



*Benvenuti  
al*

R I S T O R A N T E

Ai Piee

**MY VERZASCA** EXPERIENCE

La filosofia del Ristorante Pizzeria Ai Piee nasce dall'amore per la cucina tradizionale caratterizzata da un ritorno alla semplicità e dal rispetto della materia prima. Alle tradizionali ricette locali, abbiniamo delle innovative tecniche di lavorazione, realizzando piatti genuini dal gusto contemporaneo. Si lasci conquistare dagli antipasti mediterranei, dai primi piatti di pasta fresca fatta in casa, dai risotti carnaroli e dai secondi di carne e pesce di provenienza accuratamente selezionata, oppure si lasci stupire dalla nostra ottima Pizza al forno a legna o dalla bontà del nostro mitico Cordon Bleu.

Siamo lieti di aiutarla con i nostri loghi.



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI  
RIVOLGETEVI AL PERSONALE DI SERVIZIO.

**fatto  
in casa**

# Insalate

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            | ENTRATA | PIATTO FORTE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>INSALATA VERDE CON SALSA DELLA CASA</b><br>Grüner Salat mit Hausdressing                                                                                                                                                                                                                           |       | 7.50    |              |
| <b>INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA</b><br>Gemischter Salat mit Hausdressing                                                                                                                                                                                                                       |       | 9.50    |              |
| <b>BRUSCHETTE CON POMODORI<br/>SAN MARZANO E BURRATA (3 PZ)</b><br>Bruschetta mit San-Marzano-Tomaten und Burrata (3 Stk)                                                                                                                                                                             |                                                                                         | 14.—    |              |
| <b>BRUSCHETTE CON SALSA TONNATA,<br/>POMODORI SECCHI E MENTA (3 PZ)</b><br>Bruschetta mit Thunfischsauce,<br>getrockneten Tomaten und Minze (3 Stk)                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                            | 14.50   |              |
| <b>BRUSCHETTE CON RICOTTA DI MUCCA,<br/>FICHI E MIELE (3 PZ)</b><br>Bruschetta mit Kuh-Ricotta, Feigen und Honig (3 Stk)                                                                                                                                                                              |                                                                                       | 14.50   |              |
| <b>TRIS DI BRUSCHETTE CON POMODORI SAN MARZANO<br/>E BURRATA; CON SALSA TONNATA, POMODORI SECCHI<br/>E MENTA; CON RICOTTA DI MUCCA, FICHI E MIELE</b><br>Dreierei Bruschette mit San Marzano-Tomaten und Burrata;<br>Thunfischsauce, getrockneten Tomaten und Minze; Kuh-Ricotta,<br>Feigen und Honig |                                                                                                                                                                            | 15.50   |              |
| <b>CAPRESE CON STRACCIATELLA<br/>CON OLIO D'OLIVA, ORIGANO E CREMA DI BASILICO</b><br>Caprese mit Stracciatella - mit Olivenöl, Oregano<br>und Basilikumcreme                                                                                                                                         |   |         | 22.—         |
| <b>MY SALAT_ STRACCETTI DI POLLO SU MISTICANZA</b><br>Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       | 25.—    |              |

# Entrate

|                                                                                                                                                              |                                                                                       | ENTRATA   | PIATTO FORTE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI</b><br>Tessiner Aufschnitt-Platte                                                                                  |    | 22.—      | 29.—         |
| <b>VITELLO TONNATO CON SALSA TONNATA, CAPPERI ED OLIVE TAGGIASCHE</b><br>Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Taggiasca-Oliven                         |    | 19.—      | 25.—         |
| <b>CARPACCIO DI POLPO SU LETTO DI FINOCCHI, ARANCE AL PEPE E SEDANO</b><br>Tintenfischcarpaccio auf einem Beet von Fenchel, Sellerie und Orangen mit Pfeffer |    | 21.—      | 27.—         |
| <b>ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSA TARTARE</b><br>Englischer Roastbeef mit Tartarsauce                                                                      |  | 23.—      | 29.—         |
| <b>CREMA DI STAGIONE</b><br>Saisonale Creme                                                                                                                  |  | 12.—      |              |
| <b>ANTIPASTO "AI PIEE" (min. 4 persone)</b><br><b>DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI</b><br>Degustationsplatte mit gemischten Vorspeisen des Hauses           |                                                                                       | 22.— p.p. |              |

# Paste e Risotti

## Al Forno

### LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Hausgemachte Lasagne

ENTRATA

PIATTO  
FORTE

26.—

### MACCHERONI ALLA NORMA

#### CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA

Makkaroni alla Norma mit Auberginen und gesalzenem Ricotta



25.—

## In Padella

### ORECCHIETTE FRESCHE CON PESTO DI BASILICO

#### FATTO IN CASA CON PINOLI,

#### NOCI ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Frische Orecchiette mit hausgemachtem Basilikumpesto mit Pinienkernen, Walnüssen und nativem Olivenöl extra



