

Antipasti

Appetizer



<i>Insalata di Mare</i> <i>Seafood Salad</i>	€ 13,00
<i>Insalata tiepida di Baccalà alla Mediterranea</i> <i>Codfish Salad with mixed vegetables</i>	€ 13,00
<i>Insalata di Gamberi con Avocado e Mango</i> <i>Shrimp Salad with Avocado and Mango</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di Tonno o di Branzino</i> <i>Carpaccio of Tuna or Seabass</i>	€ 15,00
<i>Fris di Tartar: Tonno, Scampi, Gamberi Rossi</i> <i>Tartar Variation: Tuna, Scampi, Red Shrimps</i>	€ 19,00
<i>Prosciutto Crudo con Burratina Affumicata e Mostarda</i> <i>Raw Ham with Smoked Burrata and Fruit Mustard</i>	€ 15,00



La Casa consiglia:

<i>Specialità "Cotto della Casa" (per 2 persone)</i> <i>Special Warm Fish Course (for 2 people)</i>	€ 38,00
<i>Specialità "Crudo della Casa" (per 2 persone)</i> <i>Special Raw Fish Course (for 2 people)</i>	€ 45,00
<i>Zuppetta di Mare (per 2 persone)</i> <i>Fish Soup (for 2 people)</i>	€ 38,00



Primi Piatti

Main courses of rice or pasta

<i>Pasta Pomodoro e Basilica</i>	€ 8,00
<i>Pasta with Tomato Sauce and Basil</i>	
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti with garlic, oil and chili</i>	
<i>Bigoli Cacio e Pepe</i>	€ 8,00
<i>Pasta with Cheese and Pepper</i>	
<i>Pasta alla Carbonara o al Ragù</i>	€ 10,00
<i>Pasta "alla Carbonara" (egg and bacon) or with bolognese sauce</i>	
<i>Fregola Sarda ai Profumi di Mare</i>	€ 15,00
<i>Fregola (kind of pasta) with Seafood</i>	
<i>Linguine al Nero di Seppia</i>	€ 14,00
<i>Linguine with Black Cuttlefish Ink</i>	
<i>Risotto alla Marinara (min. 2 pers.) – a persona</i>	€ 14,00
<i>Seafood Risotto (min. 2 people) - each</i>	
<i>Paccheri "Ai Piloti"</i>	€ 15,00
<i>Paccheri "Ai Piloti" (eggplants and shrimps)</i>	
<i>Tagliatelle Capesante e Cipolla Stufata</i>	€ 15,00
<i>Tagliatelle with Scallops and stewed Onions</i>	
<i>Spaghetti Vongole e Bottarga</i>	€ 17,00
<i>Spaghetti with Clams and Fish Eggs</i>	
<i>Linguine allo Scoglio</i>	€ 19,00
<i>Linguine "allo Scoglio" (mussels, prawns, seafood)</i>	





Secondi Piatti

Second Course

- Cozze alla alla Tarantina** € 15,00
Mussels "alla Tarantina" with tomato sauce
- Fritta Misto** € 16,00
Fried seafood
- Turbante di Branzino gratinato al Forno
con Capponata** € 18,00
Sea bass "au Gratin" with baked vegetables
- Polpo Grigliato con Crema di Cavolfiore e Granella di
Nocciole al profumo di Paprika** € 18,00
Grilled Octopus with Cauliflower cream, Hazelnuts and Paprika Powder
- Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo,
Cipolla Caramellata e Verdure** € 19,00
Grilled tuna fish filet in sesam crust with onion and seasonal vegetables
- Pescato del Giorno** alla griglia o al forno € 5 all'etto
al Sale € 6 all'etto
- Catalana Mista: Aragostelle, Scampi e Gamberoni** € 27,00
Scampi, Prawns and Lobster "alla Catalana" (onions, tomato and celery)
- Grigliata Mista di Pesce** € 30,00
Grilled Mixed Seafood
- Tagliata di Manzo con Verdura fresca e Grana** € 18,00
Beef Tagliata with Fresh Vegetables and Parmesan
- Cotoletta con Patatine Fritte** € 15,00
Deep-fried Entrecote with French Fries



Contorni

Side Dishes

Insalata Mista

Mixed salad

€ 4,00

Verdure alla Griglia

Grilled vegetables

€ 4,00

Patate al Forno

Roasted potatoes

€ 4,00

Caponata di Verdure

Baked vegetables

€ 4,00



Le Polente

Polentas

Polenta con Baccalà

Polenta with Cod (typical recipe of Veneto)

€ 16,00

Polenta con Moscardini

Polenta with steamed Baby Octopus

€ 16,00

Polenta con Seppia e il suo Nero

Polenta with Black Cuttlefish Ink

€ 16,00

Polenta con Pastissada

Polenta with Stewed Horse Meat (typical Recipe of Veneto)

€ 16,00

Insalatone

Salads

"Ai Piloti"

Farro, pomodorini, rucola, salmone affumicato, zenzero

Spelt, tomato, rucoal, smoked salmon, ginger

€ 10,00

"Caesar Salad"

Insalata Verde, Carne Bianca, Grana e Salsa caesar

Salad, Poultry, Parmesan, Caesar Sauce

€ 10,00



Dolci
Desserts



Cassatina Siciliana <i>Sicilian cake with butter-milk curd cream, candied fruits, chocolate</i>	€ 6,00
Cannoli alla Siciliana <i>Cream rolls filled with butter-milk curd cream, candied fruits, chocolate</i>	€ 6,00
Cheesecake di stagione <i>Seasonal Cheesecake</i>	€ 6,00
Torta dello Chef <i>Chef's Cake</i>	€ 6,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6,00
Millefoglie con Chantilly e Salsa di Frutta <i>Millefeuille with Chantilly and Fruit Sauce</i>	€ 6,00
Sorbetto al Limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,50
Sorbetto al Caffè e Ginseng <i>Coffee and ginseng sorbet</i>	€ 3,50

Coperto € 2,50
Cover charge € 2,50

Su prenotazione: Astice, Paella (min. 4 Persone)

*Piazza San Zeno 22/24
37123 Verona
Tel. 045 597348
info@aipiloti.it
www.aipiloti.it*