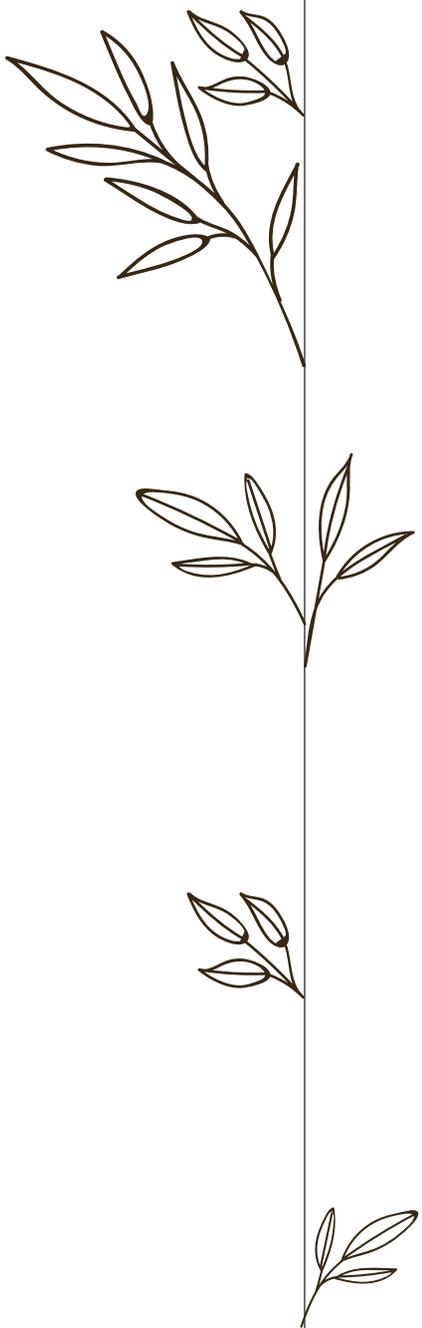


M E N U



Trattoria  *ai Piloti*

PIAZZA SAN ZENO, 22 / 24 - 37123 VERONA
TEL. 045 597348 - CELL. 348 9235612

INFO@TRATTORIAAIPILOTI.IT
WWW.TRATTORIAAIPILOTI.IT

COPERTO 3
COVER CHARGE 3

ASPORTO 1
TAKE AWAY 1

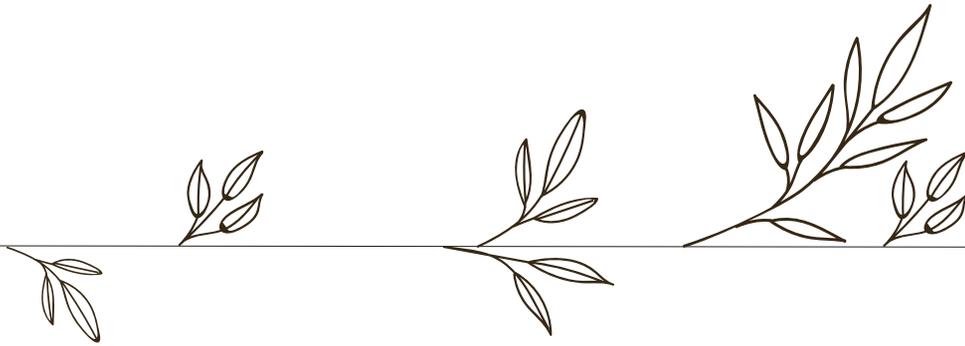
SEGUICI SU:



@AIPILOTI



@TRATTORIAAIPILOTI



Un po' di Storia...

Trattoria "Ai Piloti" è situata nella piazza antistante la Basilica di San Zeno,
patrono di Verona:

la piazza delle piazze, del Santo Patrono, la piazza del Bacanal del Gnocco,
di Tommaso da Vico, dottore e benefattore.

Ma soprattutto è la piazza della basilica di San Zeno,
la regale Chiesa di tutto il Popolo Veronese.

Sulla sinistra della piazza ci sono i piloti di pietra, proprio quelli che
danno il nome alla trattoria.

