

Club del Sole

PINI

★★★★

BEACH VILLAGE

BRACERIA

Restaurant | Deutsch

BRACERIA

dei PINI

Antipasti / Vorspeise

DI TERRA / FLEISCHVORSPEISEN

Steak tartare di scottona **15.50**
con le sue guarniture e sale di Cervia
Steak Tartare von Scottona
mit seinen Garnituren und Salz aus Cervia

Carpaccio di controfiletto di manzo, **16.50**
colatura di alici e verdure croccanti
Carpaccio vom Rindhackfleisch, Sardellengießen
und knackige Gemüse

Né cotto né crudo di manzo, burrata, **15.00**
marmellata di cipolla rossa di Tropea
Weder gekocht noch roh vom Rind, Burrata,
rote Zwiebelmarmalade aus Tropea



Il nostro vitello tonnato con crudo di tonno **16.00**
e polvere di capperi
Vitello Tonnato mit rohem Thunfisch
und Kapernpulver

Prosciutto di Parma, squacquerone e crescentine **14.00**
Parmaschinken, Streitkäse Squacquerone
und gebackene Fladen (crescentine)

Carpaccio di pomodoro, sale di Cervia, **14.00**
mozzarella di bufala e olio al basilico
Tomatencarpaccio, Salz aus Cervia, Büffelmilch –
Mozzarella und Basilikum Öl

DAL MARE / FISCHVORSPEISEN

Croquettes di Gamberi a tutto tondo* **13.50**
Crevetten Croquetten rundum*

Ostriche alla brace con pane alle erbe officinali* **4.00**
Austern vom Grill mit Kräutern officinalis* al pezzo / je

Primi Piatti / Erste Gänge

DI TERRA / PASTA MIT FLEISCH

Tagliatelle ruvide all'uovo **12.00**
con ragout classico alla bolognese*
Rohe Tagliatelle (Eiernudel) mit klassischem
Bolognese-Ragout*

Risotto al Taleggio con tartare di manzo **16.00**
e noce di macadamia
Risotto mit Taleggio Käse, mit Rindertartar
und Macadamianuss



DAL MARE / PASTA MIT FISCH

Tagliolini, burro affumicato, crudo di gamberi, **18.50**
limone, essenza di rosmarino
Tagliolini, Rauchbutter, rohe (ungekocht)
Garnelen, Zitrone mit Rosmarinessenz



DALL'ORTO / VEGETARISCHE PASTA

Paccheri in salsa di pomodoro fresco **14.00**
e basilico su spuma di burrata
Paccheri in frischer Tomatensauce
und Basilikum auf Burrata-Schaum

Gnocchi di patate al pesto di basilico **13.00**
con patate e fagiolini*
Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto
mit Kartoffeln und grünen Bohnen*

Secondi alla griglia / Hauptgerichte auf dem grill

DI TERRA / HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Tagliata di manzo al sale di Cervia **22.50**
e olio al rosmarino*
Schneiden von Rindfleisch mit Salz von Cervia
und Öl mit Rosmarin*

Spiedone di salsiccia di mora romagnola **14.00**
Spieß von Wurst (salsiccia) von Mora Romagnola
(originale Schweinerassezucht aus Romagna)

Filetto di manzo* **26.00**
Rinderfilet*

Fiorentina 1 kg circa* **60.00**
Florentiner Steak 1 kg circa*

Tomahawk 1kg circa* **65.00**
Toma habicht 1kg circa*

Pulled pork (pane artigianale, **18.00**
spalla di maiale sfilacciata cotta
a bassa temperatura)
Pulled pork (handgemachtes Brot)



Hanger steak (diaframma di manzo alla griglia) **16.00**
Hanger steak (Diaphragma vom gegrillten Rind)

Ground beef (macinato di manzo cotto **15.00**
al vapore poi passato sulla griglia)
Ground beef (Hackfleisch gedämpft
und dann gegrillt)

Italian Burger (Filetto di manzo 260 gr) **14.00**
Italian Burger (Rinderfilet 260 gr)

Pork burger (220 gr impasto di salame alla griglia) **11.00**
Pork Burger (220 gr gegrillte Salami)

Hamburger gourmet* **15.00**
(220 gr burger di scottona, pagnotta 72**,
cipolla caramellata, maionese,
pancetta croccante e cheddar)
Gourmet-Burger*
(220 g Burger Scottona, Laib 72**, karamellisierte
Kartoffeln und Zwiebeln, Mayonnaise,
knuspriger Speck und Cheddar)

DAL MARE / HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Spiedo di gamberoni* **18.50**
Gegrillte Garnelen*



