

Ai Pini
RISTORANTE



La Carte



Innovazione, Dedizione, Passione e Ricerca...

Prenota il tuo tavolo | Reserve your table
Tel. +39 041 917722
www.ristoranteainini.it

Ai Pini
RISTORANTE

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.*

Alle Produkte können Allergenenspuren 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

Pietanza adattabile a regime dietetico senza glutine su richiesta



Dish adaptable for a gluten free diet, available on request
Gericht anpassbar für Glutenfrei-Diät, auf Anfrage

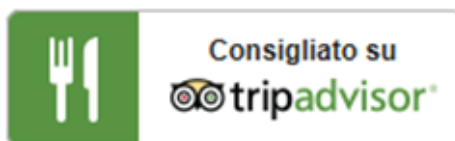
Pietanza adattabile a regime dietetico vegetariano su richiesta

Dish adaptable for vegetarian diets, available on request
Gericht anpassbar für vegetarische Ernährung, auf Anfrage



Pietanza preparata con ingredienti freschi stagionali di provenienza locale

Dish prepared exclusively with fresh seasonal local ingredients
Gericht zubereitet ausschliesslich mit frischen lokalen Zutaten der Saison



Cyli Antipasti

OUR STARTERS

LA TRADIZIONE

Tris veneziano con Baccalà Mantecato su Polenta BiancoPerla grigliata, Gamberi in Saor di cipolla rossa di Tropea e Ribes Neri essiccati, Sarde in Saor (Le originali)

Traditional Venetian Starter: Salty Creamy Cod Fish, Saor Sardines, Saor Prawns

Entrée traditionnelle vénitienne : Morue crémeuse salée, Sardines de Saor, Crevettes de Saor

Traditionelle venezianische Vorspeise: Salziger cremiger Kabeljaufilet, Saor-Sardinen, Saor-Garnelen

15.00 €

MOSCARDINO ALLA LUCIANA

Moscardino in umido con polentina morbida BiancoPerla

Musky octopus with white soft polenta

Poulpe musquée avec polenta douce blanche

Moschus-Oktopus mit weißer weicher Polenta

13.50 €

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)

30.00 €

ZUPPA DI CIPOLLE

Classica zuppa di cipolle con groviera e crostino croccante

Classic onion soup with gruyere and crispy crouton

Soupe à l'oignon classique au gruyère et au croustillant

Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère und knusprigem Crouton

12.50 €

UOVA E TARTUFO

Crema soffice di Patate, Uovo all'aocchio e Tartufo Nero

potatoes' Cream, fried egg and black truffle

Crème, oeuf au plat et truffe noire

Kartoffelcreme, Spiegelei und schwarzer Trüffel

16.50 €

TENTACOLI

Tentacoli di Piovra alla griglia, scarola ripassata in padella, crema di pomodorino e gel al limone arrostito

Octopus tentacles grilled, escarole sautéed in a pan, tomato cream, roasted lemon gel

Tentacules de poulpe grillés, escarole sautée dans une poêle, crème de tomate, gel de citron rôti

Tintenfisch-Tentakel gegrillt, Escarole in einer Pfanne sautiert, Tomatencreme, geröstetes Zitronengel

15.50 €

I Nostri Primi

OUR FIRST COURSES

RISOTTO FINFERLI FRESCHI, CAPESANTE SCOTTATE e POLVERE DI PORCINO

Risotto with fresh chanterelles and seared scallops
Risotto aux girolles fraîches et aux pétoncles poêlés
Risotto mit frischen Pfifferlingen und gebratenen Jakobsmuscheln

16.50 €

LASAGNETTE CON ZUCCA, GORGONZOLA E SPECK

Lasagna with pumpkin, blue cheese and speck
Lasagnes à la citrouille, fromage bleu et speck
Lasagne mit Kürbis, Blauschimmelkäse und Speck

