



*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
INSALATA VERDE CON SALSA DELLA CASA Green Salad with Homemade dressing	 	7.50	
INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA Mixed Salad with Homemade dressing	 	9.50	
BRUSCHETTE CON POMODORI SAN MARZANO E BURRATA (3 PZ) Bruschetta with San Marzano Tomatoes and Burrata (3 pcs)		14.—	
BRUSCHETTE CON SALSA TONNATA, POMODORI SECCHI E MENTA (3 PZ) Bruschetta with tuna sauce, dried tomatoes and mint (3 pcs)		14.50	
BRUSCHETTE CON RICOTTA DI MUCCA, FICHI E MIELE (3 PZ) Bruschette whit cow Ricotta, Figs and Honey (3 pcs)		14.50	
TRIS DI BRUSCHETTE CON POMODORI SAN MARZANO E BURRATA; CON SALSA TONNATA, POMODORI SECCHI E MENTA; CON RICOTTA DI MUCCA, FICHI E MIELE Bruschette Trio whit San Marzano Tomatoes and Burrata; Tuna sauce, dried tomatoes and mint; cow Ricotta, Figs and Honey		15.50	
CAPRESE CON STRACCIATELLA CON OLIO D'OLIVA, ORIGANO E CREMA DI BASILICO Caprese with stracciatella - with olive oil, oregano and basil cream	 		22.—
MY SALAT_ STRACCETTI DI POLLO SU MISTICANZA Chicken Strips on Mixed Salad		25.—	

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Selection of cold cut from Ticino region and Cheeses		22.—	29.—
VITELLO TONNATO CON SALSA TONNATA, CAPPERI ED OLIVE TAGGIASCHE Veal with tuna sauce, capers and Taggiasca olives		19.—	25.—
CARPACCIO DI POLPO SU LETTO DI FINOCCHI, ARANCE AL PEPE E SEDANO Octopus carpaccio with fennel, oranges, celery and black pepper		21.—	27.—
ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSA TARTARE English Roast Beef with Tartare Sauce		23.—	29.—
CREMA DI STAGIONE Seasonal cream		12.—	
ANTIPASTO "AI PIEE" (min. 4 persone) DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI "Ai Piee" starter – degustation of our starters		22.— p.p.	

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Homemade Lasagna

ENTRATA

PIATTO
FORTE

26.—

MACCHERONI ALLA NORMA CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA

Macaroni alla Norma with eggplant and salted ricotta



25.—

In Padella

ORECCHIETTE FRESCHE CON PESTO DI BASILICO FATTO IN CASA CON PINOLI, NOCI ED EXTRAVERGINE DI OLIVA

Fresh Orecchiette with Homemade Basil Pesto
with pine nuts, walnuts and extra virgin olive oil



21.—

26.—

GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA CON POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE E BASILICO

Homemade Sorrento gnocchi with Tomato Mozzarella and Basil



20.—

25.—

TAGLIOLINI FRESCHI CON SALMONE E MASCARPONE CON SALSA AL POMODORO

Fresh Tagliolini with Salmon and Mascarpone with Tomato Sauce

22.—

27.—

Risotti

RISOTTO CARNAROLI CON FIORI DI ZUCCA E CAPESANTE SCOTTATE

Carnaroli with courgette flowers and scallops



22.—

27.—

RISOTTO CARNAROLI CON FORMAGGIO D'ALPE MÜGAIA (Az. Agricola Matasci Attilio) E PEPE NERO DELLA VALLE MAGGIA

Carnaroli Risotto with Mügaia Alpine Cheese and Black Pepper



20.—

25.—

**fatto
in casa**

Carni

		PIATTO FORTE
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" IN CROSTA ALLE ERBE CON RIDUZIONE DI MERLOT Sliced Beef Fillet "S.Q.Beef" in a herb crust and Merlot reduction	220 g	43.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Grilled Beef Fillet "S.Q.Beef"	 220 g	45.—
RIB-EYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Grilled Ribeye Steak "S.Q.Beef"	 300 g	52.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Pork Cordon Bleu	1 kg 500 gr	49.— 38.—
<i>Il Cordon Bleu è disponibile ripieno anche in altre varianti, abbiamo anche la versione vegetariana e senza glutine Chiedi al personale!</i>		
SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA Breaded pork tenderloin		30.—

Un contorno incluso

A SIDE DISH INCLUDED

Patatine fatte in casa
Homemade french fries



Patate novelle al rosmarino
New potatoes with rosemary

Verdure del giorno
Vegetables of the day

Risotto ai Porcini
Carnaroli with Porcini Mushrooms

Polenta

CONTORNO SUPPLEMENTARE
EXTRA SIDE DISH

5.—


**fatto
in casa**

Pesci

	ENTRATA	PIATTO FORTE
FILETTO DI TROTA SALMONATA IN BURRO E SALVIA Salmon Trout Fillet in Butter and Sage		34.—
GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ) Grilled Black Tiger Prawns (8 pcs)		38.—
IMPEPATA DI COZZE CON POMODORO Peppered Mussels with Tomato		29.—

