

FOR LUNCH

Healthy Bar...

Salad Bar

LA PAOLINA 18,50€

Breaded chicken, candied tomatoes, parmesan, croutons, poached egg, salad and Caesar sauce

Paniertes Hähnchen, kandierte Tomaten, Parmesan, Croutons, pochiertes Ei, Salat und Caesar Sauce

LA PASQUA 17,00€

Heirloom tomatoes, Burrata, avocado, pesto, raw ham, breadsticks, black olives

Erbstücktomaten, Burrata, Avocado, Pesto, Rohschinken, Grissini, schwarze Oliven

LA CASABIANCA 17,50€

Feta Greek cheese, croutons, tomatoes, Pancetta bacon, radishes, salad, fruits (strawberry, blueberry, redcurrant) and a touch of honey

Feta Käse, Croutons, Tomaten, Pancetta, Radieschen, Salat, Früchte (Erdbeere, Blaubeere, Johannisbeere) und Honig

LA VIGNALE 16,50€

Rice Angel's Hair, carrots, cucumber, red cabbage, avocado, coriander, mint, hard-boiled egg, peanuts, lime

Reisnudeln, Karotten, Gurken, Rotkohl, Avocado, Koriander, Minze, hartgekochtes Ei, Erdnüsse, Limette



Bowl Bar

LE PRUNELLI 19,00€

Vinegar rice, breaded chicken, onions, broad beans, cucumber, tomatoes, avocado, pineapple
Essigreis, paniertes Hähnchen, Zwiebeln, Saubohnen, Gurken, Tomaten, Avocado, Ananas

LE SOLARO 19,50€

Vinegar rice, salmon, avocado, broad beans, red cabbage, radish, mango
Essigreis, Lachs, Avocado, Saubohnen, Rotkohl, Rettich, Mango

LE GHISO 19,50€

Vinegar rice, tuna, avocado, wakame seaweed, candied ginger, radish, mango
Essigreis, Thunfisch, Avocado, Wakame-Algen, kandierter Ingwer, Rettich, Mango



“Friendship is savored here with a pinch of sea salt and plenty of sunshine.”

Snack...

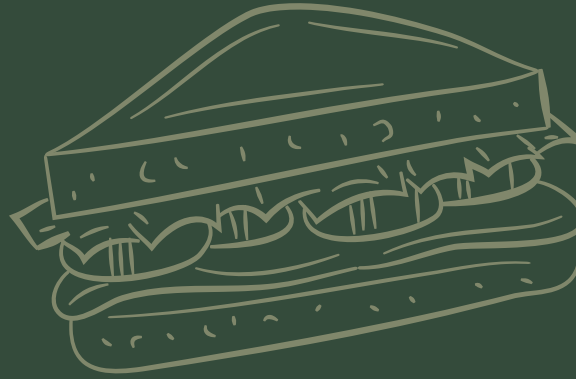
Toasts

L'ALZITONE 15,50€

Feta Greek cheese, radish, avocado, pomegranate, Sichuan pepper, candied tomatoes, candied onions
Feta Käse, Rettich, Avocado, Granatapfel, Sichuanpfeffer, kandierte Tomaten, kandierte Zwiebeln

LA BIANCU 15,50€

Tomatoes, Burrata, pesto, strawberries
Tomaten, Burrata, Pesto, Erdbeeren



Club Sandwiches

SERVED COLD WITH FRIES & LUNCH SALAD
KALT SERVIERT MIT POMMES UND KLEINER SALAT

LE GHISO CLUB 17,00€

Bun bread, breaded chicken, tomatoes, salad, parmesan cream, hard-boiled egg
Briochebrot, paniertes Hähnchen, Tomaten, Salat, Parmesancreme, hartgekochtes Ei

LE VEGE CLUB 16,00€

Bun bread, avocado, tomatoes, cucumber, Buffalo Mozzarella, basil, lemony yogurt sauce
Briochebrot, Avocado, Tomaten, Gurken, Mozzarella Bufala, Basilikum, Zitronige Joghurtsauce



Burgers

WITH FRIES & SALAD SERVIERT MIT POMMES UND SALAT

LE FREDO 18,50€

Breaded chicken, bacon, cheddar, tomatoes, candied onions, salad
Paniertes Hähnchen, Speck, Cheddar cheese, Tomaten, kandierte Zwiebeln, Salat

LE POOKIE 19,50€

Ground beef steak, Corsican cheese, candied onions, bacon, tomatoes, salad
Hacksteak, korsischer Käse, kandierte Zwiebeln, Speck, Tomaten, Salat

LE TOM 21,00€

Tuna steak, carrots, candied onions, peanuts, avocado, radish
Thunfischsteak, Karotten, kandierte Zwiebeln, Erdnüsse, Avocado, Radieschen

LE HOT GB 16,00€

Dark bun bread, Corsican veal sausage, cheddar cheese, candied onions, BBQ
Dunkles Briochebrot, korsische Kalbswurst, Cheddar cheese, kandierte Zwiebeln, BBQ-Sauce

Extra fries possible with truffles, cheddar or paprika 2,50€

Extra Pommes möglich: mit Trüffeln, Cheddar oder Paprika

But also...

