

Carte des Tapas :

Côté Végétarien

2 Bouchées Focaccia Méditerranéenne , Olive et Poivrons 	4.50 €
Légumes Marinés , Huile d'Olive Marquilliani et Balsamique, Gressins 	5 €
½ Œuf Mimosa à la Truffe   	3.50 €
Dip d'Aubergine , Tomate, Huile d'Olive 	4.50 €
Arancini au Riz Noir , Camembert, Huile de Truffe  	3.50 €

Côté Mer

6 Moules Gratinées  	8 €
Carpaccio de St-Jacques à l'Ail Noir 	8.50 €
Casserons à l'Ail frit 	4.50 €
2 Langoustines au Basilic Croustillantes  	6.50 €
2 Toast Anchois Fumés « Rosalita », Beurre, Sobrassada  	3.50 €
Fritto Misto , Gambas, Encornet, Cabillaud, Courgette, Avocat     	12 €

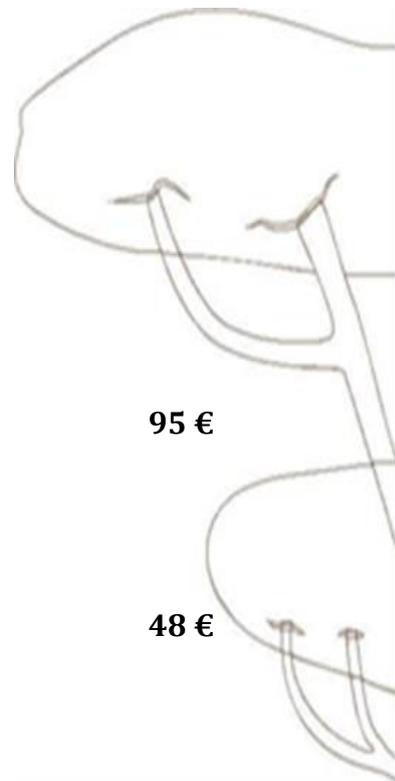
Côté Terre

Assiette Ibérique Belotta , Assortissement de Charcuterie Ibérique et Gressins, 100gr 	21 €
Pita , Pain Pita Maison, Porc 1 Effiloché, Fromage Blanc, Ail, Ciboulette 	3.50 €
Croquetas de Jambon Ibérique  	4 €
Rillettes de Poulet 1 au Citron  	12 €
Arancini au Riz Noir , Merguez 1, Mozzarella, Coriandre  	3.50 €
2 Mini Tacos , Bœuf 2 Mariné Soja, Sésame, Echalotte, Piment   	4 €

Tapas Sucrés :

Choux Framboise   	3.50 €
<i>Marmelade Framboise Intense, Framboise Fraîche</i>	
Tarte Fruits Rouges   	3.50 €
<i>Ganache Vanille, Marmelade Fraise, Fruits Rouges</i>	
Riz au Lait Vanillée  	3.50 €
Tartare de Fruits	3.50 €
<i>Brunoise de Fruits, Menthe Fraîche, Marmelade Passion</i>	
Tacos Abricot et Miel   	3.50 €
<i>Ganache Miel, Marmelade Abricot, Abricot Frais</i>	





Nos Plats Emblématiques :

Paëlla Maison pour 2 Personnes



Crevettes, Coquilles Saint-Jacques, Moules, Poulpes, Chorizo, Poulet, Petit pois, Poivron, Oignon
Mouillée à la Bisque de Crustacés

95 €

Bouillabaisse Maison



St Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse
Pomme de Terre Safranée
Servie avec Croûtons, Ail et Sauce Rouille

48 €

Nos Plats :

Canneloni à la Brousse



Légumes Rôtis, Sauce Tomate Légèrement Epicée

28 €

Risotto aux Gambas



Gambas, Huile de Crustacé, Mascarpone, Parmesan, Bouillon de Légumes

38 €

Tagliata de Bœuf* 2



Artichaut Barigoule, Carotte
Servi avec Jus au Basilic

38 €

Pavé de Loup



Brunoise de Carotte, Poivron et Courgette
Servi avec une Sauce Hollandaise à la Salicorne

42 €

Poisson Entier Cuit au Four *(Selon arrivage)*



Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron
Sauce au Choix

100gr/18 €

Nos Pâtes Fraîches Maison :

Ravioles à l'Ail Noir



Farce Ricotta Ail Noir, Parmesan, Sarrasin, Bouillon Ail Noir

37 €

Tagliatelle aux Langoustines



Tagliatelle fraîche, Espuma Crème Citron Vert, Bisque de Crustacés

37 €



Notre Plancha :

Secreto Ibérico* 1	38 €
Côte de Veau 350gr* 1	39 €
Médaille d'Agneau 220gr* 1	32 €
Côte de Bœuf* 1	100gr/ 16 €
Tomahawk de Veau* 1	100gr/ 16 €
Thon Mi-Cuit*  	36 €
Langouste (<i>Selon arrivage</i>)   Tagliatelle à la Bisque	100gr/ 26 €
Filet de Loup* 	30 €
Tentacule de Poulpe* 	35 €

