
HAUS · RESTAURANT



A Muredda

Cuisine corso-méditerranéenne — Moriani-Plage

HÔTEL SAN LUCIANU · MORIANI-PLAGE · HAUTE-CORSE

SPEISEKARTE

05/06/2026



Vorspeisen

Foie Gras Terrine mit Zitruschutney

.....

.. 23,00 €

Halbgegartete Foie gras mit schmelzender Textur, verfeinert mit säuerlich-würzigem Zitrus-Chutney.

Empfohlen mit : Muscat pétillant Casanova

Allergene : Glutenhaltige Getreide, Schwefeldioxid und Sulphite

Korsische Charcuterieplatte

.....

.. 23,00 €

Auswahl gereifter korsischer Wurstwaren, serviert mit saisonalen Condiments und geröstetem Landbrot.

Empfohlen mit : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rouge

Allergene : Glutenhaltige Getreide, Schwefeldioxid und Sulphite

Thunfischtatar mit Granny-Smith-Äpfeln und gehackten Haselnüssen

.....

.. 19,00 €

Handgeschnittenes rohes Thunfischtatar mit Granny-Smith-Apfel, gehackten Haselnüssen und frischer Würzung.

Empfohlen mit : Domaine Pieretti

Allergene : Fisch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Sojabohnen

Kalte Fischsuppe, Oliventapenade

.....

.. 18,00 €

Kalte Bisque mit konzentrierten Meeresnoten, serviert mit schwarzer Oliventapenade.

Empfohlen mit : Champagne Delamotte

Allergene : Sellerie, Krebstiere, Fisch, Milch, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulphite

Sonnengereifter Gemüsesalat

.....

.. 21,00 €

Saisonales mediterranes Gemüse als frischer Salat mit Kräutern und Olivenöl.

Empfohlen mit : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rosé

Allergene : Senf, Schwefeldioxid und Sulphite

Hauptgerichte

Asphaltierung des Meeres in Bastiaise

.....

.. 24,00 €

Fang des Tages nach Bastia-Art gebraten, mit aromatischem Jus und saisonaler Beilage.

Empfohlen mit : Domaine Pieretti

Allergene : Fisch, Schwefeldioxid und Sulphite

Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und Korinthen

.....

.. 29,00 €

Gebratenes Rinderfilet mit schwarzer Pfeffersauce, Korinthen-Süße und kräftigem Jus.

Empfohlen mit : Domaine Leccia

Allergene : Milch, Schwefeldioxid und Sulphite

Gebratene Garnelen mit Tomatengnocchi

.....

.. 25,00 €

Geröstete Gambas mit weichen Tomaten-Gnocchi und einer mediterran akzentuierten Sauce.

Empfohlen mit : Castellu d'Alba

Allergene : Sellerie, Krebstiere, Eier, Glutenhaltige Getreide, Milch, Schwefeldioxid und Sulphite

Gebratenes Seebrassenfilet mit Eisenkraut-Zitronen-Öl

.....

.. 24,00 €

Gebratenes Doradenfilet mit Verbenaöl, frischer Zitrone und feiner Kräuternote.

Empfohlen mit : Clos Venturi, Cuvée 1769

Allergene : Fisch

Vegetarier des Tages

.....

.. 23,00 €

Vegetarische Komposition nach Marktangebot mit Saison Gemüse, Getreide oder Beilage und hausgemachter Sauce.

Empfohlen mit : Clos Venturi, Cuvée 1769 Rosé

Allergene : Sellerie, Eier, Glutenhaltige Getreide, Lupinen, Milch, Senf, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite

.....

Desserts

Käseplatte

.....

.. 16,00 €

Auswahl gereifter Käse, serviert mit Landbrot und fruchtigem Begleiter.

Empfohlen mit : Domaine Leccia

Allergene : Glutenthaltige Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid und Sulphite

Paris-Brest mit Haselnüssen

.....

.. 11,00 €

Knuspriger Brandteig mit Haselnuss-Pralinencreme und gerösteten Nussstückchen.

Empfohlen mit : Muscat pétillant Casanova

Allergene : Eier, Glutenthaltige Getreide, Milch, Schalenfrüchte

Fiadone aus Korsika, Zitronatzitronen-Sorbet

.....

.. 11,00 €

Korsischer Brocciu-Kuchen mit Zedratzitronen, serviert mit frischem, säuerlichem Sorbet.

Empfohlen mit : Muscat pétillant Casanova

Allergene : Eier, Milch

Canelé mit Zitrusfrüchten

.....

.. 12,00 €

Karamellierter Canelé mit weichem Kern, Zitrusnoten und einem Hauch Vanille.

Empfohlen mit : Prosecco Riccadonna

Allergene : Eier, Glutenthaltige Getreide, Milch

— § —

.....

ALLERGENINFORMATIONEN

Allergene gemäß EU-Verordnung INCO 1169/2011 unter jedem Gericht angegeben. Sprechen Sie unser Team gerne auf Ernährungswünsche an.

Glutenthaltige Getreide · Krebstiere · Eier · Fisch · Erdnüsse · Sojabohnen · Milch · Schalenfrüchte · Sellerie · Senf · Sesamsamen · Schwefeldioxid
und Sulphite · Lupinen · Weichtiere



A Muredda

Hôtel San Lucianu · Moriani-Plage · Haute-Corse

Täglich · 19:30–21:30 Uhr · Mai–Oktober

Speisekarte aktualisiert am 05/06/2026

/de
