

LA PINETINA

R E S T A U R A N T



SEGUICI SU INSTAGRAM

Rimani aggiornato



@RISTORANTE LAPINETINA

LA PINETINA
RESTAURANT



I CLASSICI 10€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco DOC, soda

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco DOC, soda

GIN TONIC

GIN LEMON

VODKA TONIC

VODKA LEMON

NEGRONI

Campari, vermouth rosso, gin

SBAGLIATO

Campari, vermouth rosso, prosecco

AMERICANO

Campari, vermouth rosso, soda

MILANO - TORINO

Campari, vermouth rosso

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

GLI SPECIALI

WINTER SIDECAR 12€

*Cognac, cannella, vermouth bianco, succo d'arancia,
sciropo di zucchero*

BRANDY CRUSTA 12€

*Brandy, maraschino, curacao, succo di limone,
sciropo di zucchero, angostura*

BOBBY BURNS 12€

Scotch whisky, vermouth rosso, benedictine

MANATTHAN 12€

Wild turkey rye, vermouth, angostura

EAGLE 12€

*Lime, sciropo al cardamomo, sciropo di rosa,
chartreuse, gin, basilico, ginger ale*

YELLOW BIRD 12€

Rum bianco, galliano, triple sec

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

Vini Rossi

LOMBARDIA

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO <i>Nebbiolo</i>	<i>Triacca</i>	40
VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA <i>Nebbiolo</i>	<i>Triacca</i>	38
OLTREPO' PAVESE BARBERA <i>Barbera</i>	<i>La Genisia</i>	22
OLTREPO' PAVESE BONARDA <i>Croatina</i>	<i>Terre Bentivoglio</i>	22

PIEMONTE

NEBBIOLO D'ALBA <i>Nebbiolo</i>	<i>Terre di Barolo</i>	23
BARBERA D'ALBA <i>Barbera</i>	<i>Terre di Barolo</i>	30
Barbera D'ALBA <i>Barbera</i>	<i>Prunotto</i>	35
DOLCETTO D'ALBA <i>Dolcetto</i>	<i>Prunotto</i>	32
BARBARESCO <i>Nebbiolo</i>	<i>Prunotto</i>	80
BARBARESCO <i>Nebbiolo</i>	<i>Vite Colte</i>	60
BAROLO <i>Nebbiolo</i>	<i>Cantine di Clavesana</i>	60
BAROLO <i>Nebbiolo</i>	<i>Vite Colte</i>	65

TRENTINO

LAGREIN DOC <i>Lagrein</i>	<i>Girian</i>	30
PINOT NERO PATRICIA <i>Pinto Nero</i>	<i>Hofstatter</i>	33

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

Vini Rossi

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	<i>Zenato</i>	32
VALPOLICELLA CLASSICO SUPEIRORE <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	<i>F.Ili Recchia</i>	25
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	<i>Zenato</i>	50
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta</i>	<i>Zenato</i>	120
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Corvina, Rondinella Corvinone</i>	<i>F.Ili Recchia</i>	65

TOSCANA

CHIANTI COLLI SENESI BIO -VEGAN <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Colorino</i>	<i>Tenuta Casabianca</i>	23
CHIANTI COLLI SENESI RISERVA <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Colorino</i>	<i>Tenuta Casabianca</i>	30
CHIANTI CL. GRAN SELEZIONE <i>Stielle, Sangiovese</i>	<i>Rocca di Castagnoli</i>	70
CHIANTI CL. RISERVA POGGIO A' FRATI <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	<i>Rocca di Castagnoli</i>	50
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Sangiovese</i>	<i>Collemattoni</i>	85
BOLGHERI AGAPANTO <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Ciliegiolo</i>	<i>Podere Conca</i>	40
BOLGHERI LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Petit Verdot</i>	<i>Ornellaia</i>	120

Vini Rossi

TOSCANA

LE DIFESE <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	65
TIGNANELLO <i>Sangiovese, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon</i>	<i>Antinori</i>	250
BRUCIATO <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Antinori</i>	60

BASILICATA

AGLIANICO DEL VULTURE <i>Aglianico</i>	<i>Vitis in vulture</i>	65
---	-------------------------	----

CAMPANIA

IRPINIA AGLIANICO	<i>Mastrobernardino</i>	30
-------------------	-------------------------	----

SICILIA

SICILIA NERO D'AVOLA <i>Fondo Filaria BIO, Nero d'Avola</i>	<i>Tenute Nicosia</i>	23
Syrah Sensale BIO <i>Syrah</i>	<i>Sibiliana</i>	22

