

Ai Pini

RISTORANTE



Innovazione, Dedizione, Passione e Ricerca...



Dalla tradizione locale
Provenienza locale



From local tradition
From Local provenience



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.

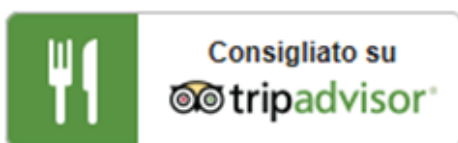
All products may contain traces of allergens such as nuts, eggs, milk, cereals containing gluten, soy, celery, sulfur dioxide, shellfish, fish, peanuts, sesame, lupini and mustard.

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 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



GLI INTRAMONTABILI

Evergreens

Focaccia Croccante fatta in Casa, Burrata e Ciliegino Confit

*Homemade Crispy Focaccia
Burrata and Confit Cherry Tomatoes*

*Focaccia Croustillante Maison
Burrata et Tomates Cerises Confites*

*Hausgemachtes Knuspriges Focaccia
Burrata und Confit-Kirschtomaten*

11.5 

Beer Pairing:

*Pils Bionda
Birrificio il Doge*

€ 8,00

Carpaccio di Vitello, Salsa Tonnata e Capperi in Fiore

Veal Carpaccio, Tuna Sauce and Caper Flower

Carpaccio de Veau, Sauce au Thon et Câpre en Fleur

Kalbscarpaccio, Thunfischsauce und Kapernblüte

15.5 

Wine Pairing:

*Valpolicella Doc Torre
d'Orti*

€ 5.00

Linguine con Vongole e Bottarga

Linguine with clams and bottarga

Linguine aux palourdes et à la boutargue

Linguine mit Venusmuscheln und Bottarga

16.5 

Wine Pairing:

*Ribolla Gialla Friuli Colli
Orientali La Sclusa*

€5,00

GLI INTRAMONTABILI

Evergreens

Spaghetto di Gragnano alla Carbonara con Guancialetto croccante e Rivoli di Pecorino

Spaghetti Pasta with Carbonara Sauce

Spaghetti Pasta Avec Carbonara

Spaghetti Pasta Mit Carbonara

13.5

Wine Pairing:

*Pinot Nero
Alturis*

€5,00

Fritto Misto di Mare con Polenta e Verdurine Croccanti

Mixed Sea fried with squids, prawns, shrimps and polenta

Frit de la Mer avec des calmars, crevettes, langoustines, légumes et polenta

Frittiertes Mix mit Calamari, Crevetten, Scampi, Gemüse und Polenta

19



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:

*Valpolicella Doc
Torre d'Orti*

€ 5.00

ANTIPASTI

Starters

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), Scampi (3pz), rote sizilianische Garnelen (3pz), Tigergarnelen (3pz)

32  

Wine Pairing:

Ferrari Brut Trento Doc

€8,00

La Tradizione: Baccalà Mantecato, Capasanta al Forno, Folpetto Bollito su polentina morbida

*Traditional Venetian Starter:
Creamed Cod, Baked Scallop, Boiled Baby Octopus,*

Entrée traditionnelle vénitienne: Brandade de Morue, Coquille Saint-Jacques Gratinée, Petit Poulpe Bouilli,

Traditionelle venezianische Vorspeise: Stockfischcreme, Gebackene Jakobsmuschel, Gekochter Baby-Oktopus,

16.5  

Wine Pairing:

Ferrari Brut Trento Doc

€8,00

La Nostra Catalana di Mare su Crema di Peperoni

Our Seafood Catalan Salad on Bell Pepper Cream

Notre Catalane de la Mer sur Crème de Poivrons

Unsere Meeresfrüchte-Katalanische Art auf Paprikacreme

17  

Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO
La Sclusa*

€5.00

Tartare di Tonno Rosso, Gazpacho di Melone, Salsa Yogurt

Red Tuna Tartare, Melon Gazpacho, Yogurt Sauce

Tartare de Thon Rouge, Gaspacho de Melon, Sauce au Yaourt

Rote Thunfisch-Tatar, Melonen-Gazpacho, Joghurtsoße

18  

Wine Pairing:

*Chiaretto di Bardolino
La Cavalchina*

€4.50

Ai Pini

PRIMI PIATTI

First Courses

Tagliolini Caserecci con Ricciola, Pomodorini e Basilico

Homemade Tagliolini with Amberjack, Cherry Tomatoes and Basil

Tagliolini maison à la sérieole, tomates cerises et basilic

Hausgemachte Tagliolini mit Bernsteinmakrele, Kirschtomaten und Basilikum

17 

Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO
La Sclusa*

€5.00

Calamarata di Gragnano Igp, Stracotto di Tonno Rosso con olive e capperi

Gragnano IGP Calamarata Pasta with Braised Red Tuna, Baby Olives and Capers

Calamarata de Gragnano IGP au Thon Rouge Braisé, Petites Olives et Câpres

Gragnano-Calamarata g.g.A. mit Geschmortem Rotem Thunfisch, Kleinen Oliven und Kapern