Spiedini di calamari e gamberi* **17.00**
Spiesse mit Tintenfisch und Garnelen*

Tagliata di tonno* **20.00**
Tagliata von Thunfisch*

Branzino di valle **22.00**
Talseebarsch

**pagnotta 72: il nome viene dalle 72 ore di lievitazione
dell'impasto che lo rende altamente digeribile e leggero
** Brotlaib "72": Der Name kommt von der 72-stündigen
Teigaufbereitung, die ihn hochverdaulich und leicht macht



DALL'ORTO / VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Parmigiana di melanzane... come si deve <i>Aubergine Parmigiana...wie es sich gehört</i>	14.00
La mozzarella al cartoccio (bruschetta di pane, pomodoro a fette e mozzarella in cartoccio cotto al forno) <i>Mozzarella Käse in Folie</i> (gebackene Brotscheiben, Tomaten in Scheiben und Mozzarella in Folie gebacken)	14.00
Insalata Preziosa (selezione di misticanze, frutta e verdure solide e liquide) <i>Wertvoller Salat</i> (Auswahl von verschiedenen Salatsorten, feste und flüssige Obst und Gemüse)	12.00
Insalata... La Solita (insalata, pomodoro, carote, olive nere denocciolate, mais) <i>Salat... der Übliche</i> (salad, tomato, carrots, pitted black olives, sweetcorn)	12.00
Insalata Caesar (insalata verde, pollo alla griglia, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar)* <i>Caesar-Salat</i> (grüner Salat, gegrilltes Huhn, Brot-Croutons, Parmesan, Caesar-Sauce)*	12.00

Contorni / Beilagen

Patate al forno <i>Bratkartoffeln</i>	5.50
Patatine fritte con la buccia* <i>Gebratene Kartoffeln mit der Schale*</i>	5.50
Verdure grigliate <i>Gegrillte Gemüse</i>	6.50

Dessert / Desserts

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	6.50
Bianco mangiare ai frutti di bosco <i>Weissessen mit Beeren</i>	6.50
Mousse al cioccolato, peperoncino e frutto della passione <i>Mousse mit Schokolade, Chili und Passionsfrucht</i>	7.00
Carpaccio di ananas e melone con cremoso al fiordilatte <i>Carpaccio aus Ananas und Melone mit cremigem Fiordilatte (italienischer Frischkäse)</i>	6.50
Scroccadenti alle mandorle con Albana di Romagna passito <i>Mandelschmarotzer mit Albana di Romagna 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!

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.

* Sehr geehrte Gästin / 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.



Piatto consigliato dallo Chef
Vom Küchenchef empfohlenes Gericht



Ricetta del territorio
Lokales Rezept

I prezzi sono espressi in euro / Alle Preise sind in € angegeben

Acqua / Wasser

Acqua Panna (0,75 lt) Stillwasser (0,75 lt)		3.50
Acqua San Pellegrino (0,75 lt) Sprudel (0,75 lt)		3.50

Birre in bottiglia / Flasche Bier

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 / Faßpepsi

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

Birra alla spina / Faß Weiß Bier

Birra bionda piccola (20 cl) Klein blondes Bier (20 cl)	3.50
Birra bionda media (40 cl) Mittel blondes Bier (40 cl)	5.00

Vino alla spina / Fasswein

Vino bianco (50cl) Weißwein (50cl)	6.00
Vino bianco (1lt) Weißwein (1lt)	10.00
Vino rosso (50cl) Rotwein (50cl)	6.00
Vino rosso (1lt) Rotwein (1lt)	10.00
Vino bianco frizzante (50cl) Perlwein (50cl)	6.00
Vino bianco frizzante (1lt) Perlwein (1lt)	10.00

Amari e digestivi / Bittere und Liköre

Amari e liquori Bittere und Liköre	3.50
Grappa Grappa (Art von Schnaps)	3.50
Grappa 903 o Barricata Alte oder barriquegeriefte Grappa	4.50
Acquavite prime Uve bianca/nera Branntwein frühere Trauben weiß schwarz	5.50

Vini bianchi / Weiß Weine

	bottiglia flasche	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 Weine

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

Vini rossi / Rote Weine

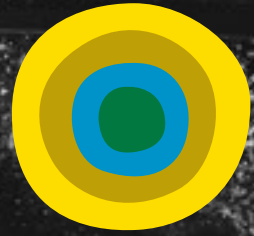
Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" bio DOC Az. Tre Monti – Emilia Romagna	18.00	5.00
Sangiovese Maremma Toscana "Solaura" DOC Az. Ribusieri – Toscana	22.00	–
Chianti Classico "Capotondo" DOCG Az. Castelvecchi - Toscana	25.00	–
Lambrusco "Otello Ceci Nerodilambrusco" IGT Az. Ceci 1938 – Emilia Romagna	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 / Perlwein

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 / Süße Weine

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