Vini Bianchi

LOMBARDIA

LUGANA INANFORA <i>Turbiana</i>	<i>Borgo la caccia</i>	30
LUGANA <i>Turbiana</i>	<i>Pratello</i>	22

PIEMONTE

BLANGE' <i>Arneis</i>	<i>Ceretto</i>	45
--------------------------	----------------	----

ALTO ADIGE

MÜLLER THURGAU <i>Müller Thurgau</i>	<i>Hofstatter</i>	28
SAUVIGNON <i>Sauvignon</i>	<i>Hofstatter</i>	33
GEWURZTRAMINER <i>Traminer aromatico</i>	<i>Hofstatter</i>	35

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLIO FRIULANO <i>Friulano</i>	<i>Polje</i>	25
COLLIO PINOT GRIGIO <i>Pinot grigio</i>	<i>Polje</i>	25
RIBOLLA GIALLA <i>Ribolla Gialla</i>	<i>Polje</i>	25

Vini Bianchi

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON <i>Sauvignon</i>	<i>Felluga</i>	50
VINTAGE TUNINA <i>Sauvignon, Chardonnay Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit</i>	<i>Jermann</i>	170

VENETO

LUGANA SANTA CRISTINA <i>Trebbiano</i>	<i>Zenato</i>	35
---	---------------	----

UMBRIA

BRAMITO <i>Chardonnay</i>	<i>Antinori</i>	55
CERVARO DELLA SALA <i>Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Antinori</i>	180

TOSCANA

BOLGHERI ELLEBORO <i>Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	<i>Podere Conca</i>	30
VIOGNIER CLEO BIO - VEGAN <i>Viognier, Vermentino</i>	<i>Tenuta Casabianca</i>	25
VERMENTINO BIO - VEGAN <i>Vermentino</i>	<i>Tenuta Casabianca</i>	25

Vini Bianchi

MARCHE

OFFIDA PECORINO IL MONTANARO <i>Pecorino</i>	<i>Cantina Offida</i>	23
---	-----------------------	----

CAMPANIA

GRECO DI TUFO <i>Greco</i>	<i>Guardiense</i>	22
-------------------------------	-------------------	----

FALANGHINA <i>Falanghina</i>	<i>Guardiense</i>	22
---------------------------------	-------------------	----

SICILIA

ETNA VULKA <i>Nerello mascalese, Nerello cappuccio</i>	<i>Tenute Nicosia</i>	30
---	-----------------------	----

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA <i>Vermentino</i>	<i>La Giara</i>	25
---	-----------------	----

Vini Rosati

ROSA DEI FRATI <i>Groppello, Marzenino, Sangiovese Barbera,</i>	<i>Ca' dei frati</i>	35
ROSE' <i>Lagrein</i>	<i>Hofstatter</i>	30

Vini dall'estero

SPAGNA

RIBERA DEL DUERO CELESTE CRIANZA TEMPRANILLO	<i>Pago del Cielo</i>	40
PRIORAT PERPETUAL	<i>Familia Torres</i>	55
CATALUNYA SANGRE DE TORO RISERVA	<i>Torres</i>	35
RIOJA ALTO IBERICOS	<i>Torres</i>	35
CATALUNYA VINA ESMERALDA ROSE'	<i>Torres</i>	25

Bolle/Bollicine

BOLLICINE

PROSECCO BRUT <i>Glera</i>	<i>Batisio</i>	25
PROSECCO EXTRA DRY <i>Glera</i>	<i>Casa Coller</i>	22
SPUMANTE CUVÉE GABRY ROSE EXTRA DRY - <i>Merlot</i>	<i>La Tordera</i>	25
PROSECCO ROSE' AFRA EXTRA DRY MILLESIMATO BIO VEGAN <i>Glera, Pinot Nero</i>	<i>Perlage</i>	25
PROSECCO TREVISO SGAJO EXTRA DRY - <i>Glera</i>	<i>Perlage</i>	22

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BRUT <i>Chardonnay</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	45
FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO <i>Chardonnay</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	58
FRANCIACORTA ROSE' BRUT <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	50
CAVA BRUT ROSE' SELECCION RAVENTOS - <i>Pinot Nero</i>	<i>Codorníu</i>	40
FRANCIACORTA BRUT PRESTIGE <i>Chardonnay, Pinot Bianco Pinot Nero</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	85

Bolle/Bollicine

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MES RACINESE BRUT <i>Alfred Tritant</i>	80
CHAMPAGNE MILLÈSIME <i>Alfred Tritant</i>	105
CHAMPAGNE PLEIN CADRE BLANC DE NOIRS BRUT <i>Alfred Tritant</i>	110
CHAMPAGNE ROSE' BRUT <i>Alfred Tritant</i>	180
CHAMPAGNE ROSE' BRUT <i>Ruinart</i>	180
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS <i>Ruinart</i>	170
CHAMPAGNE BRUT <i>Ruinart</i>	130
DOM PERIGNON	400

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRA

LE CLASSICHE

6€

- ICHUNSA non filtrata 5% - MESSINA cristalli di sale 5% - YINGER lager 4,9%

LE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA

8€

- FLEA GLUTEN FREE 4,9%

Birra dal colore giallo paglierino, bionda chiara, senza glutine, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal gusto secco, fruttata, amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente.

