

# 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.**

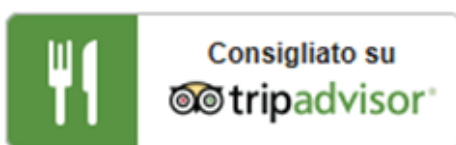
*All products may contain traces of allergens such as nuts, eggs, milk, cereals containing gluten, soy, celery, sulfur dioxide, shellfish, fish, peanuts, sesame, lupini and mustard.*

*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, Speck dell'AltoAdige, Zucca Marinata e Mousse di Montasio**

*Crispy Homemade Focaccia, Speck from Alto Adige, Marinated Pumpkin, and Montasio Mousse*

*Focaccia Croquante Maison, Speck du Haut-Adige, Potiron Mariné et Mousse de Fromage Montasio*

*Knusprige Hausgemachte Focaccia, Speck aus Südtirol, Mariniertes Kürbis und Käse Montasio-Mousse*

#### **Baccalà in Pastella su Hummus di Ceci al profumo di Rosmarino**

*Battered Cod on Chickpea Hummus with a Hint of Rosemary*

*Morue en Beignet sur Houmous de Pois Chiches Parfumé au Romarin*

*Backfisch auf Kichererbsen-Hummus mit Rosmarinduft*

#### **Linguine di Gragnano allo Scoglio**

*Linguini Pasta with mixed sea food and Tomato sauce*

*Linguini avec mélange de fruits de mer et sauce tomate*

*Linguini mit gemischtem Meeresfrüchte und Tomatensauce*

13 

Beer Pairing:

*"Ionda" Artisanal € 8,00  
Blonde Beer 33cl*

14.5

Wine Pairing:

*Ferrari Brut Trento Doc €8,00*

17 

Wine Pairing:

*Chiaretto di Bardolino €4,50*

*La Cavalchina*

## GLI INTRAMONTABILI

### Evergreens

#### **Paccheri di Gragnano alla Carbonara con Guanciaie croccante e Rivoli di Pecorino**

*Paccheri Pasta with Carbonara Sauce*

*Paccheri Pasta Avec Carbonara*

*Paccheri Pasta Mit Carbonara*

13.5

*Wine Pairing:*

*Pinot Nero €5,00*

*Alturis*

#### **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:*

*Appassimento Quattro Passi €4,50*

*Villa degli Olmi*

## ANTIPASTI

### Starters

#### **La Tradizione: Baccalà Mantecato, Sarde in Saor, Gambero in Saor con Cipolla di Tropea, Moscardino in Umido**

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

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

*Traditionelle venezianische Vorspeise: Salziger cremiger Kabeljaufisch, Saor-Sardinen, Saor-Garnelen, Moschus-Oktopus*

#### **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)*

#### **Carpaccio di Tonno, Cachi e Bottarga**

*Tuna Carpaccio, Persimmon, and Bottarga*

*Carpaccio de Thon, Kaki et Boutargue*

*Thunfisch-Carpaccio, Kaki und Bottarga*

#### **Souffle di Rapa Rossa e Patate, Fonduta di Pecorino Toscano e chips di Soppresa Veneta**

*Beetroot and Potato Soufflé, Tuscan Pecorino Cheese Fondue, and Soppresa Veneta Chips*

*oufflé de Betterave et Pomme de Terre, Fondue de Pecorino Toscan et Chips de Soppresa Veneta*

*LRote-Bete- und Kartoffelsoufflé, Toskanischer Pecorino-Fondue und Soppresa Veneta Chips*

#### **Calamaro scottato su crema di Porri e Patate, gel di Agrumi e Ciliegino**

*Seared calamari on a leek and potato cream, with citrus gel and cherry tomatoes.*

*Calmar poêlé sur une crème de poireaux et pommes de terre, gel d'agrumes et tomates cerises.*

