

... a Tavola per riscoprire
i sapori genuini
della tradizione Veneta!



at the table,
enjoy the authenticity
of traditional Venetian cooking

Prenota il tuo tavolo | Reserve your table

Tel. +39 041 917722

www.ristoranteaipini.it



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.



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

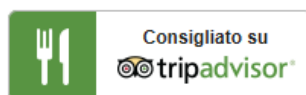
Gericht anpassbar für vegetarische Ernährung, auf Anfrage



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



Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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.

GLI ANTIPASTI § OUR STARTERS

- Antipasto di pesce Venezia (scampi in saor, capasanta, gamberoni, moscardini, latticini di seppia, baccalà mantecato)** €18,00 
- Venice fish appetizer (fried and marinated scampi with cooked onions, a scallop, king prawns, curled octopus, cuttlefish roe, purée of dried cod)*
Entrée de poissons vénitiens (langoustines frites et marinées avec oignons cuits, coquille Saint-Jacques, muscardins, œufs de seiche, brandade de merluche)
Aperitif aus Venedig (gebratene und marinierte Scampi mit gekochte Zwiebeln, Kammuscheln, Riesengarnelen, Moschuspolypen, Tintenfischeier, Stockfischpüree)
- Tris di capesante alla moda dello chef (al tartufo estivo, con pomodorini e basilico, al gratin)** €16,50 
- Three scallops (with summer truffle/ with cherry tomatoes and basil/ bread crumbs)*
Tris de Saint-Jacques (à la truffe d'été, aux tomates et au basilic, gratinés)
Jakobsmuschel-Trio (mit Sommertrüffel, Tomaten und Basilikum, gratiniert)
- Salumi artigianali del salumificio Torresano con formaggi del Caseificio di Roncade e verdure in agrodolce** €15,00 ^{menù} km0 
- Selection of local cold cuts and cheeses with sweet and sour vegetables*
Sélection de charcuteries et fromages locaux avec des légumes aigre-doux
Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käse mit süß-saurem Gemüse
- Flan di melanzane con fonduta al parmigiano tartufato** €13,00 
- Eggplant pie with truffle parmesan fondue*
Flan d'aubergine avec fondue de parmesan truffée
Auberginenflan mit Trüffelparmesanfondue
- Prosciutto crudo di Parma con melone dolce** €13,50 
- Parma ham with sweet melon*
Jambon de Parme au melon sucré
Parmaschinken mit süßer Melone

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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 PRIMI PIATTI § ENJOY THE ITALIAN PASTA

La nostra pasta è fatta in casa – We serve fresh homemade pasta

Gnocchetti fatti in casa con scampi alla busara

*Homemade gnocchi with scampi sauce
Gnocchi de la maison à la sauce de langoustines
Hausgemachte Gnocchi mit Scampi-Sauce*

€13,00 ^{menù} ^akm0

Risotto ai profumi dell'Adriatico (min. per 2 persone)

*Risotto with Adriatic Sea scents (min 2 pers.)
Risotto aux senteurs de la mer Adriatique (min 2 personnes)
Risotto mit Düften der Adria (mit Meeresfrüchten)(min 2 Personen)*

€14,00 p.p. ^{menù} ^akm0

Spaghetti di grano duro ai frutti di mare

*Durum wheat spaghetti with seafood
Spaghetti de blé dur aux fruits de mer
Hartweizen Spaghetti mit Meeresfrüchten*

€13,00 ^{menù} ^akm0 

Pappardelle arcobaleno al ragù di corte e julienne di zucchine

*Rainbow pappardelle with duck ragout and julienne of zucchini
Pappardelle arc-en-ciel avec ragoût de canard et julienne de courgettes
Regenbogen Pappardelle mit Entenragout und Julienne von Zucchini*

€12,00 ^{menù} ^akm0 

Spaghetti di grano duro alla carbonara

*Durum wheat spaghetti alla carbonara
Spaghetti de blé dur à la carbonara
Hartweizen Spaghetti Carbonara*

€10,00 

Zuppa di verdure con pralina frita al formaggio

*Vegetable soup with a fried cheese praline
Soupe de légumes avec praliné frit au fromage
Gemüsesuppe mit gebratenem Käse Praline*

€ 9,50  

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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 SECONDI PIATTI § LAST BUT NOT LEAST

Frittura di scampi, calamari e julienne di verdure €20,00

Fried scampi, squids and battered vegetables
Friture mixte de langoustines, calmars et légumes en pâte frits
Gebratene Calamari, Scampi und Gemüse in Tropfteig

Grigliata mista di pesce dell'Adriatico

(capesante, orata, branzino, mazzancolle, scampi, polenta abbrustolita)

Grilled scallops, sea bream, sea bass, shrimp, scampi, polenta
Pétoncles grillés, daurade, bar, crevettes, langoustines, polenta
Gegrillte Jakobsmuscheln, Goldbrasse, Seebarsch, Garnelen, Scampi, Polenta

Pesce del giorno al carrello con contorni di stagione (per 2 pax) €16,00/20,00 p.p.

