



Ai Pini
RISTORANTE

STUZZICCHINI § APPETIZERS

Fritti sfiziosi della casa

Mixed fried appetizers

Délicieux beignets de légumes de la maison

Hausgemachter gebratener Fisch

€ 5,50



Porchetta alla trevigiana e Piave mezzano

Porchetta alla trevigiana and Piave mezzano cheese

Porchetta alla trevigiana et fromage Piave mezzano

Trevigiana Porchetta und Piave Mezzano Käse

€ 8,50



Crostini con funghi e formaggio Dobbiaco

Crostini with mushrooms and Dobbiaco cheese

Croûtons avec champignons et fromage Dobbiaco

Croutons mit Pilzen und Dobbiaco-Käse

€ 7,00



Lumache gratinate al tartufo nero

Gratin snails with black truffle

Escargots gratinés à la truffe noire

Schwarze Trüffel gratinierte Schnecken

€ 9,50

GLI ANTIPASTI § OUR STARTERS

Antipasto misto di pesce (Baccalà mantecato, capasanta gratinata, sarde in saor, moscardino in umido, polentina morbida con schiette fritte)

€ 22,00

Mixed fish starter with Salted cod, capasanta gratinata,

sardines in saor, moscardino stew, polentina soft with fried "schie"

Entrée mixte de poisson avec cabillaud salé, Saint-Jacques gratinées,

sardines en saor, ragoût de moscardino, polentina rendu aux schie frites

Gemischte Fischvorspeise mit gesalzenen Kabeljau, Capasanta gratinata,

Sardinen in Saor, Moscardino-Eintopf, Polentina weich mit gebratenem "Schie"

Baccalà mantecato con polenta abbrustolita

Salted cod with roasted polenta

Morue enrobée de polenta grillée

Kabeljau mantecato mit gegrillter Polenta

€ 13,50



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.

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo fritto e formaggio di capra

*Beef tartare with fried egg yolk and goat cheese
Tartare de bœuf au jaune d'œuf frit et fromages de chèvre
Rindfleischtartar mit spiegelndem Eigelb und Ziegenkäse*

€ 15,00

Selezione di salumi e formaggi con confettura di fichi

*Selection of cold cuts and cheeses with fig jam
Sélection de charcuteries et fromages avec confiture de figues
Auswahl von Wurstwaren und Käse mit Feigenmarmelade*

€ 14,00 **menù km0**

Carpaccio di ricciola marinata alle rape rosse,

insalata di finocchio al profumo di Bergamotto

*Marinated sea urchin carpaccio with red turnips, fennel salad
with the scent of bergamot
Carpaccio de bouquette marinée aux navets rouges, salade de fenouil
au parfum de bergamote
Roter Rüben mariniertes Lockencarpaccio, Bergamotte duftender Fenchelsalat*

€ 21,00

I PRIMI PIATTI § ENJOY THE ITALIAN PASTA

La nostra pasta è fatta in casa – We serve fresh homemade pasta

Bigoli di casa alle cime di rapa con burro, alici e pane fritto

*Bigoli with turnip tops with butter, anchovies and fried bread
Bigoli aux pics de navet avec beurre, anchois et pain frit
Rübenspitzen Bigoli mit Butter, Haalen und gebratenem Brot*

€ 12,00

Risotto con scampi e porcini (minimo 2 persone)

*Risotto with scampi and porcini mushrooms
Risotto aux langoustines et aux cèpes
Risotto mit Langusten und Steinpilzen*

€ 14,00 p.p.

Linguine con crema di ceci e vongole

*Linguine with chickpea cream and clams
Linguine à la crème de pois chiches et aux palourdes
Linguine mit Kichererbsen- und Muschelcreme*

€ 12,50

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

Gnocchi di casa con fonduta di gorgonzola , zafferano e petto d'oca affumicato € 13,00

*Gnocchi with Gorgonzola fondue, saffron and smoked goose breast
Gnocchi à fondue de gorgonzola, safran et poitrine d'oie fumée
Knödel mit Gorgonzola-Fondue, Safran und geräucherter Gänsebrust*

Paccheri alla carbonara € 11,00

*Paccheri carbonara
Paccheri a la carbonara
Paccheri alla carbonara*

Crema di zucca con crostino e formaggio filante € 9,50

*Pumpkin cream with crouton and string cheese
Crème de citrouille avec croûte et fromage filant
Kürbiscreme mit Crouton und rassigem Käse*

I SECONDI PIATTI § LAST BUT NOT LEAST

Fritto misto dell'Adriatico con polenta frita e verdure € 16,50

*Adriatic mixed fried with fried polenta and vegetables
Frit mixte de l'Adriatique avec de la polenta frite et des légumes
Adriatische gemischte Brate mit gebratener Polenta und Gemüse*

Grigliata mista di pesce € 19,00

*Mixed grill of fish
Mélange de poissons grillés
Gemischte Grilladen aus Fisch*

Baccalà alla vicentina con polentina abbrustolita € 17,00

*Baccalà alla vicentina with polenta grilled
Morue à la vicentine avec polenta
Vicentin Baccal mit Polenta*

Pesce al carrello con patate e contorno stagionale € 18,00 p.p.

*Fish to cart with potatoes and seasonal vegetables
Poisson au chariot avec pommes de terre et des légumes de saison
Fisch im Korb mit Kartoffeln 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

Filetto di manzo ai funghi con contorno stagionale

*Beef fillet with mushrooms
Filet de bœuf aux champignons
Rindsfilet mit Pilzen*

€ 22,00



**Guancette di maiale brasato al vino bianco
con contorno stagionale**

*Braised pork cheeks with white wine
Joues de porc braisé au vin blanc
Schmorbraten vom Schwein mit Weisswein*

€ 14,00



menù
a km 0

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*

€ 4,00



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

Crème brûlée alla fiamma

Flamed crème brulee
Enflammé crème brûlée
Crema Brulee flambiert

€ 6,00  

Cre moso al cioccolato con nocciole tostate

Creamy chocolate with toasted hazelnut
Chocolat crémeux aux noisettes grillées
Cremige Schokolade mit gerösteten Haselnüssen

€ 6,00  

Panna cotta al caramello o ai frutti di bosco

Panna cotta with caramel or berries
Panna cotta au caramel ou aux baies
Pannacotta mit Karamell oder Beeren

€ 5,00

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 e gelato

Pineapple with ice cream
Ananas avec crème glacée
Ananaswürfel mit Eis

€ 6,00 

(dolci fatti in casa espressi)

Homemade desserts
Desserts de la maison
Hausgemachte Kuchen

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.