

Ai Pini

RISTORANTE



Innovazione, Dedizione, Passione e Ricerca...



Dalla tradizione locale
Provenienza locale



From local tradition
From Local provenience



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free

Ai Pini

AVVERTENZA SUGLI ALIMENTI: REG.TO CE 1169/11
WARNING ON FOOD: REGULATION EEC 1169/11
MITTEILUNG ÜBER LEBENSMITTEL: VERORDNUNG EWG 1169/11

Tutti i prodotti possono contenere tracce di allergeni quali: frutta a guscio, uova, latte, cereali contenenti glutine, soia, sedano, anidride solforosa, crostacei, pesce, arachidi, sesamo, lupini e senape.

Invitiamo chi soffre di intolleranze alimentari o allergie a contattare il personale per avere informazioni più dettagliate sui singoli prodotti esposti, onde poter selezionare il migliore in relazione al proprio stato di salute.

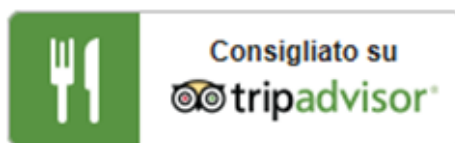
All products may contain traces of allergens such as nuts, eggs, milk, cereals containing gluten, soy, celery, sulfur dioxide, shellfish, fish, peanuts, sesame, lupini and mustard.

In case of food intolerance or allergies please ask a member of our staff to get more detailed information on individual products on display in order to select the best in relation to your health.

Tous les produits peuvent contenir des traces d'allergènes tels que les noix, les œufs, le lait, les céréales contenant du gluten, le soja, le céleri, le dioxyde de soufre, les crustacés, le poisson, les arachides, le sésame, le lupini et la moutarde. En cas d'intolérance alimentaire ou d'allergie, veuillez demander à un membre de notre personnel d'obtenir des informations plus détaillées sur les produits individuels exposés afin de sélectionner le meilleur en fonction de votre santé.

Alle Produkte können Allergenspuren enthalten wie z.B. Schalenfrüchte, Eier, Milch, glutenhaltige Getreide, Soja, Sellerie, Schwefeldioxid, Schaltiere, Fisch, Erdnüsse, Sesam, Lupinen und Senf.

Bei Allergien oder Intoleranzen wenden sie sich bitte an unser Personal um weitere und nähere Infos über die von uns angebotenen Produkte zu erhalten



GLI INTRAMONTABILI

Evergreens

Focaccia Croccante fatta in Casa, Porchetta Trevisana, Mousse di Caprino e Radicchio di Treviso Agrodolce

Homemade Focaccia with Porchetta, Goat Cheese Mousse, and Marinated Radicchio

Focaccia Maison avec Porchetta, Mousse de Chèvre et Radicchio Mariné

Hausgemachte Focaccia mit Porchetta, Ziegenkäsemousse und Mariniertem Radicchio

13.5 

Beer Pairing:

"Ionda" Artisanal Blonde Beer 33cl

€ 8,00

Carpaccio di Manzo Marinato, Burrata affumicata, Cipolla di Tropea Agrodolce

Beef Carpaccio, Smoked Burrata, and Sweet-and-Sour Tropea Onion

Carpaccio de Bœuf, Burrata Fumée et Oignon de Tropea Aigre-Doux

Rindercarpaccio, Geräucherte Burrata und Süß-Saure Tropea-Zwiebeln

15 

Wine Pairing:

Valpolicella Doc Torre d'Orti

€ 5.00

Calamarata di Gragnano ai Frutti di Mare

Calamarata Pasta with mixed sea food and Tomato sauce

Calamarata Pasta avec mélange de fruits de mer et sauce tomate

Calamarata Pasta mit gemischtem Meeresfrüchte und Tomatensauce

17 

Wine Pairing:

Chiaretto di Bardolino La Cavalchina

€4,50

GLI INTRAMONTABILI

Evergreens

Spaghetto di Gragnano alla Carbonara con Guanciale croccante e Rivoli di Pecorino