*Gebratener Tintenfisch auf Lauch-Kartoffel-Creme, Zitrusgel und Kirschtomaten.*

19 

menù  
km0

*Wine Pairing:*

*Ferrari Brut Trento Doc €8,00*

30 



*Wine Pairing:*

*Ferrari Brut Trento Doc €8,00*

17 

*Wine Pairing:*

*Chiaretto di Bardolino €4.50*

*La Cavalchina*

14.5

menù  
km0

*Wine Pairing:*

*Chiaretto di Bardolino €4.50*

*La Cavalchina*

15 

*Wine Pairing:*

*Custoza Doc €4,50*

*La Cavalchina*

## PRIMI PIATTI

### First Courses

#### **Bigoli Fatti in Casa con Alici Affumicate, Broccoli e Crumble di Pane**

*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:*

*Gewurztraminer Erste+Neue*  
€5,00

#### **Risotto Vialone Nano, Calamaretti Spillo, Crema di Zucca e Liquirizia**

*Risotto with squid, pumpkin, and licorice*

*Risotto aux calamars, potiron et réglisse*

*Risotto mit Tintenfisch, Kürbis und Lakritze*

16 

*Wine Pairing:*

*Gewurztraminer Erste+Neue*  
€5,00

#### **Rosette Ripiene con Ricotta Fresca, Funghi, su crema di zucca Mantovanina**

*Modern lasagna with ricotta and mushrooms, on pumpkin cream*

*Lasagne moderne à la ricotta et Champignons Sauvages, sur crème de potiron*

*Moderne Lasagne mit Ricotta und Pilze auf Kürbiscreme*

14.5 

*Wine Pairing:*

*Pinot Nero* €5,00

*Alturis*

#### **Gnocchetti Caserecci con Ragù di Cinghiale, Fonduta di Montasio e Topinambur Croccante**

*Homemade Gnocchetti with Wild Boar Ragù, Montasio Cheese Fondue, and Crispy Jerusalem Artichoks*

*Gnocchetti Maison avec Ragù de Sanglier, Fondue de Montasio et Topinambour Croquant*

*Hausgemachte Gnocchetti mit Wildschweinragout, Montasio-Käsefondue und Knuspriger Topinambur.*

16.5 

*Wine Pairing:*

*Pinot Nero* €5,00

*Alturis*

## SECONDI PIATTI

### Main Courses

#### Trancio di Pescato Fresco, SedanoRapa, Funghi di Bosco

*Fresh Catch Fillet, Celeriac, Wild Mushrooms*

*Filet de Poisson Frais, Céleri-Rave, Champignons Sauvages*

*Frisches Fischfilet, Knollensellerie, Waldpilze*

24 

*Wine Pairing:*

*Pinot Grigio Erste+Neue €5.00*

#### 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)*

22  

*Il prezzo può variare a seconda del pescato*

*Price may change due to the type of fish*

*Wine Pairing:*

*Ribolla Gialla FCO Doc €5,00*

*La Sclusa*

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

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

*Mélange de poissons grillés crevettes, langostinos, seiches, calamars, filet de poisson, polenta*

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

28  

*Wine Pairing:*

*Ribolla Gialla FCO Doc €5,00*

*La Sclusa*

#### Guancia di Manzo Brasata Cbt, Il suo Jus, Pureè di Patate e Topinambur

*Braised and Lacquered Beef Cheek, Its Jus, Potato and Jerusalem Artichoke Purée*

*Joue de Bœuf Laquée, Son Jus, Purée de Pommes de Terre et Topinambour*

*Lackierte Rinderbacke, Ihr Jus, Kartoffel- und Topinambur-Püree*

24 

*Wine Pairing:*

*Barolo Cascina Ferrero*

*10 €*

## 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, ceasar dressing, crispy bread*

*Caesar Salade, poitrine de poulet, croûtons de pai, tomates cerises, fromage grana, ceasar 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'Autunno: Insalata Misticanza, Pomodorini, Noci, Melograna e Gorgonzola**

14 

*Mixed Salad Greens, Cherry Tomatoes, Walnuts, Pomegranate, and Gorgonzola*

*Salade d'Automne : Salade Mesclun, Tomates Cerises, Noix, Grenade et Gorgonzola*

*Herbstsalat: Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Walnüsse, Granatapfel und Gorgonzola*



## I CONTORNI

### Sidedish

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

## MENU BAMBINI

### Kid's Menù

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