

Club del Sole

PINI

★★★★

BEACH VILLAGE

BRACERIA

Restaurant | English

BRACERIA

dei PINI

Antipasti / Starters

DI TERRA / MEAT STARTERS

Steak tartare di scottona 15.50
con le sue guarniture e sale di Cervia
Heifer steak tartare with seasoning
and Cervia sea salt

Carpaccio di controfiletto di manzo, 16.50
colatura di alici e verdure croccanti
Beef sirloin carpaccio, anchovies extract
and crispy vegetables

Né cotto né crudo di manzo, burrata, 15.00
marmellata di cipolla rossa di Tropea
Beef tataki with burrata cheese,
Tropea red onion marmalade



Il nostro vitello tonnato con crudo di tonno 16.00
e polvere di capperi
Veal with tuna sauce, raw tuna and caper powder

Prosciutto di Parma, squacquerone e crescentine 14.00
Parma ham, squacquerone cheese and fried dough

Carpaccio di pomodoro, sale di Cervia, 14.00
mozzarella di bufala e olio al basilico
Tomato, Cervia sea salt, buffalo mozzarella cheese
and basil oil carpaccio

DAL MARE / FISH STARTERS

Croquettes di Gamberi a tutto tondo* 13.50
Prawn croquettes*

Ostriche alla brace con pane alle erbe officinali* 4.00
Grilled oysters with herb bread*
al pezzo / each

Primi Piatti / Pasta

DI TERRA / MEAT PASTA

Tagliatelle ruvide all'uovo 12.00
con ragout classico alla bolognese*
Tagliatelle bolognese*

Risotto al Taleggio con tartare di manzo 16.00
e noce di macadamia
Risotto with Taleggio cheese, beef tartare
and macadamia nuts



DAL MARE / FISH PASTA

Tagliolini, burro affumicato, crudo di gamberi, 18.50
limone, essenza di rosmarino
Tagliolini with smoked butter, raw prawns,
lemon and rosemary flavour extract



DALL'ORTO / VEGETARIAN PASTA

Paccheri in salsa di pomodoro fresco 14.00
e basilico su spuma di burrata
Paccheri with fresh tomato
and basil sauce and burrata mousse

Gnocchi di patate al pesto di basilico 13.00
con patate e fagiolini*
Potato gnocchi with basil pesto,
potatoes and green beans*

Secondi alla griglia / Main courses on grill

DI TERRA / MEAT MAIN COURSES

Tagliata di manzo al sale di Cervia 22.50
e olio al rosmarino*
Beef tagliata with Cervia sea salt
and rosemary infused oil*

Spiedone di salsiccia di mora romagnola 14.00
Mora romagnola (local pork meat)
sausage skewer

Filetto di manzo* 26.00
Beef fillet*

Fiorentina 1 kg circa* 60.00
T-Bone Florentine steak approx. 1 kg*

Tomahawk 1kg circa* 65.00
Tomahawk approx. 1 kg*

Pulled pork (pane artigianale, 18.00
spalla di maiale sfilacciata cotta
a bassa temperatura)
Pulled pork (artisan bread, pulled pork
shoulder cooked at low temperature)



Hanger steak (diaframma di manzo alla griglia) 16.00
Hanger steak (Diaphragm of grilled beef)

Ground beef (macinato di manzo cotto 15.00
al vapore poi passato sulla griglia)
Ground beef (ground steamed beef then grilled)

Italian Burger (Filetto di manzo 260 gr) 14.00
Italian Burger (Beef fillet 260 gr)

Pork burger (220 gr impasto di salame alla griglia) 11.00
Pork burger (220 g grilled pork mince)

Hamburger gourmet* 15.00
(220 gr burger di scottona, pagnotta 72**,
cipolla caramellata, maionese,
pancetta croccante e cheddar)
Gourmet Hamburger*
(220 g heifer burger, 72** bun, caramelised onion,
mayonnaise, crispy bacon and cheddar)

