

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 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

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

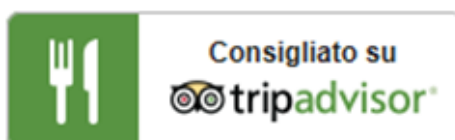
Pietanza adattabile a regime dietetico vegetariano su richiesta

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

CALAMARO SCOTTATO

su panzanella di pane ai carciofi e citronette al limone

*Scalded squids on bread panzanella with artichokes and lemon citronette
Calamar échaudé sur panzanella de pain aux artichauts et citronets au citron
Gebratener Tintenfisch auf Paniermehl mit Artischockenbrot und Zitrone*

14.00 €

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 €

TORTINO DI PASTAFROLLA SALATA

al radicchio Tardivo e formaggio Piave DOP

*Savory pasta pie with radicchio and cheese
Tartelette aux pâtes salées à la chicorée et au fromage
Mürbeteig mit Radicchio und Käse*

13.50 €

TARTARE DI BRANZINO

Marinato agli agrumi con verdure agrodolci croccanti

*Sea bass tartare marinated with citrus and sweet-sour vegetables
Tartare de bar mariné aux agrumes et légumes aigres-doux
Wolfsbarsch-Tatar mariniert mit Zitrusfrüchten und süß-saurem Gemüse*

16.00 €

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 AL BRANZINO

Con Porro, Maggiorana e Ciliegino Confit

*Risotto with seabass, leeks, marjoram and cherry confit
Risotto au Lupe de Mar, poireau, marjolaine et cerise confit
Wolfsbarsch-Risotto mit Lauch, Majoran und Kirschconfit*

15.00 €

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 CARCIOFINI

Con Capesante spadellate leggermente piccanti

*Artichoke soup with lightly spicy scallops
Soupe d'artichauts aux coquilles Saint-Jacques légèrement épicée
Artischockensuppe mit leicht pikanten Jakobsmuscheln*

14.00 €

SPAGHETTO SAN MARTINO

alla Buranella con besciamella leggera

*Spaghetti Pasta "A la Buranella" with mixed fish and light bechamel
Spaghetti "A la Buranella" avec poisson e bechamel leger
Spaghetti "A la Buranell" mit Fisch und leichter Béchamel*

14.00 €

CANNELLONI AL BURRO FUSO

Con Ricotta, cavolo nero e provolone affumicato della val padana

*Cannelloni with melted butter, with ricotta, kale, and provolone cheese
Cannelloni au beurre fondu, avec ricotta, chou noir, et provolone fromage
Cannelloni mit geschmolzener Butter, mit Ricotta, Schwarzkohl und Provolone Kase*

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

BRASATO DI MANZO

All'Amarone della Valpolicella DOCG con polenta grigliata

*Braised beef with grilled polenta
Bœuf braisé avec polenta grillécroustillants
Rinderschmorbraten mit gegrillter Polenta*

18.00 €

COSTOLETTE D'AGNELLO

in panur di pistacchio su insalatine di cavolo bianco, mele e cipolla rossa e salsa allo yogurt

*Lamb chops in Pistachio Panour on whit cabbage salad with apples, red onion and yogurt sauce
Côtelettes d'agneau en panur de pistache sur salade de chou avec pommes, oignon rouge avec yoghurt sauce
Lammkoteletts in Pistazienppanur auf Kohlsalat mit Äpfeln, Zwiebel, und Joghurtz Sauce*

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

ai sapori mediterranei con pomodorini, capperi ed olive

*Turbot Fillet with Mediterranean Flavors with cherry tomatoes, olives and capers
Filet de turbot aux saveurs méditerranéennes avec tomates cerises, olives et câpres
Filet von Rombo mit mediterranen Aromen mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern*

22,00 €

FRITTO DI MARE

Alla Torcellana con verdure croccanti

*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 RUSTICHE ARROSTE

Roasted Potatoes
Pommes de Terre au Four
OffelKartoffeln

5.00 €

VERDURE MISTE DI STAGIONE

SPADELLATE

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