Se volete entrare a degustare i "cicchetti di pesce" o pranzare nelle sale, nel giardino
interno o nel plateatico esterno che si affaccia sulla piazza,
dovrete passare fra i "piloti", che fra
l'altro a passarci in mezzo portano fortuna.

L'atmosfera che si vive all' interno del locale
è semplice, gradevole e confortevole; è adatta per occasioni romantiche
e per serate allegre tra amici, per brunch veloci ed informali e per cene aziendali.

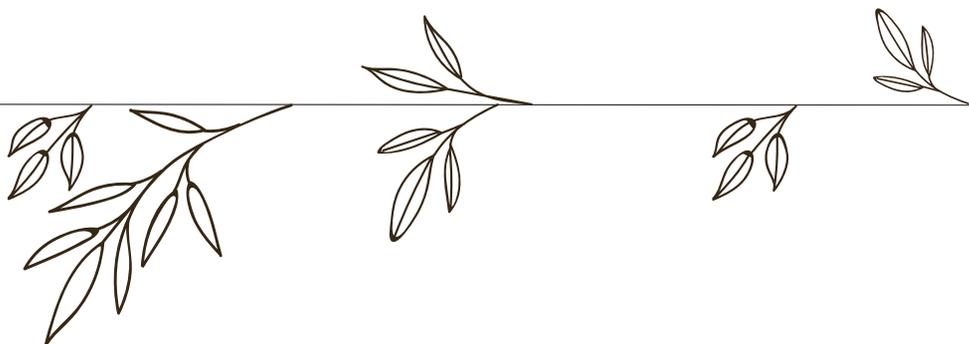
Una saletta consente di organizzare
pranzi di lavoro salvaguardando la propria privacy.

L'ampio orario di apertura fa della Trattoria Ai Piloti il luogo ideale per l'aperitivo,
per pranzare o cenare, per bere qualcosa dopo cena in una delle più belle piazze d'Italia.

Organizziamo periodicamente degli eventi di natura conviviale ed artistica, cui sono
generalmente invitati tutti i frequentatori della Trattoria.

La storia del nostro locale è quella di una delle osterie più antiche e rinomate di Verona.

Per rispettare la tradizione il nostro locale effettua
quindi sia servizio di Osteria che di Ristorante.



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE CON
VERDURE CROCCANTI

SEAFOOD SALAD WITH
CRUNCHY VEGETABLES _____ 17

TRIS DI TARTARE CON SCAMPI,
GAMBERIDI MAZARA, TONNO E
COULISDI FRUTTI ESOTICI

TARTAR VARIATION WITH SCAMPI,
MAZARA SHRIMPS, TUNA
WITH COULIS EXOTIC FRUITS _____ 20

ZUPPETTA DI
COZZE "ALLA TARANTINA"

MUSSEL SOUP "ALLA TARANTINA" _____ 18

PARMIGIANA E
GAMBERI AL VAPORE

PARMIGIANA AND
STEAMED SHRIMP _____ 18

TARTARE DI FASSONA,
OVETTO DI QUAGLIA, CAPPERI
E ACCIUGHE DELL'ATLANTICO

FASSONA TARTARE, QUAIL EGG,
CAPERS AND ATLANTIC
ANCHOVIES _____ 19

IL CARPACCIO DELLA
SETTIMANA

CARPACCIO OF THE WEEK _____ 19

GAMBERI CROCCANTI
AGLI AGRUMI

CRISPY CITRUS PRAWNS _____ 18

SELEZIONE DI CRUDITÈ
(MIN. 2 PERS.) A PERSONA

SELECTION OF CRUDITÈS
(MIN. 2 PERS.)
AT PERSON _____ 30

SELEZIONE DI ANTIPASTI COTTI
(MIN. 2 PERS.) A PERSONA

SELECTION OF COOKED
APPETIZERS (MIN. 2 PERS.)
AT PERSON _____ 25

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE MONOGRANO
ALLE VONGOLE E BOTTARGA
SPAGHETTI WITH CLAMS
AND ROE _____ 20

