



la Table

Pinarelo
La Carte



Côté Terre

Salade Thai

Carotte, Courgette, Soja, Poivron, Menthe, Coriandre, Citron, Nuoc Nam, Ail, Échalote, Citronnelle, Piment Végétarien, Poulet Snacké



26€

Assiette de Charcuterie Maison

Canard séché, Filet Mignon fumé au thym, Rillettes de Lapin, Bresaola de Bœuf parfumé au paprika, Gressins



23 €

Tataki de Bœuf

Asperges, Copeaux de Parmesan, Sésame, Roquette, Sauce Marinade



27 €

Entrecôte d'exception

Bœuf Wagyu grade 4/5, Purée de Pomme de Terre et Truffe, Jus de Viande corsé, Roquette



55 €

pour 1 pers.

Vitello Tonnato

Rôti de Veau, Câpres, Parmesan, Thon cru, Sauce Tonnato à base de thon cuit, Anchois, Tomate, Roquette, Noisette



26 €



Côté Végétarien

Salade de Légumes

Vinaigrette Soja/Orange/Sésame, Courgette, Pois Gourmands, Carotte, Betterave, Champignon, Asperge, Soja et Herbes aromatiques



60 €

Raviolis de Gyosas de Légumes

Mozzarella fumée, Sauce Curry Madras, Pate croustillante



21 €



Côté Mer

Carpaccio de St Jacques

St Jacques, Kiwi, Fruits de la Passion, Citron, Tomate, Copeaux de Parmesan, Ciboulette, Poivre Tinut, Huile d'Olive Marquilliani Clémentine, Fleur de Sel Rouge d'Hawaï



25 €

Burger de Homard

Burger à l'encre de Seiche et Sésame, Chair de Homard, Mayonnaise de Crustacé, Avocat, Rémoulade de Citron et Pomme Verte, Frites et Salade



25 €

Saumon Gravlox, Betterave et Aneth Maison

Gelée de Concombre, Sauce Fromage Blanc Citron



24 €

Gambas à l'Ail Noir

Purée de Chou-fleur, Fèves, Crème d'Ail



26 €

Thon mi-cuit

Galette de Riz aux herbes et à la Tome Corse, Lanières de Poivron, Sauce Moutarde



27 €



Côté Fromages :

Assiette de Fromages Corses

Tome de Brebis, Mi-chèvre Mi-brebis, Brebis, Brocciu Passu Crottin de Chèvre, Camembert de Chèvre, Fiumorbu, Confiture de Figue, Miel, Sucrine, Confiture de Vin Rouge et Porto



17 €



Côté Sucré :

Assiette de Fruits Frais 14 €
Ananas, Melon, Fraise, Framboise, Kiwi, Pastèque...au fil de la saison...

Chocolat et Mandarine 14 €
Barre Chocolatée, Sauce Mandarine, Glace Vanille



Macaron Framboise 13 €
*Jus de Yuzu, Framboises fraîches, Coulis de Framboise
Crème Chocolat Blanc et Basilic, Sorbet Yuzu*



Panna Cotta Café 12 €
*Sucette Glacée Pralinée, Émulsion au Grué de Cacao,
Financier Châtaigne*



Tiramisu Café et Pâte de Canistrelli 12 €



Nos Glaces et nos Sorbets Artisanaux :

Sorbet : Mangue, Framboise, Ananas, Citron Yuzu, Mandarine 🍊

Glace : Chocolat, Café, Vanille, Menthe 🍫 🍊

1 Quenelle : 3.50 €
2 Quenelles : 7 €
3 Quenelles : 10 €

★★★★
le Pinarello
hôtel

Une adresse intime en bord de mer