- FLEA APA 4,9%

Birra dal colore giallo chiaro puro malto, dal gusto fresco, marcatamente amara, caratterizzata da ottima bevibilità, molto profumata e con sentori di agrumi e fieno fresco dati dai luppoli americani.

- FLEA BLANCHE 5%

Birra chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara.

- FLEA WEISS 5.2%

Birra dal colore dorato chiaro, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, aroma di luppolo assente, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente.

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

- FLEA BLONDE ALE 5.2%

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta e cremosa.

- FLEA GOLDEN ALE 5.9%

Birra dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati.

- FLEA IPA 6.6%

Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping".

- FLEA RED ALE 6.9%

Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali.

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

ALLA SPINA

PICCOLA 5€ GRANDE 7€

- Menabrea Bionda Premium Lager 4.8%

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua. Perfetta per accompagnare pizza, crostecei e verdure.

- Menabrea Weiss 5.2%

Dal colore chiaro velato sprigiona una schiuma abbondante, compatta, aderente e persistente. L'aroma e' fruttato al bananobilanciato dal pane fresco. Il sapore dolce e delicato del lievito e' equilibrato dal fruttato. Il finale frizzante la rende estremamente digeribile.

GRAPPA
porzione 4cl

<i>Frattina Bianco</i>	5€	<i>Marzadro 18 Luna Barrique</i>	7€
<i>Frattina Chardonnay</i>	5€	<i>Marzadro 18 Lune Riserva Porto</i>	8€
<i>Frattina Moscato</i>	5€	<i>Marzadro Giare Amarone</i>	8€
<i>Schenatti Riserva Barrique</i>	6€	<i>Marzadro Giare Gialla Roner</i>	8€
<i>Schenatti Giovane Morbida</i>	6€	<i>Poli Sarpa Bianca</i>	5€
		<i>Poli Barrique Oro</i>	5€
<i>903 tipica</i>	6€		
<i>903 Barrique</i>	6€		

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

RUM

porzione 4cl

Zacapa Solera Gran Reserva
(guatemala)

10€

Brugal Anejo
(rep. dominicana)

7€

Zacapa XO
(guatemala)

18€

Brugal Extra Vejo
(rep. dominicana)

10€

Matusalem 7y
(cuba)

8€

Barcelo Gran Anejo
(rep. dominicana)

9€

Matusalem 15y 10
(cuba)

10€

Kraken
(trinidad e tobago)

8€

Don Papa 8
(filippine)

8€

El Dorado 12y
(guyana)

10€

Diplomatico Exclusiva
(venezuela)

8€

LA PINETINA

R E S T A U R A N T

WHISKY

porzione 4cl

Caol Ila 12y
(scozia)

10€

Oban 14y
(scozia)

10€

Lagavulin 8y
(scozia)

10€

Talisker 10y
(scozia)

8€

Laphroaig Select
(scozia)

10€

Talisker Port Ruighe
(scozia)

12€

Macallan 12y
(scozia)

14€

Talisker Skye
(scozia)

10€

Nikka Super Rare Old
(giappone)

10€

Wild Turkey Rye
(kentucky)

8€

Nikka From The Barrel
(giappone)

8€

AMARI

<i>Montenegro</i>	5€	<i>Amaro del capo</i>	5€
<i>Disaronno</i>	5€	<i>Liquirizia</i>	5€
<i>Jefferson</i>	5€	<i>Limoncello</i>	5€
<i>Averna</i>	5€	<i>Mirto</i>	5€
<i>Baileys</i>	5€	<i>Jager</i>	5€
<i>Braulio</i>	5€	<i>Meloncello</i>	5€
<i>Braulio Riserva</i>	8€	<i>Pistacchio</i>	5€
<i>Fernet Branca</i>	5€	<i>Unicum</i>	5€
<i>Branca Menta</i>	5€	<i>Amaro O</i>	5€
<i>Sambuca</i>	5€	<i>Amaro Amara</i>	5€
<i>Grand Marnier</i>	5€		