PACCHERO DI GRAGNANO
"AI PILOTI" (MELANZANA
FRITTA, POMODORINI, BASILICO,
CODE DI GAMBERO, POLVERE DI OLIVE)
GRAGNANO PACCHERO "AI PILOTI"
(FRIED EGGPLANT, CHERRY
TOMATOES, BASIL, SHRIMP
TAILS, OLIVE POWDER) _____ 19

LINGUINE ALLO SCOGLIO
LINGUINE WITH SEAFOOD _____ 22

TAGLIOLINO ALL'UOVO,
PESTO E GAMBERI
EGG NOODLE PASTA,
PESTO AND SHRIMP _____ 20

GNOCCHETTO SARDO
CACIO E PEPE
SARDINIAN GNOCCHETTO
CACIO E PEPE _____ 19

SPAGO NERO AGLIO FERMENTATO,
OLIO E PEPPERONCINO
GARLIC, OIL AND CHILI PASTA _____ 15

PASTA AL POMODORO
TOMATO PASTA _____ 15

RISOTTO AI
PROFUMI DI MARE
(MIN. 2 PERS.) A PERSONA
RISOTTO SEA SCENTS
(MIN. 2 PERS.) AT PERSON _____ 20

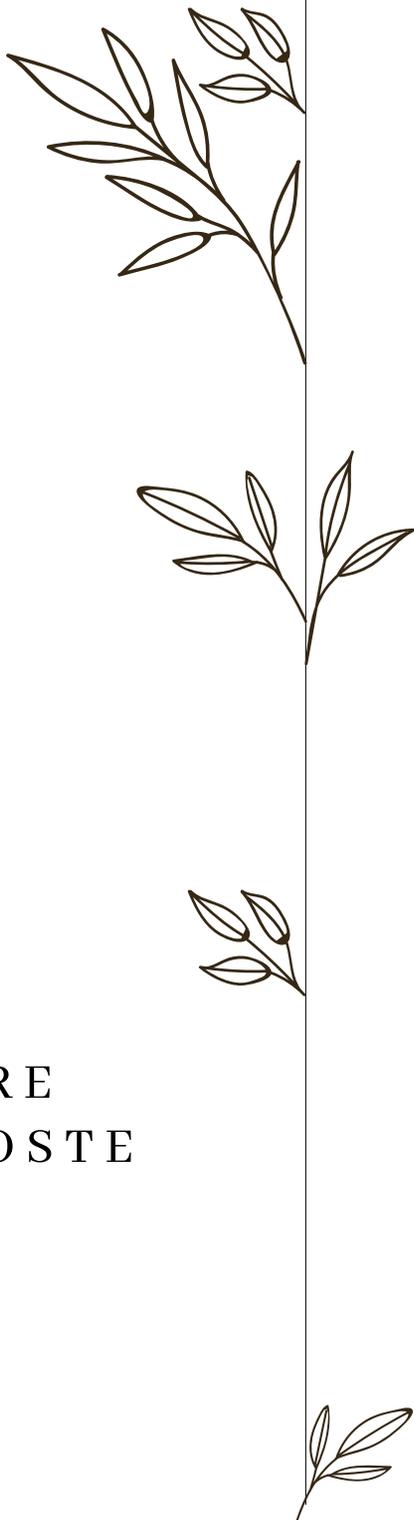
RISO TAY CON VERDURINE
E GAMBERI
RICE TAY WITH SHRIMP
VEGETABLES _____ 18

FARRO, POLLO CROCCANTE
E FETA _____ 15
FARRO, CRISPY CHICKEN
AND FETA CHEESE

COTOLETTA E PATATINE
FRITTE
SCHNITZEL AND FRENCH FRIES _____ 17

TAGLIATA DI MANZO URUGUAY
E INSALATINA CROCCANTE
URUGUAY SLICED BEEF WITH
SALAD _____ 24

LE
NOSTRE
PROPOSTE



SECONDI
PIATTI

IL NOSTRO
FRESCO
D'ESTATE

TENTACOLO DI POLPO IN
PIASTRA CON MOUSSE
DI STAGIONE

GRILLED OCTOPUS TENTACLE
WITH SEASONAL MOUSSE _____ 20

FRITTO MISTO

MIXED FRIED FISH _____ 20

TATAKI DI TONNO, CROSTA
DI SESAMO E CIPOLLA
CAMELLATA

TUNA TATAKI, SESAME CRUST AND
CAMELIZED ONION _____ 23

IL PESCE DEL GIORNO AL FORNO,
GRIGLIA E SALE

FISH OF THE DAY BAKED, GRILLED
AND SALTED _____ 6/7

ALL'ETTO

GRIGLIATA DI PESCE MISTA

MIXED GRILLED FISH _____ 32

CATALANA REALE

ROYAL CATALAN WITH SCAMPI _____ 32

FILETTI DI BRANZINO CON