Tartar

WITH FRIES & SALAD
MIT POMMES UND SALAT

BEEF RINDFLEISCH 18,50€

TUNA THUNFISCH 20,00€

SALMON LACHS 22,00€

On the fish side...

*Fish of the day
(depending on availability)*

*Fisch des tages
(je nach Verfügbarkeit)*

Tuna tataki 250g 26 €
Thunfisch tataki 250g

Homemade french fries Hausgemachte Pommes

Truffle fries 8,00€

and grated with parmesan shavings

Trüffelpommes *und geriebene Parmesanstreifen*

Paprika fries 7,50€

Paprika-Pommes

Cheddar and bacon fries 8,50€

Cheddar- und Speck-Pommes

Classic fries 6,00€

Natur Pommes



I Zitelli ☺

kids' menu 12,50€

Water with Syrup of your choice
Ground Steak or Sausage or Breaded Chicken
all with French fries

Scoop of ice cream for dessert

Wassersirup Ihrer Wahl

Steak oder Wurst oder Paniertes Hähnchen mit
Pommes Kugel Eis zum Nachtisch

FOR DINNER

« Sorry, I have Ghiso Beach tonight ! »

Salad Bar

LA PAOLINA 18,50€

Breaded chicken, candied tomatoes, parmesan, croutons, poached egg, salad and Caesar sauce
Paniertes Hähnchen, kandierte Tomaten, Parmesan, Croutons, pochirtes Ei, Salat und Caesar Sauce

LA PASQUA 17,00€

Heirloom tomatoes, Burrata, avocado, pesto, raw ham, breadsticks, black olives
Erbstücktomaten, Burrata, Avocado, Pesto, Rohschinken, Grissini, schwarze Oliven

LA CASABIANCA 17,50€

Feta Greek cheese, croutons, tomatoes, Pancetta bacon, radishes, salad, fruits (strawberry, blueberry, redcurrant) and a touch of honey
Feta Käse, Croutons, Tomaten, Pancetta, Radieschen, Salat, Früchte (Erdbeere, Blaubeere, Johannisbeere) und Honig

LA VIGNALE 16,50€

Rice Angel's Hair, carrots, cucumber, red cabbage, avocado, coriander, mint, hard-boiled egg, peanuts,
Reisnudeln, Karotten, Gurken, Rotkohl, Avocado, Koriander, Minze, hartgekochtes Ei, Erdnüsse, Limette

Tartar

WITH FRIES & SALAD
MIT POMMES UND SALAT

BEEF RINDFLEISCH 18,50€

TUNA THUNFISCH 20,00€

SALMON LACHS 22,00€



Burgers

WITH FRIES & SALAD SERVIERT MIT POMMES UND SALAT

LE FREDO 18,50€

Breaded chicken, bacon, cheddar, tomatoes, candied onions, salad
Paniertes Hähnchen, Speck, Cheddar cheese, Tomaten, kandierte Zwiebeln, Salat

LE POOKIE 19,50€

Ground beef steak, Corsican cheese, candied onions, bacon, tomatoes, salad
Hacksteak, korsischer Käse, kandierte Zwiebeln, Speck, Tomaten, Salat

LE TOM 21,00€

Tuna steak, carrots, candied onions, peanuts, avocado, radish
Thunfischsteak, Karotten, kandierte Zwiebeln, Erdnüsse, Avocado, Radieschen

LE HOT GB 16,00€

Dark bun bread, Corsican veal sausage, cheddar cheese, candied onions, BBQ
Dunkles Briochebrot, korsische Kalbswurst, Cheddar cheese, kandierte Zwiebeln, BBQ-Sauce

Extra fries possible with truffles, cheddar or paprika 2,50€

Extra Pommes möglich: mit Trüffeln, Cheddar oder Paprika

“Sharing a meal also means sharing a smile,
except for the last fry—that’s war”

To share... or not !