Spaghetti Pasta with Carbonara Sauce

Spaghetti Pasta Avec Carbonara

Spaghetti Pasta Mit Carbonara

13.5

Wine Pairing:

*Pinot Nero
Alturis*

€5,00

Fritto di Mare con Verdurine Croccanti e Polenta

Mixed Sea fried with squids, prawns, shrimps and polenta

Frit de la Mer avec des calmars, crevettes, langoustines, verdure et polenta

Frittiertes Mix mit Calamari, Crevetten, Scampi, Verdurine und Polenta

19.5



Wine Pairing:

Ferrari Brut Trento Doc

€8,00

Tagliata di ControFiletto con Patate rustiche al Forno

Beef Steak with roasted potatoes

Steak de boeuf avec pommes de terre rôties

Steak vom Rind mit Bratkartoffeln

25

Wine Pairing:

*Valpolicella Doc
Torre d'Orti*

€ 5.00

ANTIPASTI

Starters

La Tradizione: Baccalà Mantecato, Capasanta al Forno, Folpetto Bollito, Seppia in Umido alla Veneziana

Traditional Venetian Starter: Creamed Cod, Baked Scallop, Boiled Baby Octopus, Venetian Stewed Cuttlefish on Soft Polenta

Entrée traditionnelle vénitienne: Brandade de Morue, Coquille Saint-Jacques Rôtie, Petit Poulpe Bouilli, Seiche à l'Étuvée à la Vénitienne sur Polenta Fondante

Traditionelle venezianische Vorspeise: Stockfischcreme, Gebackene Jakobsmuschel, Gekochter Baby-Oktopus, Venezianischer Geschmorter Tintenfisch auf Weicher Polenta

Selezione di Crudi: Tartare di Tonno (70gr), Scampo (3pz), Gambero rosso Sicilia (3pz), Mazzancolla Tigrata (3pz)

Selections of Raw fish: Tuna Tartare (70gr) , Shrimps (3pz), Red Sicilian Prawns (3pz), Tiger Prawns (3pz)

Sélections de poisson cru : Tartare de thon (70gr), crevettes (3pz), crevettes rouges siciliennes (3pz), tigre Crevette (3pz)

Auswahl an rohem Fisch: Thunfischtartare (70gr), Garnelen (3pz), rote sizilianische Garnelen (3pz), Tiger Sudliche (3pz)

Tartare di Ricciola, Yogurt Greco, Batata Croccante

Amberjack Tartare, Greek Yogurt, and Crispy Sweet Potato

Tartare de Sériole, Yaourt Grec et Patate Douce Croquante

Gelbschwanzmakrelen-Tatar, Griechischer Joghurt und Knusprige Süßkartoffel

Spinacino Gratin all'Asiago Dop e Crumble di Nocciole del Piemonte

Gratinated Baby Spinach with Asiago Cheese and Hazelnut Crumble

Épinard Gratiné au Fromage Asiago et Crumble de Noisettes

Gratinierter Babyspinat mit Asiago-Käse und Haselnuss-Crumble

Musetto in Crosta, Lenticchie Affumicate e Radicchio al Balsamico

Musetto Salami in Crust, Smoked Lentils, and Radicchio with a Balsamic Aroma

Musetto Salami en Croûte, Lentilles Fumées et Radicchio au Parfum de Balsamique

Musetto Salami in Kruste, Geräucherte Linsen und Radicchio mit Balsamico-Aroma

20  

Wine Pairing:

Ferrari Brut Trento Doc

€8,00

30  

Wine Pairing:

Ferrari Brut Trento Doc

€8,00

20 

Wine Pairing:

*Chiaretto di Bardolino
La Cavalchina*

€4.50

12.5  

Wine Pairing:

*Custoza Doc
La Cavalchina*

€4.50

15.5 

Wine Pairing:

