



Ai Pini
RISTORANTE

STUZZICCHINI § APPETIZERS

Fritti sfiziosi della casa

Mixed fried appetizers

Frites délicieuses de la maison

Hausgemachter gebratener Fisch

€ 6,00



Crostone di pane con guancia di Sauris, con stracciatella di burrata e miele al tartufo

Bread crusts with Sauris cheek, burrata stracciatella and truffle honey

Croûte de pain avec des joues de Sauris, burrata stracciatella et du miel aux truffes

Brotcrostone mit Sauris Wangen, Burrata Stracciatella und Honig mit Trüffel

€ 6,50

GLI ANTIPASTI § OUR STARTERS

Antipasto misto di pesce

*(Capasanta agli Asparagi, Sarde in Saor di cipolle rosse,
insalatina di mare, baccalà mantecato)*

Scallops with asparagus, Sardines in Saor with red onions, sea salad, salted cod

*Apéritif mixte de poisson : Capasanta avec asperges, sardes à Saor d'oignons rouges,
salade de fruits de mer, morue tempérée*

*Gemischte Vorspeise mit Fisch Capasanta mit Spargeln, Sarde in Saor mit roten Zwiebeln,
Salzsalat, umhüllter Bacchus*

€ 19,50



Carpaccio di carne salada su insalatina di asparagi e mimosa d'uovo

Carpaccio of meat "Salada" with asparagi salad and egg mimosa

Carpaccio de Viande salée avec salade d'asperges et mimosa d'œuf

Carpaccio aus Fleisch, gesalzen mit Aspton und Eiermimosa

€ 14,50

Fiori di zucca ricotta e basilico con maionese alle acciughe

Pumpkin flowers stuffed with ricotta and basil with anchovy mayonnaise

Fleurs de courge farcies de ricotta et de basilic avec de la mayonnaise aux anchois

Kürbisblüten gefüllt mit Ricotta und Basilikum mit Sardellen-Mayonnaise

€ 8,50



Tentacolo di Piovra grigliato su crema di peperoni

e polvere di olive

Tentacle of octopus grilled on cream of peppers and olive powder

Tentacule de pieuvre grillé à la crème de poivrons et la poudre d'olives

Krakententakel gegrillt auf Peperoni-Creme und Pulver von Oliven

€ 14,00



Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

Il Ristorante Ai Pini garantisce la freschezza e la genuinità di tutti gli ingredienti usati, tuttavia, in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere necessario ricorrere ad alcuni prodotti surgelati per completare la lista della Carta. The Parco dei Pini's Restaurant makes every effort to ensure the freshness of all its ingredients, however sometimes it may be necessary to use frozen produce in order to offer our customers the full menu.

I PRIMI PIATTI § ENJOY THE ITALIAN PASTA

Bucatini fatti in casa tricolore con ragù di vitello

e formaggio ubriaco al Raboso

Home made Bucatini with veal ragout and drunken cheese at Raboso

Bucatini tricolore maison avec sauce au veau et fromage bourré à la Raboso

Trikolore selbstgemachte Wäsche mit Kalbsragout und betrunkenen Käse im Raboso

€ 13,00



Risotto con asparagine verdi e mazzancolle

Risotto with green asparagus and shrimps

Risotto aux asperges vertes et crevettes

Risotto mit grünen Spargeln und Bund

€ 14,00

Tagliolini neri fatti in casa con capesante e crema di zucchine in fiore

€ 13,00

Homemade black Tagliolini pasta with scallops and cream of courgettes in bloom

Nouilles noires maison à la crème de pétoncles et de courgettes en fleurs

Selbstgemachte schwarze Tellereisen mit Jakobsmuscheln und blühender Zucchini-Creme

Spaghetti alla carbonara

€ 11,00

Spaghetti with carbonara sauce

Spaghetti à la sauce carbonara

Spaghetti mit Carbonara Sauce

Crema di spinaci, patate e cialda al parmigiano

€ 9,00



Cream of spinach and potatoes with Parmesan Waffle

Crème d'épinards et de pommes de terre Spinat- und Kartoffelcremesuppe et gaufrette de parmesan

Spinat-Creme mit Kartoffeln und Parmesan-Waffel

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

Il Ristorante Ai Pini garantisce la freschezza e la genuinità di tutti gli ingredienti usati, tuttavia, in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere necessario ricorrere ad alcuni prodotti surgelati per completare la lista della Carta. The Parco dei Pini's Restaurant makes every effort to ensure the freshness of all its ingredients, however sometimes it may be necessary to use frozen produce in order to offer our customers the full menu.