21.—

26.—

### GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA

#### CON POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE

#### E BASILICO

Hausgemachte Sorrento-Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum



20.—

25.—

### TAGLIOLINI FRESCHI CON SALMONE

#### E MASCARPONE CON SALSA AL POMODORO

Frische Tagliolini mit Lachs und Mascarpone in Tomatensauce

22.—

27.—

## Risotti

### RISOTTO CARNAROLI CON FIORI DI ZUCCA

#### E CAPESANTE SCOTTATE

Carnaroli mit Zucchini Blüten und Jakobsmuscheln



22.—

27.—

### RISOTTO CARNAROLI CON FORMAGGIO

#### D'ALPE MÜGAIA (Az. Agricola Matasci Attilio)

#### E PEPE NERO DELLA VALLE MAGGIA

Carnaroli-Risotto mit Mügaia-Alpenkäse und schwarzem Pfeffer



20.—

25.—

**fatto  
in casa**

# Carni

|                                                                                                                                                                            |                                                                                           | PIATTO FORTE |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF"</b><br><b>IN CROSTA ALLE ERBE CON RIDUZIONE DI MERLOT</b><br>Geschnittenenes Rinderfilet mit Kräuterkruste und Merlot-Reduktion | 220 g                                                                                     | 43.—         |
| <b>FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA</b><br>Gegrilltes Rinderfilet „S.Q.Beef“                                                                                       |  220 g | 45.—         |
| <b>RIB-EYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA</b><br>Gegrilltes Ribeye-Steak „S.Q.Beef“                                                                                         |  300 g | 52.—         |
| <b>CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA"</b><br>Schweins Cordon Bleu                                                                                                      | 1 kg<br>500 gr                                                                            | 49.—<br>38.— |
| <i>Il Cordon Bleu è disponibile ripieno anche in altre varianti, abbiamo anche la versione vegetariana e senza glutine<br/>Chiedi al personale!</i>                        |                                                                                           |              |
| <b>SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA</b><br>Schweinsschnitzel                                                                                                                  |                                                                                           | 30.—         |

## Un contorno incluso

EIN BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

**Patatine fatte in casa**

Hausgemachte Chips



**Patate novelle al rosmarino**

Neue Kartoffeln mit Rosmarin

**Verdure del giorno**

Gemüse des Tages

**Risotto ai Porcini**

Steinpilz-Risotto

**Polenta**

**CONTORNO SUPPLEMENTARE**

EXTRA BEILAGE

5.—

  
**fatto  
in casa**

# Pesci

|                                                                                                | ENTRATA                                                                             | PIATTO FORTE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>FILETTO DI TROTA SALMONATA IN BURRO E SALVIA</b><br>Lachsforellenfilet in Butter und Salbei |                                                                                     | 34.—         |
| <b>GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ)</b><br>Grillierte Black Tiger Crevetten (8 Stk)   |  | 38.—         |
| <b>IMPEPATA DI COZZE CON POMODORO</b><br>Pfeffermuscheln mit Tomaten“                          |                                                                                     | 29.—         |

## *Un contorno incluso*

EIN BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

### **Patatine fatte in casa**

Hausgemachte Chips



### **Patate novelle al rosmarino**

Neue Kartoffeln mit Rosmarin

### **Verdure del giorno**

Gemüse des Tages

### **Risotto ai Porcini**

Steinpilz-Risotto

### **Polenta**

### **CONTORNO SUPPLEMENTARE**

EXTRA BEILAGE

5.—

# Goditi le Tradizioni

|                                                                                                                                                                                          | ENTRATA                                                                               | PIATTO FORTE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ANIMELLE DI VITELLO CON AGLIO,<br/>PREZZEMOLO E MERLOT CON PATATE AL FORNO</b><br>Kalbsbries mit Knoblauch, Petersilie und Merlot<br>mit Ofenkartoffeln                               |                                                                                       | 32.—         |
| <b>FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA<br/>CON CIPOLLE E VINO BIANCO<br/>E RISOTTO AL PARMIGIANO</b><br>Kalbsleber nach venezianischer Art mit Parmesanrisotto<br>mit Zwiebeln und Weißwein |                                                                                       | 36.—         |
| <b>OSSOBUCO DI MAIALE CON TAGLIOLINI AL BURRO</b><br>Schweine-Ossobuco mit Butter-Tagliolini                                                                                             |                                                                                       | 34.—         |
| <b>COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA<br/>CON ROSMARINO E PATATE AL FORNO</b><br>Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin mit Ofenkartoffeln                                                 |  | 42.—         |

