



Ai Pini
RISTORANTE

STUZZICCHINI § APPETIZERS

Fritti sfiziosi della casa € 5,00
Mixed fried appetizers
Frites délicieuses de la maison
Hausgemachter gebratener Fisch

Prosciutto crudo con Grana Padano € 6,00 
Raw ham with Parmesan cheese
Jambon cru avec Parmesan
Gekochter Schinken mit Parmesan

Sfogliatine ripiene € 5,00
Puff pastry
Petits feuilletés farcies
Gefüllter Blätterteig

GLI ANTIPASTI § OUR STARTERS

Parmigiana di melanzane con fior di latte e velluta di peperoni € 12,50 
Aubergine parmigiana with mozzarella and peppers velvet
Aubergine parmigiana au velours de mozzarella et poivrons
Auberginen-Parmesan mit Milchblüte und Peperoni-Samt

Tagliere di salumi con formaggi misti con confetture fatte in casa € 13,00 
Cold cuts and mixed cheeses with homemade jams
Charcuterie au fromage mixte avec confitures maison
Aufschnitt und gemischter Käse mit hausgemachter Marmelade

Baccalà mantecato alla veneziana con focaccia croccante € 13,00
Purée of dried cod Venetian style with crispy focaccia
Brandade de merluche à la vénitienne avec gâteau croustillant
Säuerliche Bacalhau "alla veneziana" mit knuspriger Focaccia

Tris di carpacci con macedonia di frutta fresca € 21,00 
(salmone, spigola, orata)
Trio of carpaccio salmon, sea bass, and gilthead seabream with fresh fruit salad
Trio de carpaccio de saumon, bar et daurade avec salade de fruits frais
Lachs Carpaccio, Seebarsch Carpaccio, Seebrassen Carpaccio mit frischem Obstsalat

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.

Antipasto di mare (*Capasanta al forno, baccalà mantecato alla veneziana, canestrelli al gratin, mazzancolle in saor ed insalata di piovra*) **€ 22,00**
Seafood starter with baked scallop; purée of dried cod Venetian style; pilgrim scallops au gratin; fried and marinated shrimps with cooked onions and vinegar; octopus salad
Entrées de fruits de mer avec coquilles Saint-Jacques au four; brandade de merluche à la vénitienne ; peignes gratinés; crevettes frites et marinées avec oignons cuits et vinaigre; salade de poulpe
Meeresfrüchte Vorspeise Mit Jakobsmuschel im Ofen, säuerliche Bacalhau “alla veneziana”, “Canestrelli al gratin”, Saor-Hanteln und Krakensalat

I PRIMI PIATTI § ENJOY THE ITALIAN PASTA


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

Risotto al pesto di basilico e tartare di gamberi **€ 13,00 p.p.** 
Risotto with pesto sauce and shrimp tartare
Risotto avec sauce de cpesto et tartare de crevettes
Risotto mit Pestosauce und Garnelentartar

Tagliolini integrali con verdure alla julienne e mazzancolle **€ 12,00** 
Whole-wheat thin tagliatelle with julienne vegetables and shrimps
Tagliolinis integrales avec julienne de légumes et crevettes
Dünne Vollkorn-Tagliatelle mit Julienne-Gemüse und Garnelen

Pici fatti in casa al cacio, pepe e polipo **€ 12,00** 
Homemade picci pasta with Roman sharp ewe's cheese, pepper and octopus
Pici pâtes au tomme de brebis forte, poivre et poulpe
Hausgemachte Pici mit Käse, Pfeffer und Oktopus

Tonnarelli alla carbonara **€ 11,00** 
Tonnarelli pasta with Carbonara sauce
Tonnarelli pâtes à la Carbonara
Tonnarelli Carbonara

Casarecce fatte in casa con pomodorini, burrata, basilico e nduja **€ 10,00** 
Casarecce pasta with cherry tomatoes, burrata cream, basil and nduja salami
Casarecce pâtes aux tomates cerises, crème de burrata, basilic et salami nduja
Casarecce-Nudeln mit Kirschtomaten, Burrata-Creme, Basilikum und Nduja-Salami

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.