Ai Pini
RISTORANTE

I SECONDI PIATTI § LAST BUT NOT LEAST

- Fritto misto dell'Adriatico con polentina fritta** € 17,50
Fried seafood, polenta
Fruits de mer frits, polenta
Gebratene Meeresfrüchte, Polenta
- Pesce al carrello con patate al forno e pomodorini** € 18,00 
Fish served on the cart
Poisson servi avec le chariot
Fisch wird mit Warenkorb serviert
- Seppioline alla griglia su crema di piselli e contorno di stagione** € 18,00 ^{menù} 
Grilled cuttlefish on pea cream and seasonal side dish
Sépioles grillées sur la crème de pois et le contour de la saison
Grillierter Tintenfisch auf Erbsencreme und Saisonbeilage
- Costolette d'Agnello con crema al pecorino e olio alla menta**
E contorno di stagione € 17,50 
Lamb chops with pecorino cheese cream and mint oil with seasonal side dish
Côtelettes d'agneau avec crème de brebis et huile de menthe avec accompagnement de saison
Lammkoteletts mit Schafcreme und Minzöl mit Saison-Beilage Lamm mit Schaf und Minze
- Suprema di pollo farcita alle verdure primavera**
Con contorni di stagione € 14,00
Supreme chicken stuffed with vegetables with seasonal side dishes
Suprême de poulet farcie aux légumes avec contours de saison
Poulet-Oberin mit Gemüse gefüllt mit saisonalen Beilagen
- Tagliata di manzo agli asparagi con contorno di stagione** € 19,00
Beef steak with asparagus and seasonal side dish
Rôti de bœuf aux asperges et garniture de saison
Rindsplan mit Spargel und saisonaler Beilage

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

Il Ristorante Ai Pini garantisce la freschezza e la genuinità di tutti gli ingredienti usati, tuttavia, in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere necessario ricorrere ad alcuni prodotti surgelati per completare la lista della Carta. The Parco dei Pini's Restaurant makes every effort to ensure the freshness of all its ingredients, however sometimes it may be necessary to use frozen produce in order to offer our customers the full menu.



Ai Pini
RISTORANTE

I NOSTRI CONTORNI § OUR SIDE DISHES

Insalata mista piccola/grande

Mixed salad

Salade panachée

Gemischter Salat

€ 4,00/€ 7,00



Verdure di stagione

Seasonal vegetables

Legumes de saison

Gemüse der Saison

€ 4,50



Insalatona del Ristorante ai Pini

Selezione di insalate, formaggio, tonno, olive, mais, uova sode, pinoli

Selection of salads with, cheese, tuna, olives, corn, boiled eggs, pine nuts

Salade panachée avec fromage, thon, olives, oeuvres, mais, pignons de pin

Gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Mais, hartgekochten Eiern, Pinienkerne

€ 13,00

L'ANGOLO DEI BAMBINI § MICKEY MOUSE MENU

Pasta al pomodoro o ragù baby

(adulti/adults/Erwachsene € 8,50)

Pasta with tomato sauce or with meat ragout

Pâtes à la sauce tomate ou à la sauce de viande

Pasta ohne Soße, mit Tomate oder mit Fleisch-Sauce

€ 6,50



Nuggets di pollo con patatine fritte

Chicken nuggets with French fries

Pépites de poulet avec pommes frites

Chicken nuggets mit Pommes Frites

€ 9,00

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

Il Ristorante Ai Pini garantisce la freschezza e la genuinità di tutti gli ingredienti usati, tuttavia, in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere necessario ricorrere ad alcuni prodotti surgelati per completare la lista della Carta. The Parco dei Pini's Restaurant makes every effort to ensure the freshness of all its ingredients, however sometimes it may be necessary to use frozen produce in order to offer our customers the full menu.



Ai Pini
RISTORANTE

DOLCE DOLCE DOLCE § SWEET SWEET SWEET

Cheesecake al pistacchio e crumble croccante

Waffle with ice cream and berry sauce
Gaufre avec crème glacée et sauce aux baies
Waffel mit Eis und Beerensauce

€ 5,00



Crème brûlé alla fiamma

Flamed crème brulee
Enflammé crème brûlée
Creme Brulee flambiert

€ 6,00



Tiramisù della casa

Homemade Tiramisu
Tiramisu de la maison
Hausgemachter Tiramisu

€ 6,00



Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Plain hot chocolate cake with Vanilla icecream
Petit Gâteau chaud au chocolat noir avec crème glacée à la vanille
Bitterschokolade-Kuchen mit Vanilleeis

€ 6,00



Ananas a cubetti con gelato

Pineapple cubes with ice cream
Ananas en cubes avec glace
Gewürfelte Ananas mit Eis

€ 6,00



Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

Il Ristorante Ai Pini garantisce la freschezza e la genuinità di tutti gli ingredienti usati, tuttavia, in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere necessario ricorrere ad alcuni prodotti surgelati per completare la lista della Carta. The Parco dei Pini's Restaurant makes every effort to ensure the freshness of all its ingredients, however sometimes it may be necessary to use frozen produce in order to offer our customers the full menu.