ONLY FOR DINNER

Les tapas

Eggplant caviar, pesto, mint, yogurt 8,50€

Auberginenkaviar Pesto, Minze, Joghurt

Panisses (chickpea sticks), mayo with sausage oil 9,50€

Panisses (Kichererbsenmehlstangen) in Wurstöl-Mayonnaise

Squid and cuttlefish in parsley and chorizo 10,50€

Tintenfische und Calamars in Petersilie und Chorizo

Roasted Camembert 13,00€

Gerösteter Camembert



Nos planches

Corsican cold cut board with paste 29,00€

Korsische Wurstplatte mit terrine

Corsican cheese board 28,00€

and chantal's jam

Korsikanisches Käseprett

mit Chantal's marmelade

Mixed board 36,00€

Gemischte platte

Board with 3 hummus 18,00€

Labné (Lebanese yogurt), pico de gallo (tomatoes, onions, peppers condiment) and citrus hummus

3 hummus-platte

Labné (libanesischer Joghurt), Pico de Gallo (Tomaten, Zwiebeln, Pfeffergewürz) und Zitrus-Hummus

Lost Duo Land vs. Sea 29,00€

spicy beef tartar & Boutargue (fish roe paste)

Verlorenes Duo : Meer gegen Land: würziges Rindertatar & Boutargue (gesalzene Meeräschen-Eier)

Homemade french fries Hausgemachte Pommes

Truffle fries 8,00€

and grated with parmesan shavings

Trüffelpommes und geriebene Parmesanstreifen

Paprika fries 7,50€

Paprika-Pommes

Cheddar and bacon fries 8,50€

Cheddar- und Speck-Pommes

Classic fries 6,00€

Natur Pommes

I Zitelli ☺

kids' menu 12,50€

Water with Syrup of your choice
Ground Steak or Sausage or Breaded
Chicken all with French fries
Scoop of ice cream for dessert
Wassersirup Ihrer Wahl
Steak oder Wurst oder Paniertes
Hähnchen mit Pommes Kugel Eis zum
Nachtisch

«Let's meet... for eating meat !»

Brasero

SERVED WITH FRENCH FRIES & SEASONAL VEGETABLES

MIT POMMES UND SAISON GEMÜSE SERVIERT

Beef rib 1kg 78,00 €

Rinderrippen

Chuck flap 300g 32,00 €

Angus beef collar / Angus-Rinderhals

Beef Picanha 300g 36,00 €

Rumsteak located at the top of the thigh

Rumsteak oben auf der Keule

Secreto di Barriguera 29,00 €

Pork Schweinefleisch

Candied pig breast 300g 24,00 €

Kandierte Schweinbrust

Calf Spider 250g 27,00 €

The groin of the calf

Kalbspinne Die Leiste des Kalbes



Fish plancha

SERVED WITH VEGETABLES.

MIT SAISON GEMÜSE SERVIERT

Cameron prawns flambé 32,00 €

Cameron-garnelen flambiert

Tuna tataki 250g 26,00 €

Thunfish-tataki

Slicks of squid 250g 21,00 €

with garlic butter and persillade

Tintenfischscheiben

mit knoblauchbutter und persillade

Octopus in aioli 24,00 €

Oktopus in aioli

Fish of the day depending on availability

Fisch des tages (je nach Verfügbarkeit)

Grilles lobster (only on reservation)

Gegrillter Hummer (nur auf reservierung)

Marinade Marinaden

Chimichurri, cajun, crying tiger,

thyme&lemon&oregano,

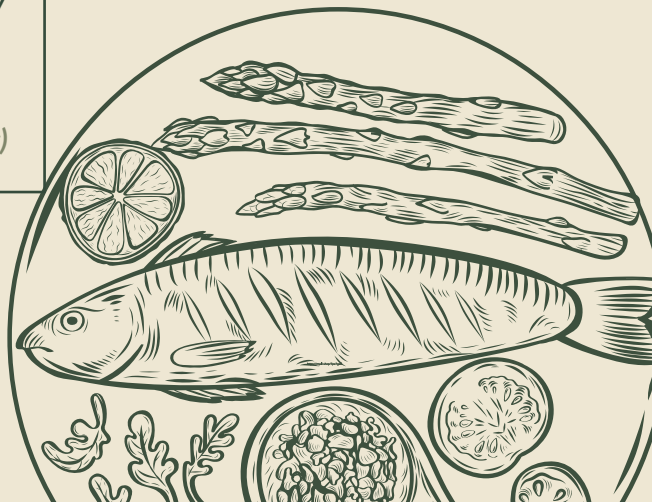
green pepper

Chimichurri, Cajun,

Crying Tiger, Thymian,

Zitrone und Oregano,

grüner Pfeffer





End on a sweet note...