*Valpolicella Doc
Torre d'Orti*

€5,00

PRIMI PIATTI

First Courses

Bigoli Neri Fatti in Casa con Calamari, Radicchio di Treviso e Crumble agli Agrumi

Homemade Bigoli with Smoked Anchovies, Broccoli, and Bread Crumble
Bigoli Fait Maison avec Anchois Fumés, Brocoli et Crumble de Pain
Hausgemachte Bigoli mit Geräucherten Sardellen, Brokkoli und Brotkrümel

16.5 

Wine Pairing:

Riesling FrecciaRossa

€5,50

Riso Melotti, Mazzancolle, Rapa Rossa e Caprino

Risotto Vialone Nano Melotti with Local Prawns, Beetroot, and Goat Cheese
Risotto Vialone Nano Melotti aux Crevettes Locales, Betterave et Fromage de Chèvre
Risotto Vialone Nano Melotti mit Einheimischen Garnelen, Rote Beete und Ziegenkäse

16 

Wine Pairing:

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali La Sclusa

€5,00

Lasagnette con Zafferano e Stracotto di Ossobuco

Saffron Lasagnette with Braised Ossobuco
Lasagnette au Safran et Ossobuco Braisé
Safran-Lasagnette mit Geschmortem Ossobuco

15 

Wine Pairing:

Pinot Nero Alturis

€5,00

Gnocchetti Caserecci con Cavolo Nero e Topinambur Croccante

Gnocchetti with Black Cabbage Cream and Crispy Jerusalem Artichoke
Gnocchetti à la Crème de Chou Noir et Topinambour Croquant
Gnocchetti mit Schwarzkohlcreme und Knuspriger Topinambur

13.5 

Wine Pairing:

Custoza Doc La Cavalchina

€4.50

SECONDI PIATTI

Main Courses

Trancio di Pescato Fresco, Ribes, Broccolo Gratin

Catch of the Day Fillet with Red Currants and Gratinated Broccoli

Filet de Poisson du Jour avec Groseilles et Brocolis Gratinés

Tagesfang-Filet mit Johannisbeeren und Gratiniertes Brokkoli

Pesce al Forno con patate e Pomodorini (disponibilità secondo mercato)

*Baked fish with potatoes and cherry tomatoes
(subject to market availability)*

*Poisson au four avec pommes de terre et tomates cerises.
(sous réserve de disponibilité sur le marché)*

*Gebackener Fisch mit Kartoffeln und Kirschtomaten
(je nach Marktverfügbarkeit)*

Grigliata Mista di Pesce: Scampo, Gamberi, Seppia, Calamari, Filetto di Pescato, Capasanta, Polenta

Mixed Grilled Fish: Shrimps, Prawns, Cuttlefish, Squids, Fish Fillet, Polenta

Mélange de poissons grillés crevettes, langoustinos, seiches, calamars, filet de poisson, polenta

Gemischter gegrillter Fisch: Garnelen, Garnelen, Tintenfische, Tintenfische, Fischfilet, Polenta

Filetto di Cinghiale, Frutti Rossi, Spinacino alla Liquirizia Marelli

*Wild Boar Fillet, Red Fruits, and Baby Spinach with Marelli
Liquorice*

*Filet de Sanglier, Fruits Rouges et Jeunes Épinards à la Réglisse
Marelli*

Wildschweinfilet, Rote Früchte und Babyspinat mit Marelli-Lakritz

24  **menù
a km 0**

Wine Pairing:

Riesling Freccia Rossa

€5,50

22  

Il prezzo può variare a seconda del pescato

Price may change due to the type of fish

Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO Doc
La Sclusa*

€5,00

28  

Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO Doc
La Sclusa*

€5,00

23.5 

Wine Pairing:

Barolo Cascina Ferrero

€10.00

LE INSALATE

Salads

Caesar Salad: Insalata Gentile, Grana Padano, Ciliegino Rosso, Petto di Pollo, Crostini di Pane, Salsa Caesar

14

Caesar salad with grana cheese, chicken breast, cherry tomatoes, caesar dressing, crispy bread

