

LA PINEDE

Horaires de service :
Midi de 12H30 à 15h00
Soir de 19h30 à 21h30

Prix nets, taxes et service compris

Street food

(2 pezzi / 2 pièces)

Arancini siciliani del momento 11€

Arancini sicilien du moment
Sicilian arancini at the moment

Pizzette del giorno 11€

Pizzas du jour
Pizzas of the day

Tacos con yogurt al limone e pollo fritto 11€

Tacos sauce yaourt, citron et poulet frit
Tacos with fried chicken and lemon yogurt

Mini burger con pomodoro e cetrioli 14€

Mini burger, tomates, concombres
Mini burgers with tomato and pickles

Panella di ceci con tartare di gambero rosso e limone 12€

Panisse de pois chiche, tartare de crevettes et citron
Chickpea panisse with red shrimp tartare and lemon

Chips di polenta, avocado, tonno rosso e aceto balsamico 11€

Chips de polenta, avocat, thon rouge
Polenta chips with avocado, red tuna, and balsamic vinegar

Pic-nic di grissini, prosciutto di Parma e melone 11€

Pic-nic de gressini au jambon de Parme et melon
Parm's ham gressini Pic-nic and melon

Crudi

Vitello tonnato 29€

Fine tranche de veau, sauce thon
Veal with tuna sauce

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 arancia e finocchio 29€

Carpaccio d'espardon, vinaigrette Campari, suprêmes d'orange et 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

Insalate

Panzanella con crostini 24€

Salade Panzanella, tomates, concombres, oignons et croûtons
Tomatoes, pickles, onions and croutons

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 25€

Soupe glacée de tomates et fraises, burratina
Burratina with tomato and strawberry gazpacho

Insalata tradizionale Niçoise 29€

Salade Niçoise traditionnelle
Traditional salad Niçoise

Insalata di gamberi, asparagi, avocado, pompelmo 37€

Salade de gambas, asperges, avocat et pamplemousse
Shrimp salad with asparagus ,avocado and grapefruit

Paste

Spaghetti integrali con verdure e basilico 28€

Spaghetti integrale au pesto et légumes
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

Maccheroni all'astice, menta e zucchine 59€

Macaroni au homard, menthe et courgettes
Lobster macaroni pasta, mint and zucchini

Pesce

Fritto di calamari, gamberetti e piccoli pesci fritti 37€

Friture de calamars, crevettes et petits poissons
Fried calamari, shrimp and small fried fish

Tentacoli di polpo con hummus al limone e melograno 39€

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, olives 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, sicilian taboulé

Costolette di agnello, zucchine e formaggio di capra 36€

Côtes d'agneau, courgettes, et chèvre frais
Lamb chops with aubergine, zucchini, and goats cheese

Cotoletta di filetto di vitello alla milanese, insalata verde 39€

Escalope de filet de veau milanaise et salade verte
Milanaese veal filet escalope and green salad

**Tagliata di filetto di manzo marinato con salsa piccante,
tartare di pomodoro 41€**

Tagliata de filet de boeuf mariné à la sauce épicée, tartare de tomates
Marinated beef fillet tagliata with spicy sauce, tomato tartare

Contorni

Patatine fritte 8€

Pommes allumettes
French fries

Puré di patate 8€

Pomme purée
Mashed potatoes

Taboulé siciliano 8€

Taboulé sicilien
Sicilian taboulé

Verdure 8€

Légumes
Vegetables

Insalata verde 8€

Salade verte
Green salad

Dolci

**Macedonia di frutta di stagione, con gelato allo yogurt
e gocce di olio d'oliva 14€**

Salade de fruits de saison, glace yaourt et gouttes d'huile d'olive
Seasonal fruit salad with yogurt ice cream

Zuppetta di fragole al vino rosè di Provenza e crumble al pepe 14€

Soupe estivale de fraises au vin rosé de Provence, crumble poivré
Strawberry soup with rosé wine and pepper crumble

Baba Piña Colada, ananas e cocco 14€

Baba Piña Colada, ananas et coco
Baba Piña Colada, pineapple and coconut

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 zestes d'oranges
Sicilian cannoli with ricotta cheese and orange zest

Mousse ai tre cioccolati 14€

Mousse aux trois chocolats
Triple chocolate mousse

Tiramisu da condividere (6 persone) 84€

Tiramisu à partager (6 personnes)
Tiramisu to share (6 people)

**Gelato al fiordilatte mantecato al momento
da condividere con i suoi accompagnamenti 34€**
Glace fleur de lait minute à partager et ses garnitures
Minute maid fior di latte ice cream to share with toppings

Gelati e sorbetti della casa 4€ la palla

(vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, pistacchio, yogurt,
albicocca, mango, limone, fragola, cocco-citronella, passione)

Glaces et sorbets fait maison

(vanille, chocolat, café, noisette, pistache, yaourt,
abricot, mangue, citron, fraise, coco-citronnelle, passion)

Homemade ice creams and sorbets

(vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, pistachio, yogurt,
abricot, mango, lemon, strawberry, coconut-lemongrass, passion)

Bambini

Bambino:

Puré di verdure 9€

Purée de légumes / Vegetable mash

Insalate:

Insalata di pomodoro 9€

Salade de tomates / Tomatoes salad

Carote grattugiate 9€

Carottes rapées / Grated carrots

Piatti:

Pasta al pomodoro o bolognese 17€

Pâtes tomate ou bolognaise / Tomato pasta or bolognaise

Burger per bambini 17€

Burger enfants / Kid burger

Filetto di pesce 17€

Filet de poisson / Filet of fish

Nuggets di pollo 17€

Nuggets de poulet / Chicken nuggets

Guarnizione a scelta : patatine fritte, purée di patate, verdure

Garniture aux choix : pommes allumettes, pomme purée, légumes

Side dish: French fries, mashed potatoes, vegetables

Dolci:

Composta di frutta, biscotti 9€

Compote de fruits, cookies / Fruit compote, cookies

Melone, Anguria o fragola 9€

Melon, pastèque ou fraises / Melon, watermelon or strawberries

Mousse al cioccolato 9€

Mousse au chocolat / Chocolate mousse

Gelati e sorbetti della casa 3€ la pallina

(vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, pistacchio, yogurt, albicocca, mango, limone, fragola, cocco-citronella, passione)

Glaces et sorbets fait maison

(vanille, chocolat, café, noisette, pistache, yaourt, abricot, mangue, citron, fraise, coco-citronnelle, passion)

Homemade ice creams and sorbets

(vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, pistachio, yogurt, abricot, mango, lemon, strawberry, coconut-lemongrass, passion)