



LA PINÈDE PLAGE



RESTAURANT

Chef Leo De Pinto

STREET FOOD

(2 pezzi / 2 pièces)

Arancini siciliani al tartufo 9€
Arancini sicilien à la truffe
Sicilian arancini with truffles

Pizzette del giorno 9€
Pizzas du jour
Pizzas of the day

Tacos con yogurt al limone e pollo fritto 9€
Tacos sauce yaourt, citron et poulet frit
Tacos with fried chicken and lemon yogurt

Mini burger al pomodoro e cetrioli 9€
Mini burger, tomates, concombres
Mini burgers with tomato and pickles

Chips di polenta, avocado, tonno rosso e aceto balsamico 9€
Chips de polenta, avocat, thon rouge
Polenta chips with avocado, red tuna, and balsamic vinegar

PESCE

Tentacoli di polpo con hummus al limone e melograno 34€
Tentacules de poulpe, houmous au citron et grenade
Octopus tentacles with lemon hummus and pomegranate

Merluzzo, peperoni rossi al forno, olive e crostini di pane 36€
Cabillaud, poivrons au four, olive et croûtons
Cod, baked red peppers, olives, and croutons

Orata al vapore e caponata 41€
Daurade vapeur et caponata d'aubergines
Steamed sea bream with aubergine caponata

Pescato del giorno 14€ per 100gr
Pêche du jour
Catch of the day

CARNI

Galletto al mattone, limone ed erbe, taboulé siciliano 35€
Volaille à la brique, citron, herbes et taboulé sicilien
Brick chicken with lemon and herbs

Costolette di agnello, zucchine e formaggio di capra 36€
Cotes d'agneau, courgettes, et chèvre frais
Lamb chops with aubergine, zucchini, and goats cheese

Filetto di manzo marinato con salsa piccante, tartare di pomodoro 41€
Filet de boeuf mariné à la sauce épicée, tartare de tomates
Marinated beef fillet with spicy sauce

CRUDI

Carpaccio di manzo, stracciatella, rucola e tartufo 25€
Carpaccio de boeuf, stracciatella, roquette et truffe
Beef carpaccio with stracciatella, rocket and truffle

Ceviche di branzino e salsa al lampone 31€
Tartare de loup, sauce framboise
Sea bass ceviche with raspberry sauce

Carpaccio di pesce spada, vinaigrette al campari, supreme di arancio e finocchio 29€
Carpaccio d'espardon, vinaigrette campari, suprême d'orange, fenouil
Swordfish carpaccio with campari vinaigrette, orange supreme and fennel

Carpaccio di tonno e agrumi all'aceto 33€
Carpaccio de thon et vinaigrette d'agrumes
Tuna carpaccio with citrus vinaigrette

CONTORNI

Patatine fritte 8€
Pommes allumettes
French fries

Puré di patate 8€
Pomme purée
Mashed potatoes

Taboulé 8€
Taboulé d'herbes
Taboulé

Verdure confit 8€
Légumes confits
Medley of vegetables

Insalata di pomodoro e cipolla 8€
Salade de tomates oignons
Tomato and onion salad

Insalata verde 8€
Salade verte
Green salad

INSALATE

Insalata di rucola, feta, pomodoro, anguria e aceto balsamico 26€
Salade de roquette, tomates, pastèque, feta et balsamique
Feta and watermelon salad with rocket tomato and balsamic vinegar

Gazpacho di pomodoro e fragole con burratina 27€
Soupe glacée de tomates et fraises, burratina
Burratina with tomato and strawberry gazpacho

Insalata tradizionale Niçoise 29€
Salade Niçoise tradition
Traditional salad Niçoise

PASTE

Spaghetti integrali con verdure e basilico 28€
Spaghetti integrale au vert et basilic
Whole wheat spaghetti with vegetables and basil

Tagliatelle al ragù di vitello e salsa al parmigiano 35€
Tagliatelle de ragoût de veau, sauce parmesan
Tagliatelle with veal ragout and parmesan sauce

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare 37€
Spaghetti aux fruits de mer
Chitarra spaghetti with seafood

DOLCI

Macedonia di frutta di stagione, con gelato allo yogurt e gocce di olio d'oliva 14€
Salade de fruit de saison, glace yaourt et gouttes d'huile d'olive
Seasonal fruit salad with yogurt ice cream

Zuppetta di fragole al vino rosé di Provenza e crumble al pepe 14€
Soupe estivale de fraises au vin rosé de Provence, crumble poivré
Rosé strawberry and pepper crumble

Cheesecake ai frutti rossi e basilico 14€
Cheese-cake aux fruits rouges et basilic
Red fruit and basil cheesecake

Cannolo siciliano alla ricotta e scorzette di arancia 14€
Cannolo sicilien à la ricotta et zeste d'oranges
Sicilian cannoli with ricotta cheese and orange zest

Mousse ai tre cioccolati 14€
Mousse aux trois chocolats
Triple chocolate mousse

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con i suoi accompagnamenti 34€ da condividere
Glace fleur de lait turbinée à la minute et ses garnitures
Freshly churned fior di latte ice cream with toppings

Gelati e sorbetti della casa 4€ la pallina
(vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, limone, fragola, cocco-citronella, passione)

Glaces et sorbets fait maison
(vanille, chocolat, café, noisette, citron, fraise, coco-citronnelle, passion)

Homemade ice creams and sorbets
(vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, lemon, strawberry, coco-lemongrass, passion)