DAL MARE / FISH MAIN COURSES

Spiedo di gamberoni* 18.50
Prawn skewer*



Spiedini di calamari e gamberi* 17.00
Squid and prawn skewers*

Tagliata di tonno* 20.00
Tuna tagliata*

Branzino di valle 22.00
Seabass

**pagnotta 72: il nome viene dalle 72 ore di lievitazione
dell'impasto che lo rende altamente digeribile e leggero
**72 bun: light and highly digestible 72 hour dough



Secondi piatti / Main courses

DALL'ORTO / VEGETARIAN MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane... come si deve <i>Aubergine parmigiana</i>	14.00
La mozzarella al cartoccio (bruschetta di pane, pomodoro a fette e mozzarella in cartoccio cotto al forno) <i>La mozzarella al cartoccio (bruschetta bread, tomato slices and mozzarella baked in parchment paper)</i>	14.00
Insalata Preziosa (selezione di misticanze, frutta e verdure solide e liquide) <i>Insalata Preziosa (misticanza salad mix, fruit and vegetables)</i>	12.00
Insalata... La Solita (insalata, pomodoro, carote, olive nere denocciolate, mais) <i>Insalata... La Solita (salad, tomato, carrots, pitted black olives, sweetcorn)</i>	12.00
Insalata Caesar (insalata verde, pollo alla griglia, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar)* <i>Caesar Salad (green salad, grilled chicken, bread croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing)*</i>	12.00

Contorni / Side dishes

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	5.50
Patatine fritte con la buccia* <i>Skin on fries*</i>	5.50
Verdure grigliate <i>Grilled mixed vegetables</i>	6.50

Dessert / Desserts

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	6.50
Bianco mangiare ai frutti di bosco <i>Biancomangiare (Sicilian almond milk pudding) with berries</i>	6.50
Mousse al cioccolato, peperoncino e frutto della passione <i>Chocolate, chili pepper and passion fruit mousse</i>	7.00
Carpaccio di ananas e melone con cremoso al fiordilatte <i>Pineapple and melon carpaccio with fiordilatte ice cream</i>	6.50
Scroccadenti alle mandorle con Albana di Romagna passito <i>Almond scroccadenti (traditional crispy almond biscuits) with Romagna Albana Passito</i>	6.50



Food Delivery



Entra nell'app e mettiti comodo!
Ordina e ricevi direttamente il pranzo o la cena nella tua Casa vacanza!

Enter the App and take relax!
Choose from the menu and your order will be brought to you directly at your holiday home!

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Dear guests, we inform you that, in compliance with the regulation (EC) N° 852/2004, some products can be frozen. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, our staff will provide you with the corresponding documentation.





Piatto consigliato dallo Chef
Dish recommended by the Chef



Ricetta del territorio
Local recipe

Acqua / Water

Acqua Panna (0,75 lt) Panna still water (0,75 lt)		3.50
Acqua San Pellegrino (0,75 lt) San Pellegrino sparkling water (0,75 lt)		3.50

Birre in bottiglia / Beer in bottle

Nastro Azzurro Prime (33 cl)	3.50
Peroni no glutine (33 cl)	3.50
Peroni Gran Riserva Bianca (50 cl)	5.50
Peroni Gran Riserva Rossa (50 cl)	5.50
Peroni Gran Riserva doppio malto (50 cl)	5.50
Grolsch (50 cl)	6.00

Pepsi alla spina / Draught Pepsi

Piccola (20 cl) Small (20 cl)	3.50
Media (40 cl) Medium (40 cl)	4.50

Birra alla spina / Draught beer

Birra bionda piccola (20 cl) Small blonde beer (20 cl)	3.50
Birra bionda media (40 cl) Medium blonde beer (40 cl)	5.00

Vino alla spina / Draught wine

Vino bianco (50cl) White wine (50cl)	6.00
Vino bianco (1lt) White wine (1lt)	10.00
Vino rosso (50cl) Red wine (50cl)	6.00
Vino rosso (1lt) Red wine (1lt)	10.00
Vino bianco frizzante (50cl) White sparkling wine (50cl)	6.00
Vino bianco frizzante (1lt) White sparkling wine (1lt)	10.00

