

Cyli Antipasti

OUR STARTERS

CAPASANTA SCOTTATA puntarelle marinate e salsa aioli

Searred Scallops, marinated chicory, aioli sauce
Pétoncles poêlés, chicorée marinée, sauce aioli
Gebratene Jakobsmuscheln, mariniertes Chicorée, Aioli-Sauce

15.00 €

SFORMATINO DI POLENTA con ripieno ai gamberi e capesante arrosti su pesto di cavolo nero, pinoli e acciughe

Polenta within prawns and scallops roasted on black cabbage pesto, pine nuts and anchovies
Tourte à la polenta farcie aux crevettes et pétoncles rôtis sur un pesto de chou noir, pignons et anchois
Polenta gefüllt mit Crevetten und gebratenen Jakobsmuscheln auf Schwarzkohlpesto, Pinienkernen und sardellen

15.00 €

TARTARE DI MANZO

con i suoi condimenti: capperi, acciughe, cetrioli e uovo

Beef tartare with its seasonings; capers, anchovies, cucumbers, egg, oil, salt, pepper
Tartare de bœuf avec ses assaisonnements; câpres, anchois, concombres, oeuf, huile, sel, poivre
Rinderschildkröte mit ihren Gewürzen; Kapern, Sardellen, Gurken, Ei, Öl, Salz, Pfeffer

16.00 €

SOUFFLE DI BRUSCANDOLI E PATATE

su crema di montasio e chips di speck croccante

Potatoes and Wild herbs flan on montasio cheese cream with crispy speck
Flan de pommes de terre et d'herbes sauvages sur crème de fromage montasio et speck croustillante
Kartoffeln und Wildkräuter auf Montasio-Käsecreme mit knusprigem Speck

13.50 €

TARTARE DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA

Crema di Burrata, Maionese di Alici, Ciliegino Confit e capperi disidratato

Tuna Tartare, Burrata Cheese cream, Anchovies mayonnaise, Cherries tomatoes and dehydrated capers
Tartare de thon, crème de fromage Burrata, mayonnaise aux anchois, tomates cerises et câpres déshydratées
Thunfisch-Tartare, Burrata-Käsecreme, Sardellen-Mayonnaise, Kirschtomaten und getrocknete Kapern

18.00 €

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

I Nostri Primi

OUR FIRST COURSES

RISOTTO ALLE SEPIE

Con il loro Nero e germogli di pisello

*Risotto with cuttlefish ink and pea sprouts
risotto à l'encre de seiche et germes de pois
risotto à l'encre de seiche et germes de pois*

14.00 €

TAGLIATELLE CASERECCHE

al ragù di Corte con Scaglie di Raboso

*Homemade Tagliatelle with court ragout with drunken Raboso cheese flakes
Tagliatelle pasta maison avec ragoût de cour avec flocons de fromage Raboso ivres
Hausgemachte Tagliatelle mit Hofragout mit getrunkenen Raboso-Käseflocken*

13.50 €

ZUPPETTA DI ASPARAGI

Con Capesante spadellate leggermente piccanti

*Asparagus soup with lightly spicy scallops
Soupe d'asparges aux coquilles Saint-Jacques légèrement épicée
Spargel mit leicht pikanten Jakobsmuscheln*

14.00 €

BIGOLI IN SALSA

alla veneziana

*Bigoli Pasta with anchovies and onions
Pâtes Bigoli aux oignons et anchois
Bigoli Nudeln mit Zwiebeln und Sardellen*

13.00 €

ROSETTE RIPIENE

Con Ricotta, Spinaci, Pomodori Secchi e Lime

*Rosette Patsa with Ricotta Cheese, Spinaches, Dried Tomatoes and lime
Rosette au fromage ricotta, épinards, tomates séchées et lime
Rosette mit Ricotta, Spinat, getrockneten Tomaten und Limette*

13.50 €

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

I Nostri Secondi

OUR MAIN COURSES

CUBE ROLL DOPPIA COTTURA

Demi glace e patate al forno

*Cube Roll double cooking, demi glace and roasted potatoes
Cube Roll double cuisson, demi glace et pommes de terre rôties
Cube Roll Doppelkochen, Demi Glace und Bratkartoffeln*

18.00 €

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SCOTTADITO

su cicoria saltata, crema di cacio e olio alla menta

*Lamb chops on chicory salad with cacio cheese cream and mint oil
Côtelettes d'agneau sur salade de chicorée avec crème de cacio et huile de menthe
Lammkoteletts auf Chicorée-Salat mit Cacio-Käsecreme und Minzöl*

19.00 €

TENTACOLI DI PIOVRA ALLA GRIGLIA

su crema di cozze e cannellini

*Grilled octopus tentacles on cannellini cream and mussels
Tentacules de Pieuvre grillés sur crème de cannellini et moules
Piovra-Tentakel gegrillt auf Zimt und Muschelcreme*

17.50 €

FILETTO DI ROMBO

con asparagine verdi in doppia cottura, maionese allo zafferano, olio all'erba cipollina

*Turbot fillet with asparagus, saffrel mayonnaise and chives oil
Filet de turbot aux asperges, mayonnaise saffrel et huile de ciboulette
Steinbuttfilet mit Spargel, Safranmayonnaise und Schnittlauchöl*

24,00 €

FRITTO DI MARE

con verdure croccanti e polenta

*Mixed fried fish with crunchy vegetables
Poisson frit mélangé avec des légumes croquants
Gemischter gebratener Fisch mit knackigem Gemüse*

19.50 €

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

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
OfelKartoffeln

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 € / (6.50 € baby portion)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti a la carbonara

13,00 € / (11.00 € baby portion)

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