



LA CUCINA

Antipasti

Appetizer

Insalata di Mare
Sea food salad

Sauté di vongole e mazzancolle
Clams and Prawns Sauté



DOVE SIAMO

Piazza San Zeno 22
37123 Verona • Italy
Tel. +39 045 597348

Carpaccio di Branzino

Sea Bass Carpaccio



Tartare di Tonno

Tartare of tuna fish

Prosciutto crudo di Montagnana

Ham of Montagnana



Code di Gambero saltate con Datterini

raw Tails with Tomatoes

Fax +39 045 8018323
mail: info@aipiloti.com

Siamo aperti tutti i giorni
dalle 10,00 alle 24,00
è gradita la prenotazione

Primi Piatti

Main courses of rice or pasta



Zuppetta di Mare

Soups from sea

Risotto alla Marinara (min. 2 pers.)

Rice with sea food (min 2 people)

Pasta al granchio

Pasta with crab

Ravioli all'Astice al Nero di Seppia

Lobster Ravioli with Black
Cattlefish



Paccheri "Ai Piloti"

Paccheri shrimps and obergines

Linguine allo Scoglio

Secondi Piatti

Second Course



Grigliata mista di Pesce

Mixed grill of seafood

Polpo alla griglia con patate

Grilled octopus with roasted potatoes

Tagliata di Tonno

Grilled tuna fish filet

Fritto Misto

Fried sea food



Cozze alla Tarantina

Mussels with tomato sauce

Branzino, Orata o Rombo al forno, al sale o alla griglia

Sea Bass or Gilt or Turbot baked, salt, baked or grilled

Branzino aperto con verdure pastellate

Open baked sea bass with crispy
vegetables



Costata alla griglia

Grilled Steak

Gamberoni dello Chef

Chef's prawns

Contorni

Side Dishes



Verdure di stagione e insalate

Seasonal vegetables and salads

Dolci

Desserts

Tortino di cioccolato fondente

Chocolate fudge cake



Cassata Siciliana

Sicilian fancy-cake with chocolate and curds

Creme Caramelle

Creme Caramelle

Tiramisù

Tiramisù



Cannoli

Cream rolls filled with sweet compound of curds

Frutta Fresca

Fresh fruit

Mousse di Caffè al Ginseng

Mousse of Ginseng Coffee



Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

Specialità di Pesce della

Casa

Home Sea Food Specials

Specialità “della casa” – Cotto

Special fish course – Warm



Specialità “della casa” – Crudo

Special fish course – Raw