“Calories don’t count
if you close your eyes...”

Deserts

Smoothly baked chocolate cake 9,50€
with Stracciatella veggie cream and chocolate stripes
Halbgekochter Schokoladen Kuchen
mit Stracciatella vegan creme und Schokoladenstreifen

Strawberry Tropeziènne cream pastery 10,00€
„Tropeziènne“ Erdbeer Creme Gebäck

“Brioche Perdue” 9,50€
*Sweet Bun bread fried in a butter pan with fresh fruit,
caramel or chocolate sauce or Nutella and its whipped cream*
„Brioche Perdue“
*Süsser Brioche Toast in Butter paniert mit frisches Obst,
Karamell- oder Schokosauce oder Nutella u. Schlagsahne*

“Lemon Verrine” 8,50€
vegetable cream & Canistrelli crumbles
Zitronen-Canistrelli-Cookie-Verrine (Vegancreme)

“Cappuccino-Banana Bano Verrine” 9,00€
vegetable cream with peanuts and caramel
„Bano Cappuccino-Banane Verrine“
mit Erdnüsse und Karamell (Vegancreme)

“Floating Island” 9,00€
Whipped eggs on Custard
„Ile Flotante“ *Schlageier auf Vanillesosse*

Fruit salad in all its ways 9,00€
Obstsalat in allen Variationen

Pancakes 5,50€
with nutella or maple syrup
Pfannekuche *mit Nutella oder Ahornsirup*

Waffle / Waffel 7,00€
with Sugar or nutella & whipped cream
mit Zucker oder Nutella und Schlagsahne



Ice cream...

Ice cream sundae

La Colombia 12,50 €

Arabica coffee ice cream, Coffee liqueur, Espresso, Whipped cream & coffee beans
Arabica-Kaffee-Eis, Kaffeelikör, Espresso, Schlagsahne & Kaffeebohnen

La Tropicale 13,00 €

Lemon ice cream, Strawberry ice cream, Mango ice cream, Red fruit sauce, Fresh fruits, Whipped cream & flaked almonds
Zitronen-Erdbeere u. Mango-Eis, Sauce aus roten Früchten, Frisch, Obst, Schlagsahne und Mandelblättchen

La Pao 12,50 €

Coconut ice cream, Mango ice cream, Pineapple ice cream Whipped cream & flaked almonds & grated coconut
Kokosnuss-Mango u. Ananas-Eis Schlagsahne & Mandelblättchen & Kokosraspeln

La Ghiso 12,00 €

Banana ice cream, Caramel ice cream, Caramel sauce Whipped cream, Speculoos & flaked almonds
Banane u. Karamelleis, Karamell mit Schlagsahnesauce, Spekulatius & Mandelblättchen

La Corsica 12,50 €

Nocciola ice cream (hazelnut), Vanilla ice cream, Caramel ice cream, Chocolate sauce, Whipped cream & hazelnuts
Nocciola-Eis (Haselnuss), Vanilleeis, Karamelleis, Schokoladensauce, Schlagsahne & Haselnüsse



La Glaciale 13,00 €

Mint-chocolate ice cream, Chocolate ice cream, Get 27 (mint alcohol), Chocolate sauce, Whipped cream & chocolate shavings & mint leaf
Minze-Schoko-Eis, Schokoladeneis, Get 27 (Minzalkohol), Schokolade Sauce, Schlagsahne, Schokoraspeln & Minzblätter

La Granola : 12,50€

Wild fruit yoghurt ice cream, Red fruit granola, Red fruit sauce Fresh fruits, Sweet whipped cream
Wildfrucht-Joghurt-Eis, Rote Früchte, Müsli, Rote Früchte frische Früchte, Süße Schlagsahne

And you can always compose your own ...
Und Sie können auch Ihre eigene machen ...

Ice cream & Sorbets

scoop / kugel 3,00€

Arabica coffee, Salted butter caramel, Chocolate, Island coconut, chocolate mint, Piedmont hazelnut, Sicilian pistachio, Sicilian lemon sorbet, Strawberry sorbet, Exotic mango sorbet, Passion fruit sorbet, Réunion vanilla, Wild Fruit yogurt, Rum raisins
Arabica-Kaffee, gesalzene Butterkaramell, Schokolade, Inselkokosnuss, Schokoladenminze, Piemontesische Haselnuss, Sizilianische Pistazie, Sizilianisches Zitronensorbet, Erdbeersorbet, exotisches Mangosorbet, Maracujafruchtsorbet, Réunion Insel-Vanille, WildeFruchtjoghurt, Rumrosinen