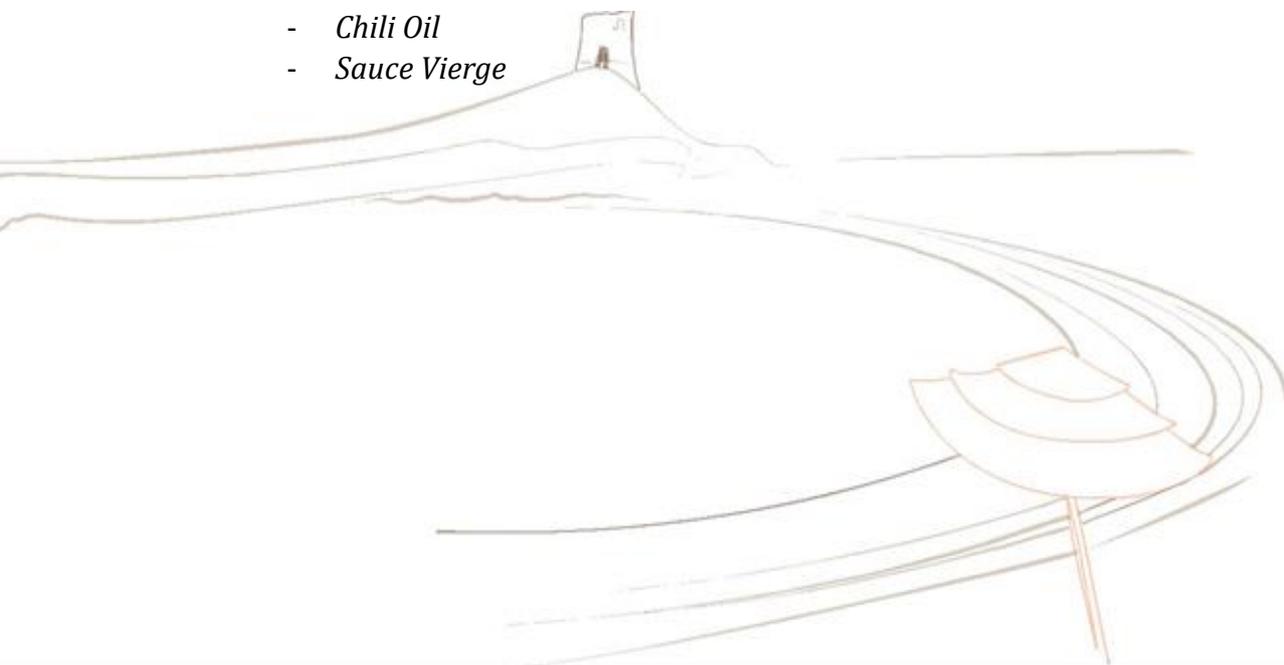
*Garniture au choix :

- Tian de Légumes
- Frites
- Salade Mesclun
- Frites à l'Ail 
- Légumes Croquants 

Pour tout supplément de garniture 7 €

Sauce au choix :

- Chimichurri
- Chili Oil
- Sauce Vierge



Nos Desserts :

Tartare de Fruits Rouges 🌾 📦

Fruits Rouges, Marmelade Cerise, Chantilly Mascarpone à la Menthe, Tuile Croquante

18 €

Tartelette Tentation Choco Framboise 🌾 🍷 📦 🌐

Chocolat, Mi-Cuit 70% Chocolat Noir,
Confit Framboise, Ganache montée Chocolat Noir

16 €

Pavlova Agrumes Corse 🍷 📦

Meringue Française, Ganache montée au Citron, Confit Pamplemousse Menthe,
Segment d'Agrumes, Tuile Craquante