# Momenti di Gioia

|                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>TIRAMISÙ "VALLE VERZASCA"</b>                                                         | <b>11.—</b> |
| <b>SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO</b><br>Mandel-Semifreddo mit Schokolade       | <b>10.—</b> |
| <b>TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA</b><br>Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis | <b>12.—</b> |
| <b>BONET AL CIOCCOLATO CON AMARETTI</b><br>Schokolade Bonet mit Amaretti                 | <b>9.—</b>  |
| <b>PANNA COTTA AL CARMELLO</b><br>Karamell-Panna-Cotta                                   | <b>9.—</b>  |
| <b>DESSERT DEL GIORNO</b><br>Dessert des Tages                                           | <b>8.—</b>  |

## Gelati

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| <b>VANIGLIA</b>      | <b>1 PALLINA</b>         |
| <b>MOCCA</b>         | <b>3.50</b>              |
| <b>STRACCIATELLA</b> |                          |
| <b>CIOCCOLATO</b>    |                          |
| <b>OREO</b>          |                          |
| <b>FRAGOLA</b>       |                          |
| <b>NOCE</b>          |                          |
| <b>UVA</b>           |                          |
| <b>PERA WILLIAMS</b> |                          |
| <b>CILIEGIA</b>      |                          |
| <b>LIMONE</b>        |                          |
|                      | <b>SUPPLEMENTO PANNA</b> |
|                      | <b>1.50</b>              |

# Pizze Classiche

## **MARGHERITA** 16.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte  
Tomaten, Mozzarella

## **NAPOLI** 17.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen

## **PROSCIUTTO** 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto  
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken

## **FUNGHI** 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon  
Tomaten, Mozzarella, Champignons

## **TONNO E CIPOLLA** 19.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

## **CALABRIA** 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Salame Piccante  
Tomaten, Mozzarella, Nduja, Würzigesalami

## **SPECK E ZOLA** 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Gorgonzola  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola

# Pizze Classiche

## **CALZONE**

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon  
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignons

## **QUATTRO STAGIONI**

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, Olive, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon  
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Gekochter Schinken, Champignons

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon  
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignons

## **QUATTRO FORMAGGI**

21.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Formaggi  
Tomaten, Mozzarella, Käse

## **VEGETARIANA**

21.—

Mozzarella Fior di Latte, verdure del giorno  
Mozzarella, Gemüse des tages

## **VALTELLINA**

22.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Grana  
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana

# Pizze Speciali

## **BOLOGNA**

**23.—**

Stracciatella di burrata, Mortadella Bologna, Granella di Pistacchio, crema di basilico  
Burrata stracciatella, Mortadella Bologna, Gehackte Pistazien, Basilikumcreme

## **GAMBERI E ZUCCHINE**

**23.—**

Mozzarella Fior di Latte, Gamberi, Zucchine Grigliate  
Mozzarella, Crevetten, Gegrillte Zucchini

## **PORCINI E LARDO**

**24.—**

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Lardo  
Mozzarella, Steinpilze, Speck

## **PIZZA BRUSCHETTA**

**24.—**

Mozzarella Fior di latte, Pomodori cherry, Burrata, Crema di basilico  
Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata, Basilikumcreme

## **CRUDO, MASCARPONE E RUCOLA**

**24.—**

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Mascarpone, Rucola  
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

## **AI PIEE**

**25.—**

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Gamberoni, Salmone Affumicato, Pomodorini Cherry, Aglio  
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Kirschtomaten, Knoblauch

## **DOMO**

**25.—**

Mozzarella Fior di latte, Pomodori secchi, Olive taggiasche, crema di Carciofi, Nduja, scaglie di Grana  
Mozzarella, getrocknete Tomaten, Taggiasca-Oliven, Artischockencreme, Nduja, Grana-Flocken

## **BOSCAIOLA**

**26.—**

Pomodoro, Burrata, Crema di Tartufo, Prosciutto Crudo, Olive Taggiasche, crema di Basilico  
Tomaten, Burrata, Trüffelcreme, Rohschinke, Taggiasca-Oliven, Basilikumcreme

**PIZZE PICCOLE : - 3.— CHF**

**SUPPLEMENTI da 1.— a 3.— CHF**



*Vi auguriamo  
Un buon appetito*

R I S T O R A N T E

Ai Piee

**MY VERZASCA EXPERIENCE**

Provenienza prodotti:

la carne di maiale, manzo, vitello, pollo provengono dalla Svizzera. L'agnello dall'Irlanda.

La selvaggina dall'Unione Europea. La salumeria è ticinese, svizzera, italiana.

Il pane è di produzione propria. Formaggi ticinesi e italiani.

Le cozze provengono dal Cile. Le capesante conchiglie St. Jaques dal Nord Atlantico.

I gamberi dall'Argentina. La trota salmonata proviene dall'Italia. Il polpo dal Marocco.

Il salmone dalla Norvegia.



I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione.

Eccezioni: le paste secche (Gragnano), le paste fresche per le lasagne sono acquistate presso la ditta "Il castello di Battipaglia", mentre i ripieni sono fatti in casa.

I gelati vengono prodotti dalla ditta "Nestlé"