Un contorno incluso

A SIDE DISH INCLUDED

Patatine fatte in casa
Homemade french fries



Patate novelle al rosmarino
New potatoes with rosemary

Verdure del giorno
Vegetables of the day

Risotto ai Porcini
Carnaroli with Porcini Mushrooms

Polenta

CONTORNO SUPPLEMENTARE
EXTRA SIDE DISH

5.—

Goditi le Tradizioni

	ENTRATA	PIATTO FORTE
ANIMELLE DI VITELLO CON AGLIO, PREZZEMOLO E MERLOT CON PATATE AL FORNO Veal Sweetbreads with Garlic, Parsley and Merlot with baked potatoes		32.—
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON CIPOLLE E VINO BIANCO E RISOTTO AL PARMIGIANO Venetian-style veal liver with parmesan risotto with onions and white wine		36.—
OSSOBUCO DI MAIALE CON TAGLIOLINI AL BURRO Pork ossobuco with buttered tagliolini		34.—
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON ROSMARINO E PATATE AL FORNO Grilled lamb chops with Rosemary with baked potatoes		42.—

Momenti di Gioia

TIRAMISÙ "VALLE VERZASCA"	11.—
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO Almond semifreddo with chocolate	10.—
TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream	12.—
BONET AL CIOCCOLATO CON AMARETTI Chocolate Bonet with amaretti	9.—
PANNA COTTA AL CARMELLO Caramel Panna Cotta	9.—
DESSERT DEL GIORNO Dessert of the day	8.—

Gelati

VANIGLIA	1 PALLINA
MOCCA	3.50
STRACCIATELLA	
CIOCCOLATO	
OREO	
FRAGOLA	
NOCE	
UVA	
PERA WILLIAMS	
CILIEGIA	
LIMONE	
	SUPPLEMENTO PANNA
	1.50

Pizze Classiche

MARGHERITA 16.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte
Tomato, Mozzarella

NAPOLI 17.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe
Tomato, Mozzarella, Anchovies

PROSCIUTTO 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham

FUNGHI 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon
Tomato, Mozzarella, Champignon Mushrooms

TONNO E CIPOLLA 19.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla
Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion

CALABRIA 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Salame Piccante
Tomato, Mozzarella, Nduja, Spicy Salami

SPECK E ZOLA 20.—

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

Pizze Classiche

CALZONE

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Champignon Mushrooms

QUATTRO STAGIONI

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, Olive, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomato, Mozzarella, Artichokes, Olives, Cooked Ham, Champignon Mushrooms

PROSCIUTTO E FUNGHI

20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Champignon Mushrooms

QUATTRO FORMAGGI

21.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Formaggi
Tomato, Mozzarella, Cheeses

VEGETARIANA

21.—

Mozzarella Fior di Latte, verdure del giorno
Mozzarella, Vegetables of the day

VALTELLINA

22.—

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

Pizze Speciali

BOLOGNA

23.—

Stracciatella di burrata, Mortadella Bologna, Granella di Pistacchio, crema di basilico
Burrata stracciatella, Mortadella Bologna, Pistachio, Basil cream

GAMBERI E ZUCCHINE

23.—

Mozzarella Fior di Latte, Gamberi, Zucchine Grigliate
Mozzarella, Shrimp, Grilled Courgettes

PORCINI E LARDO

24.—

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Lardo
Mozzarella, Porcini Mushrooms, Bacon

PIZZA BRUSCHETTA

24.—

Mozzarella Fior di latte, Pomodori cherry, Burrata, Crema di basilico
Mozzarella, Cherry tomatoes, Burrata, Basil cream

CRUDO, MASCARPONE E RUCOLA

24.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Mascarpone, Rucola
Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Mascarpone, Rucola

AI PIEE

25.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Gamberoni, Salmone Affumicato, Pomodorini Cherry, Aglio
Tomato, Mozzarella, Shrimp, Smoked Salmon, Cherry Tomatoes, Garlic

DOMO

25.—

Mozzarella Fior di latte, Pomodori secchi, Olive taggiasche, crema di Carciofi, Nduja, scaglie di Grana
Mozzarella, Dried tomatoes, Taggiasca olives, Artichoke cream, Nduja, Grana flakes

BOSCAIOLA

26.—

Pomodoro, Burrata, Crema di Tartufo, Prosciutto Crudo, Olive Taggiasche, crema di Basilico
Tomato, Burrata, Truffle Cream, Raw Ham, Taggiasca Olives, Basil cream

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"