15.5 

Wine Pairing:

*Vermentino Umbria
Casa Pica
Decugnano dei Barbi*

€5,00

Maccheroncini di Casa, Pomodorini Gialli e Rossi, Stracciatella di Burrata

*Homemade Maccheroncini, Yellow and Red Cherry Tomatoes,
Stracciatella di Burrata*

*Maccheroncini maison, Tomates cerises jaunes et rouges,
Stracciatella de burrata*

*Hausgemachte Maccheroncini, Gelbe und rote Kirschtomaten,
Stracciatella aus Burrata*

12.5 

Wine Pairing:

*Vermentino Umbria
Casa Pica
Decugnano dei Barbi*

€5,00

Lasagnette con Melanzane, Ricotta Fumè e Ciliegino

Homemade Lasagnette with Eggplant, Smoked Ricotta and Cherry Tomatoes

Lasagnette de la maison aux Aubergines, Ricotta Fumée et Tomates Cerises

*Hausgemachte Lasagnette mit Auberginen, Geräucherter Ricotta und
Kirschtomaten*

13.5 

Wine Pairing:

*Pinot Nero
Alturis*

€5,00

Risotto con Scampi, Pesto di Basilico e Ciliegino

Risotto with basil pest, prawns and cherry tomatoes

Risotto au pesto de basilic, gambas et tomates cerises

Risotto mit Basilikumpesto, Königsgarnelen und kirchentomaten

17 

Wine Pairing:

*Chiaretto di Bardolino
La Cavalcina*

€4.50

Ai Pini

SECONDI PIATTI

Main Courses

Trancio di Pescato Fresco, Caponatina di Verdure estive

Fillet of Fresh Catch with Summer Vegetable Caponata

Pavé de Poisson Frais et Caponata de Légumes d'Été

Filet vom Frischen Fang mit Sommergemüse-Caponata

24



Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO Doc
La Sclusa*

€5,00

Tagliata di Tonno Rosso Dell'Adriatico con Verdure e patate al forno

Adriatic Bluefin Tuna Tataki with vegetables and Roasted Potatoes

Tataki de Thon Rouge de l'Adriatique avec legumes et Pommes de Terre Rôties

Tataki vom Adriatischen Roten Thunfisch mit gemüse und Ofenkartoffeln

25



Wine Pairing:

*Chiarretto di Bardolino
La Cavalcina*

€4.50

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

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

Mélange de poissons grillés crevettes, langoustinos, seiches, calamars, filet de poisson, polenta

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

29



Wine Pairing:

*Ribolla Gialla FCO Doc
La Sclusa*

€5,00

Ribs BBQ, Chips Croccanti e Salsa Yogurt

BBQ Ribs with Crispy Chips and Yogurt Sauce

Ribs BBQ, Chips Croquantes et Sauce au Yaourt

BBQ-Rippchen mit Knusprigen Chips und Joghurtsoße

18



Wine Pairing:

*Chianti Riserva 2020
Tenuta Coeli Aula*

€8.50

Ai Pini

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, caesar dressing, crispy bread

Caesar Salade, poitrine de poulet, croûtons de pai, tomates cerises, fromage grana, caesar 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 Greca: Insalata Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Salsa yogurt e feta

14  

*Greek Salad
Mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, yogurt dressing and feta cheese*

*Salade Grecque
Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, concombres, sauce au yaourt et feta*

*Griechischer Salat
Blattsalatmischung, Kirschtomaten, Gurken, Joghurt-Dressing und Feta-Käse*

I CONTORNI

Sidedish

Verdure Miste di Stagione

*Seasonal vegetables
Legumes de saison
Gemüse der Saison*

6.5



Insalata Mista

*Mixed salad
Salade panachée
Gemischter Salat*

7



Patate al Forno

*Roasted Potatoes
Pommes de Terre au Four
OfelKartoffeln*

5.5



Patate Fritte

*French fries
Pommes Frites
Pommes Frites*

6



MENU BAMBINI

Kid's Menù

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti with Tomato Sauce

Spaghettis à la sauce tomate

Spaghetti mit Tomatensauce

9.5



Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti Bolognese

Spaghettis Bolognese

Spaghetti Bolognese

10

Nuggets di Pollo con Patatine fritte

Chicken nuggets with french fries

Nuggets de poulet avec frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

10.5

Ai Pini