17 €

« Le Citron » 🌾 🍷 📦

Crumble, Crème Citron, Citron Confit, Meringue, Glace Citron

17 €

Tiramisu 🌾 🍷 📦

Biscuit Cuillère Mouillé au Café, Glace Stracciatella, Mousse Mascarpone

15 €

Café Gourmand 🌾 🍷 📦 🌐

5 Petits Desserts du Moment

18 €

Glaces Artisanales 🍷 📦 🌐

Chocolat, Vanille, Malaga

1 Boule : 4 €

2 Boules : 8 €

3 Boules : 12 €

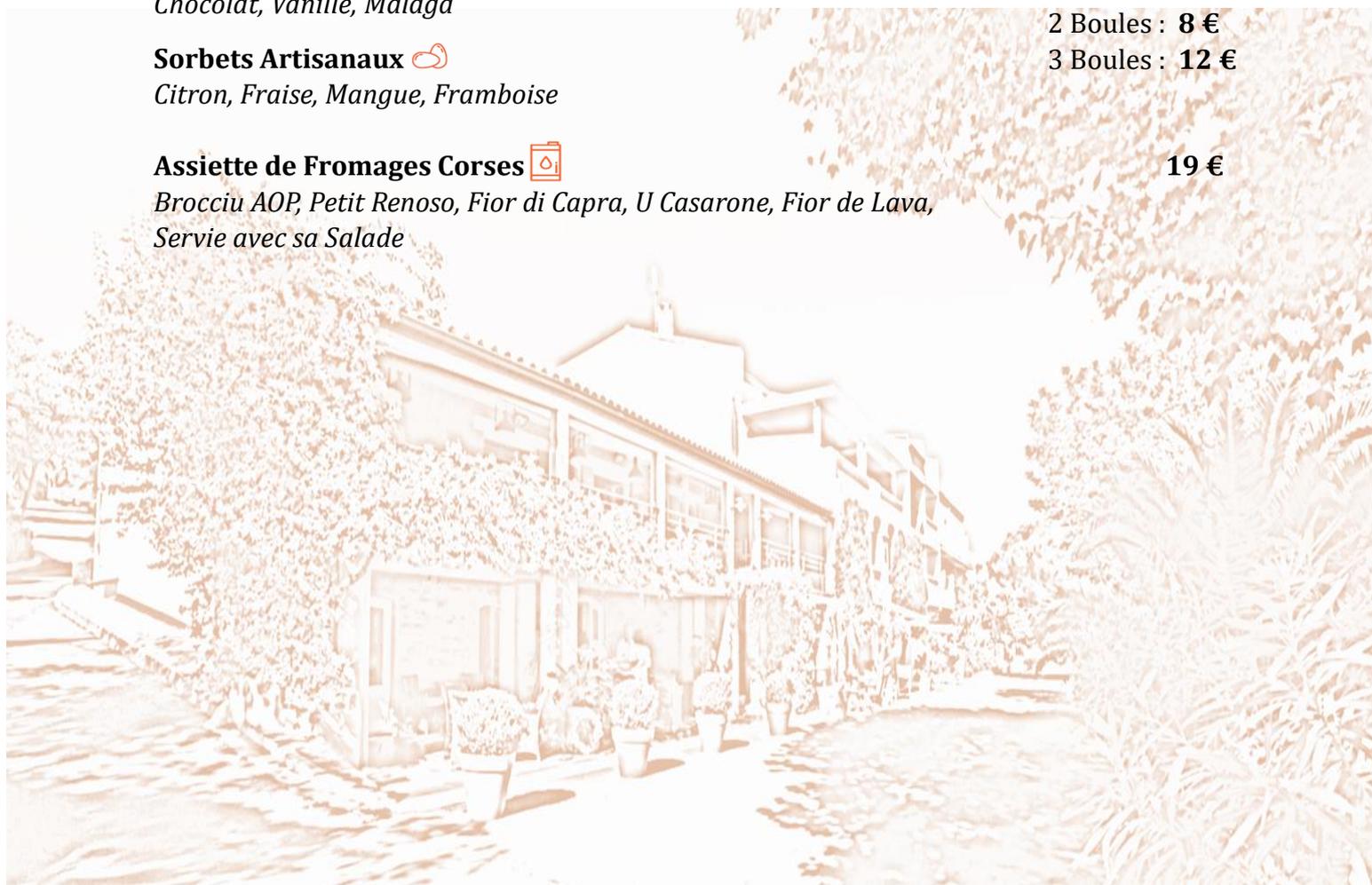
Sorbets Artisanaux 🍷

Citron, Fraise, Mangue, Framboise

Assiette de Fromages Corses 📦

Brocciu AOP, Petit Renoso, Fior di Capra, U Casarone, Fior de Lava,
Servie avec sa Salade

19 €



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 *Pinarefco*

Une adresse intime en bord de mer



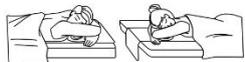
PHYTOMER

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 * * * * *

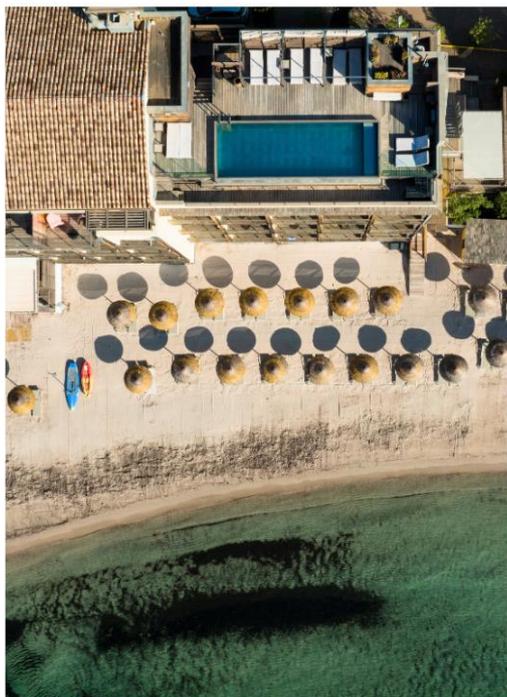
Venez vivre une expérience exceptionnelle dans notre hôtel de 33 chambres, idéalement situé en bord de mer. Offrez-vous une vue spectaculaire sur la mer et profitez du cadre tranquille et raffiné qui vous entourera tout au long de votre séjour.

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