Amari e digestivi / Bitters

Amari e liquori Bitters and Spirits	3.50
Grappa	3.50
Grappa 903 o Barricata Aged grappa	4.50
Acquavite prime Uve bianca/nera Premium aged grappa	5.50

Vini bianchi / White wines

	bottiglia bottle	calice glass
Pignoletto frizzante "Doppio Bianco" bio DOP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	–
Chardonnay "Bricola" Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	19.00	5.00
Ribolla gialla IGP Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	21.00	–
Albana secca in anfora georgiana "Vitalba" DOCG Az. Tre Monti – Emilia Romagna	30.00	–
Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC Az. Ribusieri – Toscana	18.00	5.00

Vini rosati / Rosè wines

Rosato "Poche Ore" bio IGP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	–
--	-------	---

Vini rossi / Red wines

Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" bio DOC Az. Tre Monti – Emilia Romagna	18.00	5.00
Sangiovese Maremma Toscana "Solaura" DOC Az. Ribusieri – Toscana	22.00	–
Chianti Classico "Capotondo" DOCG Az. Castelvecchi - Toscana	25.00	–
Lambrusco "Otello Ceci Nerodilambrusco" IGT Az. Ceci 1938 – Emilia Romagna	20.00	–
Merlot Riserva "Campo Camino" Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	25.00	–
Barbera frizzante "Doppio Rosso" IGP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	–
"Thea" Sangiovese di Romagna DOC Riserva Az. Tre Monti – Emilia Romagna	32.00	8.00
Montecucco Supertuscan "Le Maciole" Az. Ribusieri – Toscana	24.00	5.00
Amarone della Valpolicella "Casa Lupo" Az. Paladin – Veneto	40.00	–

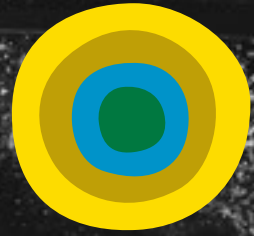
Bollicine / Sparkling wines

Franciacorta "Cuvée Prestige" Az. Cà del Bosco – Lombardia	42.00	–
Spumante Brut Rosè "Sofialvento" Az. Ribusieri – Toscana	19.00	–
Franciacorta "Dosage Zero" millesimato 2015 Az. Castello Bonomi – Lombardia	40.00	–
Franciacorta Brut "Cuvèe 22" Az. Castello Bonomi – Lombardia	32.00	8.00
Franciacorta Satèn Millesimato Az. Castello Bonomi – Lombardia	34.00	–
Champagne Philipponat Royale Non Dosè Francia	80.00	–
Prosecco Extra-Dry millesimato DOC Az. Paladin – Veneto	20.00	5.00

Vino dolce / Sweet wines

Albana dolce "Casa Lola" DOCG Az. Tre Monti – Emilia Romagna	18.00	5.00
Bosco del Merlo Verduzzo passito "Soandre" Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	24.00	5.00





