALDI  
ROUGE, ROSÉ, BLANC 24,00 €

DOMAINE COMTE PERALDI  
CUVÉE CLOS DU CARDINAL  
ROUGE 38,00 €

CLOS CAPITORO  
BLANC 23,00 €

## Champagnes

LA COUPE - 9,00 €  
LA PISCINE - 10,00 €  
KIR ROYAL - 10,00 €

L. ROEDERER - 78,00 €  
DON PERIGNON - 230,00 €  
CRISTAL - 240,00 €

## Eaux Minérales

SAINT GEORGES (1 LITRE) - 4,00 €  
ZILLA (1 LITRE) - 4,00 €  
OREZZA (1 LITRE) - 4,50 €