











## Nos Tapas :












Gambas panées (x4) sauce aigre douce 	11.50€
Moules Gratinées (x6)   	12.50€
Charcuterie de Poisson 	15.50€
Fritto Misto     Gambas, Cabillaud, Loup, St Pierre, Courgette, Aioli	11€
Encornet Frit  	18€

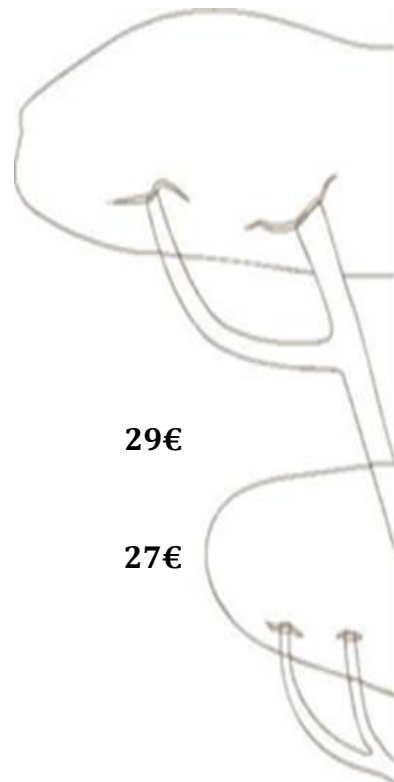
## Nos Tapas à partager :

pour 2 :    pour 3 :

Charcuterie Corse  Beurre à l'échalotte, Charcuterie de l'Atelu et Jambon 18 mois de la maison Finidori	38€	57€
Fromage Corse de la maison Baldovini  Beurre à l'échalotte et confiture de Figue	36€	54€
Carpaccio de Bœuf (Jersaise) * 1 Sauce Vierge piquante, pickles de légumes	12.50€	18.75€
Ceviche de Dorade  Orange sanguine, gèle Tonka, mangue, vinaigre aux agrumes, Œuf de Truite	18€	27€

## Nos Entrées :

Tartare de Loup, lait de Coco, Gingembre, Sésame noir, Radis croquant, gèle Citron vert, coriandre    	18€
Carpaccio de St Jacques à l'ail noir, Coriandre, Ail, Huile d'Oli  la clémentine du domaine Marquiliani 	25€
Vitello Tonato, Parmesan, Roquette, Capres * 1   	19€
Aïoli de légumes de saison (végétarien)  	16€






## Nos Salades :


**Salade César aux Gambas**      29€  
Gambas, tomate Parmesan, Cacahuète, Anchois, Crouton

**Salade César aux Poulet \* 1**     27€  
Poulet croustillant, Tomate, Parmesan, Cacahuète, Anchois, Crouton



## Nos Plats :

**Soupe de Poisson de roche**, Rouille, Crouton, Ail, Emmental    27€

**Risotto de Fregola Sarda aux herbes**, Gambas rôti, coulis de poivron, Tuile de Parmesan    28€


**Tagliatelle fraîches**, Sauce verte, St Jacques snackées    32€

**Rouget en Portefeuille**, jardinière de légumes printanière, crème d'asperge Et Ail des ours, Pickles de légumes   42€

**Souris d'Agneau de lait française confite 14 heures \* 1**   46€  
Aubergine ronde rôti au Thym, Salsa de Tomate, Oignon Grelot glacé






**Poisson Entier Cuit au Four (Selon arrivage)**   100gr/ 18€  
Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron

**Raviole à l'Ail noir**, sauce Ail noir aux Morilles, Vinaigre de Pomme à l'Ail noir et Crispi au Sarrazin    26€

**Mille-feuille de légume**, sauce tomate basilic, Olive, Pickels de légumes, crémeux au brocciu  24€

**Pavé de Loup**, Asperge Blanche, vierge à la Rubarbe, sauce Rubarbe   44€

## Notre Plancha :

<b>Ribs de Bœuf cuit basse température * 1</b>	<b>100gr/18 €</b>
<b>Côte de Bœuf* 1</b>	<b>100gr/18€</b>
<b>Tomahawk de Veau cuit basse température* 1</b>	<b>100gr/18€</b>
<b>Mi-cuit de Thon à la Pistache</b>   sauce tomate basilic, olives, Pickels de Légumes	<b>34€</b>
<b>Langouste (Selon arrivage)</b>  Tagliatelle à la Bisque	<b>100gr/26€</b>
<b>Paleron Mariné</b> (Thym Citron/Echalotte) * 2	<b>100gr/18€</b>
<b>Epaule d'Agneau de lait cuit basse température* 1</b>	<b>100gr/18€</b>
<b>Tataki d'Espadon aux trois sésame</b> , Pickels de légumes, sauce curry vert  	<b>35€</b>

### \*Garniture au choix :

- Tian de Légumes
- pomme de terre Grenaille
- Légumes Croquants 
- Riz parfumé
- Frites à l'Ail 
- Frites
- Salade