Club del Sole

PINI

★★★★

BEACH VILLAGE

PIZZA
ZER
RIA

BRACERIA

dei PINI

PIZZE GOURMET / GOURMET PIZZAS

<p>Pizza e fichi 18.00 Base 72**, mozzarella di bufala, crudo di Parma Dop, fichi caramellati Base 72**, buffalo mozzarella cheese, Parma ham, caramel figs Basis 72**, Büffelmozzarella, Parma Schincken Dop (geschützte Ursprungsbezeichnung), karamellisierte Feigen</p>		<p>L'Americana 18.00 Base 72**, salsa di pomodoro e mozzarella, polpetta di vitello e basilico Crispy base 72**, tomato and mozzarella sauce, veal and basil meatballs Basis 72**, Tomaten-Mozzarella-Sauce, Kalbsfrikadelle und Basilikum</p>
<p>La Why? 15.00 Base 72**, mozzarella fiordilatte, ananas alla griglia e prosciutto cotto Base 72**, fiordilatte mozzarella cheese, grilled pineapple and ham Basis 72**, Mozzarella fiordilatte, gegrillte Ananas und gekochter Schinken</p>		<p>Taac!!! 30.00 Base 72** croccante, il mio crudo di mare, stracciatella e caviale affumicato Crispy base 72**, raw seafood, stracciatella cheese and smoked caviar Basis 72**Knusprig, mein Seerohe, Stracciatella und Rauchkaviar</p>
<p>La Madama 16.00 Base 72**, salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, granita al basilico Base 72**, tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, basil granita Basis 72**, Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Granita (Feinstgestoßenes Wassereis) mit Basilikum</p>		<p>La Romagnola 18.00 Base 72**, salsa di pomodoro cotta, squacquerone, Crudo di Parma Dop e rucola Base 72**, cooked tomato sauce, squacquerone cheese, PDO Parma ham and rocket Basis 72**, Gekochte Tomatensauce, 'Squacquerone', Parma Schincken Dop (geschützte Ursprungsbezeichnung) und Gartenrauke</p>
<p>La S8Sopra 17.00 Base 72**, farcitura interna di salsa tonnata e prosciutto cotto, in superficie crudo di tonno e polvere di cappero Base 72**, tuna sauce and ham stuffing, tuna tartare and capers dressing Basis 72**, Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Granita (Feinstgestoßenes Wassereis) mit Basilikum</p>		<p>**base 72: il nome viene dalle 72 ore di lievitazione dell'impasto che lo rende altamente digeribile e leggero **base 72: light and highly digestible 72 hour dough **Basis"72": Der Name kommt von der 72-stündigen Teigaufbereitung, die es sehr bekömmlich und leicht macht</p>
<p>La Buona Buona* 16.00 Base 72**, misticanze dall'orto, verdure solide, verdure liquide, frutti rossi e fonduta di Parmigiano Base 72**, misticanza salad, vegetables, red fruits and Parmesan fondue Basis 72**, Gemüsemischungen, festes Gemüse, flüssiges Gemüse, rote Früchte und Parmesan-Fondue</p>		<p>La Ruffiana 22.00 Base 72**, fonduta di formaggio di malga, tartare di manzo, radicchi di campo e tartufo scorzone estivo Base 72**, alpine cheese fondue, beef tartare, radicchio and summer black truffle Basis 72**, Hüttenkäse-Fondue, Rinds-Tartar, Radicchio und Sommertrüffel</p>

Pizze con condimenti messi a crudo dopo la cottura dell'impasto e già servite tagliate a spicchi.

The seasonings are put on the pizza after the dough has been cooked, the pizza is already served in wedges.

Die Zutaten werden nach dem Backen auf die Pizza gelegt, die Pizza wird bereits in Scheiben geschnitten serviert.

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche da asporto
All our pizzas are also available for take away
Unsere Pizzen sind auch zum Mitnehmen erhältlich



Food Delivery



Entra nell'app e mettiti comodo!

Ordina e ricevi direttamente il pranzo o la cena nella tua Casa vacanza!

Enter the App and take relax!

Choose from the menu and your order will be brought to you directly at your holiday home!

Betreten Sie die App herunt und Entspannen Sie sich!

Wählen Sie von unserer Karte - Ihre Bestellung bringen Ihnen direkt in ihr Ferienhaus!

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Dear guests, we inform you that, in compliance with the regulation (EC) N° 852/2004, some products can be freezeed. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, our staff will provide you with the corresponding documentation.

* Sehr geehrte Gässtin / Sehr geehrter Gast, wir informieren Sie, daß einige Lebensmittel am Ursprungsort tiefgekühlt oder vor Ort tiefgefroren werden können, unter Einhaltung der Selbstüberwachungsverfahren, der Verordnung (EG) 852/2004entsprechend sprechend. Bitte wenden Sie sich an den Saalmeister für weitere Informationen zum erwünschten Lebensmittel. Für weitere Auskunfte auf Nährstoffe und Allergene, ist es möglich die auf Anfrage vom Bedienungspersonal zur Verfügung gestellten Unterlagen nachzuschauen.