PANURE CROCCANTE AL CARDAMOMO

SEA BASS FILLETS WITH
CRISPY CARDAMOM
BREADCRUMBS _____ 24

NIZZARDA (INSALATA VERDE, UOVO, OLIVE,
RADICCHIO, POMODORINI)

GREEN SALAD, EGG, OLIVES, RADICCHIO,
CHERRY TOMATOES _____ 13

INSALATA "AI PILOTI"

(INSALATA VERDE, RADICCHIO,
POMODORO, MOZZARELLA E TONNO)

GREEN SALAD, RADICCHIO, TOMATO,
MOZZARELLA AND TUNA FISH _____ 13

PROSCIUTTO E MELONE

PROSCIUTTO AND MELON _____ 18

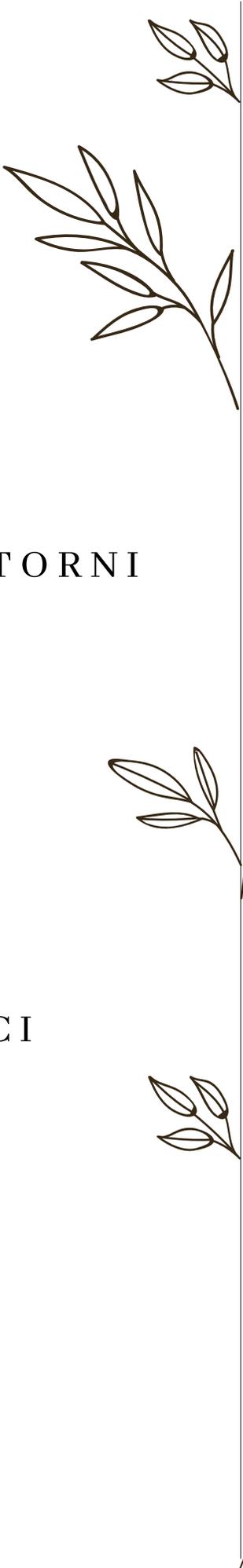
PROSCIUTTO E GIARDINIERA

PROSCIUTTO AND GIARDINIERA _____ 18

CAPRESE: BUFALA,
POMODORINI E BASILICO

CAPRESE: BUFFALO, CHERRY
TOMATOES AND BASIL _____ 13

CONTORNI



CAPONATA CAPONATA	_____	6.5
VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	_____	6.5
VERDURE AL VAPORE STEAMED VEGETABLES	_____	6.5
PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	_____	5
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	_____	6

DOLCI

CHEESECAKE DI STAGIONE SEASONAL CHEESECAKE	_____	7
MILLEFOGLIE IN STRUTTURA AI FRUTTI DI BOSCO MILLEFEUILLE IN BERRY STRUCTURE	_____	7
TIRAMISÙ TIRAMISÙ	_____	7
CANNOLI "AI PILOTI" CREAM ROLLS	_____	7
SBRISOLONA FATTA IN CASA CON GRAPPINO HOMEMADE SBRISOLONA WITH GRAPPINO	_____	7
DOLCE DELLO CHEF CHEF DESSERT	_____	7
SORBETTO AL LIMONE O CREMA AL CAFFÈ LEMON SORBET OR COFFEE CREAM	_____	4
ANANAS PINEAPPLE	_____	6

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenuti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitimine e carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come So₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