**Vellutata di zucchine con knelle di robiola
ed olio extravergine d'oliva**

€ 8,50



*Zucchini cream with robiola fresh cheese and extra virgin olive oil
Zucchini cream with robiola fresh cheese and extra virgin olive oil
Zucchini-creme mit Robiola-Frischkäse und nativem Olivenöl extra*

I SECONDI PIATTI § LAST BUT NOT LEAST

Coscette di pollo marinate, salsa Holy, verdure di stagione

€ 14,00



*Marinated chicken legs, Holy sauce and seasonal vegetables
Cuisses de poulet marinées, sauce Holy et légumes de saison
Marinierte Pouletschenkel, Holy-Sauce und saisonalem Gemüse*

**Fracosta di manzo estiva con pomodori confit,
stracciatella, basilico e patate al forno**

€ 19,00



*Beef sirloin with confit tomatoes, burrata cream, basil and roast potatoes
Surlonge de boeuf aux tomates confites, crème de burrata, basilic et pommes de terre rôties
Rinderfilet mit confierten Tomaten, Stracciatella, Basilikum und Bratkartoffeln*

**Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico
di Modena con verdure di stagione**

€ 22,00

*Beef fillet with Modena balsamic vinegar reduction and seasonal vegetables
Filet de boeuf avec réduction de vinaigre balsamique de Modène et légumes de saison
Rindsfilet mit Aceto Balsamico di Modena mit saisonalem Gemüse*

**Fritto misto dell'Adriatico con polenta dorata
e julienne di verdure**

€ 16,50



*Mixed fried seafood with grilled polenta and julienne vegetables
Fruits de mer frits avec polenta grillée et légumes en julienne
Gemischte gebratene Meeresfrüchte mit gegrillter Polenta und Julienne-Gemüse*

Orata o spigola al forno con patate, pomodorini e basilico

€ 18,00 p.p.



*Baked sea bream or sea bass with potatoes, cherry tomatoes and basil
Daurade ou bar au four avec pommes de terre, tomates cerises et basilic
Gebackene Dorade oder Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Cherrytomaten und Basilikum*

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.

Grigliata mista di pesce con polenta

Mixed grilled fish with polenta
Poisson grillé mélangé avec de la polenta
Gemischtes Fischessen mit Polenta

€ 18,00 

Omelette alle verdure

Omelet with vegetables
Omelette avec legumes
Omelette mit Gemüse

€ 8,50  **menù a km 0**

I NOSTRI CONTORNI § OUR SIDE DISHES

Insalata mista piccola/grande

Mixed salad
Salade panachée
Gemischter Salat

€ 4/7,00  

Verdure di stagione

Seasonal vegetables
Legumes de saison
Gemüse der Saison

€ 4,00  

Insalatona del Ristorante ai Pini

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

€ 13,00

L'ANGOLO DEI BAMBINI § MICKEY MOUSE MENU

Pasta al pomodoro o ragù baby

(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

€ 6,50 

Nuggets di pollo con patatine fritte

Chicken nuggets with French fries
Pépites de poulet avec pommes frites
Chicken nuggets mit Pommes Frites

€ 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

Waffle con gelato e salsa ai frutti di bosco

*Waffle with ice cream and berry sauce
Gaufre avec crème glacée et sauce aux baies
Waffel mit Eis und Beerensauce*

€ 5,00



Crème brûlé alla fiamma

*Flamed crème brulee
Enflammé crème brûlée
Creme Brulee flambiert*

€ 5,00



Panna cotta al caramello o ai frutti di bosco

*Panna cotta with caramel or berries
Panna cotta au caramel ou aux baies
Pannacotta mit Karamell oder Beeren*

€ 6,00

Tiramisù della casa

*Homemade Tiramisu
Tiramisu de la maison
Hausgemachter Tiramisu*

€ 6,00



Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

*Plain hot chocolate cake with Vanilla icecream
Petit Gâteau chaud au chocolat noir avec crème glacée à la vanille
Bitterschokolade-Kuchen mit Vanilleeis*

€ 6,00



(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.