Caesar Salade, poitrine de poulet, croûtons de pai, tomates cerises, fromage grana, caesar dressing

Gemischter Caesar Salat mit Käse, geröstetes Brot, Hähnchenbrust, Caesar dressing, Kirschtomaten

Insalatona Ai Pini: Insalata Gentile, Misticanza, Tonno, Uova, Pomodoro, Carote, Mais, Taggiasche, Formaggio, Pinoli

14 

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

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

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

Insalata d'Inverno: Insalata Misticanza, Pomodorini, Noci, Arance e Pecorino

14  

Winter Salad: Mixed Salad Greens, Cherry Tomatoes, Walnuts, Oranges, and Pecorino Cheese

Salade d'Hiver: Mesclun, Tomates Cerises, Noix, Oranges et Pecorino

Wintersalat: Gemischter Salat, Kirschtomaten, Walnüsse, Orangen und Pecorino-Käse

I CONTORNI

Sidedish

- | | | |
|--|-----|---|
| Verdure Miste di Stagione | 6.5 |   |
| <i>Seasonal vegetables
Legumes de saison
Gemüse der Saison</i> | | |
| Insalata Mista | 7 |   |
| <i>Mixed salad
Salade panachée
Gemischter Salat</i> | | |
| Patate al Forno | 5.5 |   |
| <i>Roasted Potatoes
Pommes de Terre au Four
OfelKartoffeln</i> | | |
| Patate Fritte | 6 |  |
| <i>French fries
Pommes Frites
Pommes Frites</i> | | |

MENU BAMBINI

Kid's Menù

- | | | |
|--|------|---|
| Spaghetti al Pomodoro | 9.5 |  |
| <i>Spaghetti with Tomato Sauce
Spaghettis à la sauce tomate
Spaghetti mit Tomatensauce</i> | | |
| Spaghetti alla Bolognese | 10 | |
| <i>Spaghetti Bolognese
Spaghettis Bolognese
Spaghetti Bolognese</i> | | |
| Nuggets di Pollo con Patatine fritte | 10.5 | |
| <i>Chicken nuggets with french fries
Nuggets de poulet avec frites
Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> | | |

LA NOSTRA PROPOSTA LIGHT PER IL PRANZO

Our Light Lunch Proposal

Caesar Salad: Insalata Gentile, Grana Padano, Ciliegino Rosso, Petto di Pollo, Crostini di Pane, Salsa Caesar

Caesar salad with grana cheese, chicken breast, cherry tomatoes, ceasar dressing, crispy bread

Caesar Salade, poitrine de poulet, croûtons de pai, tomates cerises, fromage grana, caesar dressing

Gemischter Caesar Salat mit Käse, geröstetes Brot, Hähnchenbrust, Caesar dressing, Kirschtomaten

14

Insalatona Ai Pini: Insalata Gentile, Misticanza, Ciliegine di Mozzarella, Datterino Giallo, Melone, Tonno e Mandorle

Salad with mozzarella, yellow cherry tomatoes, melon, almonds, tuna fillets

Salade avec mozzarelline, tomates cerises jaunes, melon, amandes, filets de thon

Salat mit Mozzarelline, gelben Kirschtomaten, Melone, Mandeln, Thunfischfilets

14 

Insalata Greca: Insalata Gentile, Feta Greca, Cetrioli, Pomodori, olivelle taggiasche, salsa yogurt

Greek salad with tomatoes, cucumbers, olives, feta and yogurt sauce

Salade grecque avec tomates, concombres, olives, feta et sauce au yaourt

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta und Joghurtsauce

14  

Piatto Unico Completo con Carboidrati, Proteine e Verdure

Insalata di Riso Basmati e Riso Venere con Verdurine, Suprema di Pollo Grigliata o Trancio di Pescato Grigliato con Giardinetto di Verdure Primaverili

Basmati and Venus Rice Salds with mixed Vegetables, Grilled Chicken Supreme or Slice of Fish with seasonal vegetables

15