

*Ai Pini*  
RISTORANTE



# La Carte



*Innovazione, Dedizione, Passione e Ricerca...*

Prenota il tuo tavolo | Reserve your table  
Tel. +39 041 917722  
[www.ristoranteainini.it](http://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

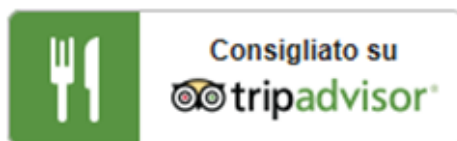
### **Pietanza adattabile a regime dietetico vegetariano su richiesta**

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



# Cyli Antipasti

## OUR STARTERS

### LA TRADIZIONE

*Tris veneziano con Baccalà Mantecato su Polenta Bianca Perla 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 €



### MOSCARDINO ALLA LUCIANA

*Moscardino in umido con polentina morbida Bianco Perla  
Musky octopus with white soft polenta  
Poulpe musquée avec polenta douce blanche  
Moschus-Oktopus mit weißer weicher Polenta*

13.50 €



### 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 €

### TORTINO AL RADICCHIO TARDIVO IGP

*Fonduta di Piave Dop Stravecchio ed Olio verde al Prezzemolo*

*Red Trevisio Chicory Souffle, Piave Cheese Fondue, parsley oil  
Red Treviso Cicory Souffle, fondue au fromage Piave, huile de persil  
Rote Treviso Cicory Souffle, Piave Käsefondue, Petersilienöl*

12.50 €

### SEPPIA SCOTTATA

*Il suo nero, Ciliegino Confit e gel di Limone arrostito  
Seared Cuttlefish, its black ink, semidried cherry tomato and burned lemon gel  
Seiche poêlée, son gel noir, tomates cerises et citron brûlé  
Gebrannter Tintenfisch, seine schwarzen Kirschtomaten und gebranntes Zitronengel*

15.50 €

### 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 €

# I Nostri Primi

## OUR FIRST COURSES

### RISOTTO

*Cavolo Nero, Gambero Rosso di Mazara, La sua Bisque e Frutti di Bosco*

*Risotto with black cabbage, red sicilian prawn and berry fruits  
Risotto au chou noir, crevettes rouges siciliennes et fruits des baies  
Risotto mit Schwarzkohl, roten sizilianischen Garnelen und Beerenfrüchten*

17.50 €

### LASAGNETTE CON CARCIOFINI MORETTI e TALEGGIO DOP

*Lasagna with Taleggio Dop Cheese and Artichokes  
Lasagnes au fromage Taleggio Dop et aux artichauts  
Lasagne mit Taleggio Dop Käse und Artischocken*

13.50 €

### TAGLIATELLE di CASA

*Guancia di Manzo, Fonduta di Stravecchio e polvere di frutti rossi*

*Homemade Tagliatella, Braised beef cheek, piave cheese fondue and berry  
fruits powder  
Tagliatella maison, joue de bœuf braisée, fondue au fromage piave et poudre  
de fruits rouges  
Hausgemachte Tagliatella, geschmorte Rinderbacke, Piave-Käse-Fondue und  
Beerenfruchtpulver*

16.00 €

### GNOCCHETTI CASERECCI con Triglie e Ciliegini

*Homemade gnocchetti with red mullet and cherry tomatoes  
Gnocchetti maison au rouget et tomates cerises  
Hausgemachte gnocchetti mit roter Meeräsche und Kirschtomaten*

15.50 €

### SPAGHETTI INTEGRALI "FELICETTI" Calamari e crema di Topinambur

*Whole wheat spaghetti "Felicetti" with squids and Jerusalem artichokes  
spaghettis entiers "Felicetti" avec calamars et topinambur  
Vollkorn-Spaghetti "Felicetti" mit Tintenfisch und Topinambur*

15.50 €

# I Nostri Secondi

## OUR MAIN COURSES



menù  
km0

### GUANCIA DI MANZO

#### Guancia di Manzo Brasata con polenta BiancoPerla

Braised beef cheek with white polenta  
Joue de bœuf braisée avec polenta blanchâtre morida  
Gebratene Rinderwange mit Polenta biancoperla morida

23.00 €

### TONNO



#### Filetto di Tonno, Cipolla rossa agrodolce, Lamponi e cime di Rapa ripassate

Fillet of Tuna, Sweet and sour red onion, raspberries and turnip tops  
Filet de Thon, Oignon rouge aigre-doux, framboises et navets fraisés

Gemischter gegrillter Fisch ( Garnelen, Garnelen, Tintenfische, Jakobsmuscheln, Tintenfische, Polenta, Fischeiben)

23.50 €

### ANATRA



#### Petto d'Anatra, il suo Jus, Radicchio di Treviso Igp agrodolce, gel d'arancia e polvere di caffè

Duck breast, its Jus, Radicchio di Treviso IGP sweet and sour, orange gel and coffee powder  
Poirine de Canard, son Jus, Radicchio de Treviso Igp aigre-doux, gel d'orange et poudre de café  
Entenbrust, seine Jus, Radicchio di Treviso igp süß-sauer, Orangengel und Kaffeepulver

19.50 €

### BACCALÀ

#### Baccalà alla vicentina e con polenta Bianco Perla alla Griglia

Vicenza Style cod fish  
Cabillaud de style Vicenza  
Kabeljau im Vicenza Style

19.50 €

### PESCE AL FORNO CON PATATE E POMODORINI

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

20.00 €

### 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  
Frittirtes Mix mit Calamari, Crevetten, Scampi, Verdurine und Polenta

19.50 €

# 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  
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 €

### 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*