13.50 €

SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E PORCINI FRESCHI

Spaghetti with clams and fresh porcino mushrooms
Spaghettis aux palourdes et aux cèpes frais
Spaghetti mit Muscheln und frischen Steinpilzen

17.00 €

TAGLIOLINI CASERECCI con Tartufo Nero dei Colli Berici

Homemade Tagliolini with black truffle
Tagliolini maison à la truffe noire
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzen Trüffeln

20.00 €

LINGUINE di GRAGNANO Cacio, Pepe e Cozze

Linguine pasta with cacio cheese, pepper, and mussels
Pâtes linguines au cacio, au poivre et aux moules
Linguine mit Cacio-Käse, Pfeffer und Muscheln

15.00 €

I Nostri Secondi

OUR MAIN COURSES

VITELLO

Filetto di Vitello alla griglia con crema di zucca e rosmarino

Grilled veal fillet with rosemary and pumpkin cream

Filet de veau grillé au romarin et crème de citrouille

Gegrilltes Kalbsfilet mit Rosmarin und Kürbiscrème

23.00 €

SPADA

Pesce spada scottato, velo di lardo di colonnata, polvere d'arancia e glassa al balsamico

Seared swordfish, lard veil, orange powder and balsamic glaze

Espadon échaudé, voile de lard, poudre d'orange et glaçage au balsamique

Schwertfisch, Schmalz, Orangenpulver und Balsamico-Glasur

23.50 €

QUAGLIA

Quaglie arroste con patate al forno e cipollotto grigliato

Roast quails with baked potatoes and grilled spring onions

Caille rôtie avec pommes de terre au four et oignon grillé

Bratquaste mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Frühlingszwiebel

17.50 €

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

trancio di pesce, scampo, gamberi, calamari, capasanta, seppia, polenta

Mixed grilled fish(prawns, shrimps, cuttlefish, scallop,squids, polenta, slice of fish)

Mélange de poisson grillé (crevettes, crevettes, seiches, pétoncles, calmars, polenta, tranche de poisson)

Gemischter gegrillter Fisch(Garnelen, Garnelen, Tintenfische, Jakobsmuscheln, Tintenfische, Polenta,

Fischscheiben)

25.00 €

PESCE AL FORNO CON PATATE E

POMODORINI

Daily Adriatic Fresh baked fish with tomatoes and potatoes

Daily Adriatic Poisson frais au four avec tomates et pommes de terre

Täglich Adria Frischer Fisch mit Tomaten und Kartoffeln

20.00 €

FRITTO DI MARE

con verdure croccanti e polenta

mixed fried with squid, prawns, scampi and polenta

frit avec des calmars, crevettes, langoustines, légumes et polenta

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

19.50 €

I Nostri Contorni

OUR SIDE DISHES

INSALATA MISTA

Mixed salad
Salade panachée
Gemischter Salat

6.00 €

PATATE AL FORNO

Roasted Potatoes
Pommes de Terre au Four
OffelKartoffeln

5.00 €

VERDURE MISTE DI STAGIONE

Seasonal vegetables
Legumes de saison
Gemüse der Saison

4.50 €

INSALATONA AI PINI

Selezione di insalate, formaggio asiago, 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 pini
Gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Mais, hartgekochten Eiern, Pinienkerne*

13.00 €

CAESAR SALAD

Insalata Iceberg, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di grana, pomodorini, caesar dressing

salad with grana cheese, chicken breast, cherry tomatoes, caesar dressing, crispy bread Salade, poitrine de poulet, croûtons de pai, tomates cerises, fromage grana, caesar dressing

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

13.00 €

Per i più Piccoli

KIDS MENU

PASTA AL POMODORO/RAGU

Pasta with Tomato Sauce or Bolognese sauce

9,00 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti a la carbonara

13,00 €

NUGGETS DI POLLO CON PATATINE FRITTE

Chicken nuggets with french fries

10,00 €

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,80 / Service and taxes included – Cover charge € 2,80 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