

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

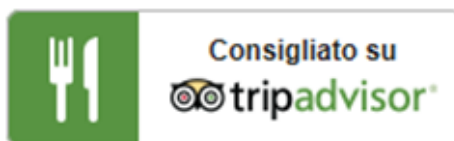
Pietanza adattabile a regime dietetico vegetariano su richiesta

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



La Tradizione di Venezia



VENETIAN TRADITIONAL DISHES

LA TRADIZIONE

Tris veneziano con Baccalà Mantecato su Polenta BiancoPerla grigliata, Gambero in Saor

di cipolla rossa di Tropea, Sarde in Saor

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 €

Wine Pairing: Rotari Trento Doc €6,50

menù
km0



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

16.00 €

Wine Pairing: Schiava Alto Adige Doc TiefenBrunner €4,50

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

16.50€

Wine Pairing: Chiacetto di Bardolino Doc La Cavalchina

GNOCCHETTI CASERECCI

con Triglie e Ciliegini

menù
km0

Homemade gnocchetti with red mullet and cherry tomatoes

Gnocchetti maison au rouget et tomates cerises

Hausgemachte gnocchetti mit roter Meeräsche und Kirschtomaten

15.50 €

BACCALÀ

menù
km0

Baccalà in umido e polenta Bianco Perla alla Griglia

Venetian Style cod fish

Cabillaud de style Venise

Kabeljau im Venedig Style

Wine Pairing: Schiava Alto Adige Doc TiefenBrunner €4,50

19.50 €



PESCE AL FORNO

con patate e pomodorini - (pesce secondo disponibilità del mercato)

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

Il prezzo può variare a seconda del pescato - price may change due to the type of fish

Wine Pairing: Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali La Sclusa

22.00 €

Cyli Antipasti

OUR STARTERS



CAPPESANTE

Cappesante scottate, Maionese al corallo, Asparagi Marinati

Scallops, coral mayonnaise and marinated asparagus

Cappesante, mayonnaise au corail et asperges marinés

Jakobsmuscheln, Mayonnaise mit Korallen und mariniertes Spargel

16.50 €

Wine Pairing: Rotari Trento Doc €6,50



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 €

Wine Pairing: Ferrari Brut Trento Doc €7,00

TORTINO CON PATATE ED ASPARAGI

Fonduta di Gorgonzola di Novara DOP

Green Asparagus and Potatoes Souffle on bluecheese Fondue

Soufflé aux asperges vertes et pommes de terre sur fondue au fromage bleu

Grüne Spargel und Kartoffeln Souffle auf Blauschimmelkäse Fondue



menù
km 0

13.00 €

Wine Pairing: Bianco di Custoza Az.Agr. La Cavalchina €4,50

FOCACCIA

Focaccia fatta in casa, porchetta di Treviso Igp, Mousse al Gorgonzola e Ciligino Semi Dry

Homemade focaccia, Treviso Porchetta and blue cheese mousse

Focaccia maison, treviso porchetta et mousse au fromage bleu

Hausgemachte Focaccia, Treviso Porchetta und Blauschimmelkäse mousse

13.00 €

Beer Pairing: "londa" Artisanal Blonde Beer 0.33l Bradipongo 8.00€

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Maionese alle nocciole, crumble di cacao

Fassona's Beef Tartare, Hazelnut mayonnaise, cocoa salty crumble

Tartare de bœuf de Fassona, mayonnaise aux noisettes, crumble salé au cacao

Fassona's Beef Tartare, Haselnussmayonnaise, Kakao salzige Streusel

15.00 €

Wine Pairing: Valpolicella Classico Doc Torre d'Orti €5,00

I Nostri Primi

OUR FIRST COURSES

RISOTTO

Asparagi Bianchi di Bassano, Orata e Fragole della Basilicata

Risotto with white asparagus, sea bream and strawberries

risotto aux asperges blanches, dorade et fraises

Risotto mit weißem Spargel, Dorade und Erdbeeren

17.00 €

Wine Pairing: Incrocio Manzoni 6.0.13 Casa Baccichetto €5,00

LASAGNETTE CON ASPARAGI VERDI E

SALSICCIA CONTADINA

Lasagne with Green Asparagus and sausages

Lasagnes aux asperges vertes et saucisses

Lasagne mit Grüne Spargel und Wurst

13.50 €

Wine Pairing: Schiava Alto Adige Doc

Tiefenbrunner €4,50

TAGLIATELLE di CASA

Ciliegini Gialli e Rossi, Stracciatella di Burrata e Basilico Fresco

Homemade noodles with yellow and red tomatoes, stracciatella burrata and Fresh basil...

Nouilles maison aux tomates cerises jaunes et rouges, stracciatella de burrata et basilic

Hausgemachte Tagliatelle mit gelben und roten Tomaten, Burrata-Streifen und Basilikum

13.50 €

Wine Pairing: Chiacetto di Bardolino La

Cavalchina €4,50

BIGOLI DI CASA

Tonno Fresco, Crema di Melanzane e ciliegino

homemade bigoli pasta with tuna, eggplant and thyme

bigoli pasta maison au thon, aubergine et thym

Hausgemachte Bigoli pasta mit Thunfisch, Auberginen und Thymian

16.50 €

Wine Pairing: Bianco di Custoza Az.Agr. La

Cavalchina €4,50

I Nostri Secondi

OUR MAIN COURSES



menù
km0

FARAONA

Suprema di Faraona, Jus, Patate al forno

Guinea Fowl Breast, Jus and Baked Potatoes
poitrine de pintade, son jus et pommes de terre au four
Perlhuhnbrust, sein Jus und gebackene Kartoffeln

18.50 €

Wine Pairing: Schiava Alto Adige Doc TiefenBrunner €4,50

SEPPIOLINE NOSTRANE GRIGLIATE

con polenta *Biancoperla* grigliata



Grilled cuttlefish with grilled polenta
seiche grillée à la polenta grillée
Sepioline vom Grill mit gegrillter Polenta

22.00 €

Wine Pairing: Soave Classico "Fonte" Az. Agr. Canoso €5,00

ANATRA



Petto d'Anatra, il suo Jus, gel d'arancia e polvere di caffè

Duck breast, its Jus, orange gel and coffee powder
Poitrine de Canard, son Jus, gel d'orange et poudre de café
Entenbrust, seine Jus, Orangengel und Kaffeepulver

19.00 €

Wine Pairing: San Martino Merlot Cabernet Masari €5,50

FRITTO DI MARE

con verdure croccanti e polenta

mixed fried with squid, prawns, scampi and polenta
frit avec des calmars, crevettes, langoustines, verdure et polenta
Frittiertes Mix mit Calamari, Crevetten, Scampi, Verdurine und Polenta

19.50 €

Wine Pairing: Rotari Trento Doc €6,50

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