**Pour tout supplément de garniture 7€**

### Sauce au choix :

- Bearnaise 
- Gorgonzola  
- Poivre 
- Vierge
- Chimichurry



## Nos Desserts :

<b>Mousse au Chocolat praliné Noisette à partager</b> 🍫 🌐	27€
Praliné maison, Noisette et Amande torréfiée	
<b>Macaron Mangue Passion</b> 🌐 📦 🍷	18€
Gelée Mangue Passion, diplomate Mangue Passion, Fruits frais (Mangue, Passion)	
<b>Pavlova Fruits Rouges</b> 🍷 📦	17€
Meringue, crème Menthe mascarpone, Fruits Rouges et gelée de Fruits Rouges	
<b>Entremet Poire Pecan</b> 📦 🍷 🌐	23 €
Gelée de poire, Bavaroise Vanille, Poire fraîche, Glaçage Pécan	
<b>Tarte Citron du Rouf</b> 🍷 📦 🌿	21 €
Gelée de Framboise, gelée kalamansi, crème citron	
<b>Tiramisu</b> 🌿 📦 🍷	17 €
<i>Biscuit Cuillère Mouillé au Café, Glace Stracciatella, Mousse Mascarpone</i>	
<b>Café Gourmand</b> 🌿 🍷 📦 🌐	21 €
Café ou Thé avec 5 Petits Desserts (Pavlova aux Fruits rouges, mousse au chocolat praliné, Macaron mangue passion, tartelette Citron Framboise, Tiramisu)	
<b>Champagne Gourmand</b>	28 €
Coupe de champagne avec 5 Petits Desserts (Pavlova aux Fruits rouges, mousse au chocolat praliné, Macaron mangue passion, tartelette Citron Framboise, Tiramisu)	
<b>Dame Blanche</b> 📦 🍷	18 €
Boule de glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly	
<b>Colonel</b>	17 €
Glace Citron, Vodka	
<b>Glaces maison</b> 🌐	
<i>Chocolat, Vanille, Café, Malaga, Stracciatella, Tonka, Noisette</i>	
<b>Sorbets maison</b> 🍷	
<i>Kalamansi, Fruits rouges</i>	
<b>Assiette de Fromages Corses de la maison Baldovini</b> 📦	24€
Corselin, Corselin au Thym, Tomme pressée, Fior di Montanu	

## Allergènes :



Gluten



Soja



Lactose



Poisson



Œuf



Sésame



Fruits à coque



Crustacé



Mollusque



Moutarde



Noix

## Origine des viandes :

1. France
2. Espagne





Suivez nous sur Instagram :



@lepinaello



@leroufbrasserie



# BIEN-ÊTRE AU *Pinarella*

Une adresse intime en bord de mer



# PHYTOMER

## Notre SPA

Offrez-vous une parenthèse de détente dans notre spa, où chaque soin est une invitation à l'évasion. Nous avons choisi la marque Phytomer, pionnière de la cosmétique marine, pour vous proposer des expériences uniques qui allient les bienfaits de la mer à l'expertise du bien-être.

Nous proposons des soins personnalisés en cabine, pour une détente profonde en toute intimité. Pour une expérience encore plus inoubliable, laissez-vous tenter par nos soins en duo dans notre piscine privatisée, réalisés avec Nucca, une marque locale inspirée de la nature et du territoire.

Notre carte des soins est disponible à la réception.



Prenez le temps !  
un luxe inestimable.



# HÔTEL

*Le Pinarello* \* \* \* \* \*

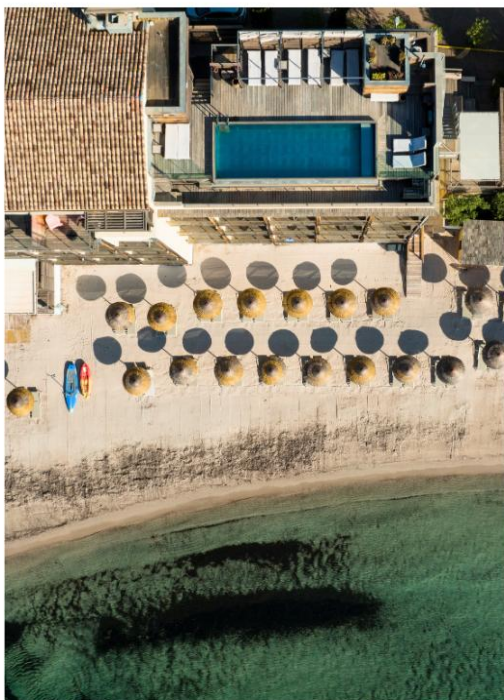
Venez vivre une expérience exceptionnelle dans notre hôtel de 33 chambres, idéalement situé en bord de mer. Offrez-vous une vue spectaculaire sur la mer et profitez du cadre tranquille et raffiné qui vous entourera tout au long de votre séjour.

Accédez directement à notre plage aménagée, un véritable havre de paix, parfaite pour des moments de détente ou des baignades revigorantes. Et pour une expérience encore plus inoubliable, découvrez notre piscine sur le toit, où vous pourrez nager tout en admirant le panorama à couper le souffle.

Que vous soyez en quête de repos ou d'aventure, notre hôtel est l'endroit rêvé pour allier confort, nature et bien-être.



Et pendant que la baie de Pinarello s'étire à vos pieds, vous n'avez plus qu'à savourer l'instant.



# EXPERIENCES

*exclusives*

Envie de prendre le large en toute liberté ? Nous vous proposons la location à la journée de nos deux semi-rigides, idéals pour découvrir les côtes, pêcher ou simplement profiter d'une sortie en mer entre amis ou en famille.

Conditions : location réservée aux personnes titulaires du permis côtier.



Une journée inoubliable en mer