(orata/branzino o rombo o dentice o scorfano – a seconda del pesce disponibile)

Baked whole fish (turbot or gilthead sea bream or sea bass) with vegetable sidedishes
Poisson entiere cuit (turbot ou daurade ou bar) avec legumes de la saison
Ganzer gebackener Fisch (Steinbutt, Goldbrasse oder Wolfsbarsch) mit saisonales Gemüse

Suprema di pollo alla griglia con contorni di stagione

Grilled chicken breast with vegetable sidedish
Blanc de poulet grillé avec legumes de la saison
Gegrillte Hühnerbrust mit saisonale Gliederung

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Milanese chicken breast (bread crumbs) with french fries
Escalope de poulet avec pommes frites
Wiener Huhnschnitzel mit Pommes Frites

Entrecôte di manzo alla griglia con contorni di stagione

Grilled beef entrecote with vegetable sidedishes
Entrecôte de boeuf grillé avec legumes de la saison
Gegrillte Entrecote vom Rind mit saisonale Gliederung

Filetto di manzo al pepe verde con contorni di stagione

Beef fillet with green pepper and vegetable sidedishes
Filet de bœuf au poivron vert et legumes de la saison
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Gemüse

Omelette (alle verdure o formaggio o prosciutto) €8,50

Omelette (with vegetables or cheese or ham)
Omelette (avec légumes ou fromage ou jambon)
Omelette (mit Gemüse oder Käse oder Schink)

Burrata con pomodorini datterini e crudité di stagione €13,00

Burrata (soft and fresh mozzarella cheese) with tomatoes and raw seasonal vegetables
Burrata (fromage frais très coulant) avec tomates cerises et crudités
Burrata (weicher und frischer Mozzarella) mit Tomaten und rohem Gemüse der Saison

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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

| | |
|--|--|
| Patatine fritte <i>French fries – Pommes frites</i> | €. 4,00 |
| Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables Legumes de saison Gemüse der Saison</i> | €. 4,50   |
| Insalata mista <i>Mixed salad Salade panachée Gemischter Salat</i> | €. 6,50   |
| Insalata mista grande con ananas e gamberetti <i>Mixed salad with pineapple and shrimps Salade panache avec ananas et crevettes Gemischter grosser Salat mit Ananas und Krabben</i> | €. 8,50  |
| Insalatona del Ristorante ai Pini <i>Selezione di insalate, formaggio, 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 pin Gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Mais, hartgekochten Eiern, Pinienkerne</i> | €.12,00 |

L'ANGOLO DEI BAMBINI § MICKEY MOUSE MENU


| | |
|---|--|
| Pasta al pomodoro o ragù baby <i>(adulti/adults/Erwachsene € 8,50) Pasta with tomato sauce or with meat ragout Pâtes à la sauce tomate ou à la sauce de viande Pasta ohne Soße, mit Tomate oder mit Fleisch-Sauce</i> | €. 6,50  |
| Nuggets di pollo con patatine fritte <i>Chicken nuggets with French fries Pépites de poulet avec pommes frites Chicken nuggets mit Pommes Frites</i> | €. 9,00 |

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50


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.

DOLCE DOLCE DOLCE § SWEET SWEET SWEET

Panna cotta al caramello o cioccolato €. 5,00
Cream pudding with caramel or chocolate
Crème cuite avec caramel ou chocolat
Sahnepudding mit Karamel oder Schokolade

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia €. 6,00 
Plain hot chocolate cake with Vanilla icecream
Petit Gâteau chaud au chocolat noir avec crème glacée à la vanille
Bitterschokolade-Kuchen mit Vanilleeis

Tiramisù della casa €. 6,00 
Homemade Tiramisu
Tiramisu de la maison
Hausgemachter Tiramisu

Crème brûlé alla fiamma €. 6,00  
Flamed crème brulee
Enflammé crème brûlée
Crème Brulee flambiert

Ananas a cubetti e gelato €. 6,00 
Pineapple with ice cream
Ananas avec crème glacée
Ananaswürfel mit Eis

Coppa gelato 3 gusti con panna montata €. 6,00
Ice cream sundae with 3 flavours and whipped cream
Coupe à glace 3 saveurs avec crème fouettée
Eisbecher 3 Aromen mit Schlagsahne

(dolci fatti in casa espressi)

Homemade desserts
Desserts de la maison
Hausgemachte Kuchen

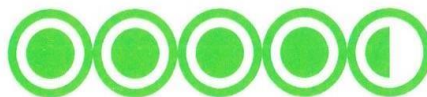
Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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.



Ristorante Ai Pini

In base alla seguente valutazione degli ospiti su TripAdvisor



Stephen Kaufer, Presidente e CEO, TripAdvisor

Servizio e tasse inclusi – Coperto € 2,50 / Service and taxes included – Cover charge € 2,50

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.