



*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 Salade verte avec vinaigrette maison	 	7.50	
INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA Salade mixte avec vinaigrette maison	 	9.50	
BRUSCHETTE CON POMODORI SAN MARZANO E BURRATA (3 PZ) Bruschetta aux Tomates San Marzano et à la Burrata (3 pièces)		14.—	
BRUSCHETTE CON SALSA TONNATA, POMODORI SECCHI E MENTA (3 PZ) Bruschetta à la sauce au thon, aux tomates séchées et à la menthe (3 pièces)		14.50	
BRUSCHETTE CON RICOTTA DI MUCCA, FICHI E MIELE (3 PZ) Bruschetta à la Ricotta de vache, aux Figues et au Miel (3 pièces)		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 Trio de Bruschette aux Tomates San Marzano et à la Burrata; à la sauce au thon, aux tomates séchées et à la menthe; à la Ricotta de vache, aux Figues et au Miel		15.50	
CAPRESE CON STRACCIATELLA CON OLIO D'OLIVA, ORIGANO E CREMA DI BASILICO Caprese avec stracciatella - à l'huile d'olive, à l'origan et à la crème de basilic	 		22.—
MY SALAT_ STRACCETTI DI POLLO SU MISTICANZA Lanières de poulet sur salade mixte		25.—	

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Planche de charcuterie tessinoise et fromages		22.—	29.—
VITELLO TONNATO CON SALSA TONNATA, CAPPERI ED OLIVE TAGGIASCHE Veau sauce au thon avec câpres et olives Taggiasca		19.—	25.—
CARPACCIO DI POLPO SU LETTO DI FINOCCHI, ARANCE AL PEPE E SEDANO Carpaccio de Poulpe sur son lit de fenouil, orange au poivre et céleri		21.—	27.—
ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSA TARTARE Rôti de bœuf anglais avec sauce tartare		23.—	29.—
CREMA DI STAGIONE Crème de saison		12.—	
ANTIPASTO "AI PIEE" (min. 4 persone) DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI Entrées mixtes "Ai Piee"		22.— p.p.	

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Lasagne faites maison

ENTRATA

PIATTO
FORTE

26.—

MACCHERONI ALLA NORMA CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA

Macaronis alla Norma aux aubergines et à la ricotta salée



25.—

In Padella

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

Orecchiette fraîches au pesto de basilic maison avec des pignons de pin, des noix et de l'huile d'olive extra vierge



21.—

26.—

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

Gnocchis maison façon Sorrent avec Tomate, Mozzarella et Basilic



20.—

25.—

TAGLIOLINI FRESCHI CON SALMONE E MASCARPONE CON SALSA AL POMODORO

Tagliolini frais au saumon et au mascarpone, sauce tomate

22.—

27.—

Risotti

RISOTTO CARNAROLI CON FIORI DI ZUCCA E CAPESANTE SCOTTATE

Carnaroli aux fleurs de courgettes et coquilles Saint-Jacques



22.—

27.—

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

Risotto Carnaroli au fromage alpin Mügaia et poivre noir



20.—

25.—

**fatto
in casa**

Carni

		PIATTO FORTE
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" IN CROSTA ALLE ERBE CON RIDUZIONE DI MERLOT Filet de bœuf tranché "S.Q.Beef" en croûte d'herbes et réduction de Merlot	220 g	43.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Filet de bœuf grillé "S.Q.Beef"	 220 g	45.—
RIB-EYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Steak de faux-filet grillé "S.Q.Beef"	 300 g	52.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Porc 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 Escalope de porc panée		30.—

Un contorno incluso

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Patatine fatte in casa

Chips maison



Patate novelle al rosmarino

Pommes de terre nouvelles au romarin

Verdure del giorno

Légumes du jour

Risotto ai Porcini

Risotto aux cèpes

Polenta

CONTORNO SUPPLEMENTARE
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

5.—

**fatto
in casa**

Pesci

	ENTRATA	PIATTO FORTE
FILETTO DI TROTA SALMONATA IN BURRO E SALVIA Filet de truite saumonée au beurre et à la sauge		34.—
GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ)  Crevettes Black Tiger grillées (8 pièces)		38.—
IMPEPATA DI COZZE CON POMODORO Moules poivrées à la tomate		29.—

Un contorno incluso

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Patatine fatte in casa 

Chips maison

Patate novelle al rosmarino

Pommes de terre nouvelles au romarin

Verdure del giorno

Légumes du jour

Risotto ai Porcini

Risotto aux cèpes

Polenta

CONTORNO SUPPLEMENTARE
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

5.—

Goditi le Tradizioni

	ENTRATA	PIATTO FORTE
ANIMELLE DI VITELLO CON AGLIO, PREZZEMOLO E MERLOT CON PATATE AL FORNO Ris de veau à l'ail, au persil et au Merlot avec des pommes de terre au four		32.—
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON CIPOLLE E VINO BIANCO E RISOTTO AL PARMIGIANO Foie de veau à la vénitienne avec risotto au parmesan avec des oignons et du vin blanc		36.—
OSSOBUCO DI MAIALE CON TAGLIOLINI AL BURRO Ossobuco de porc avec tagliolini au beurre		34.—
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON ROSMARINO E PATATE AL FORNO Côtelettes d'agneau grillées aux Romarin avec des pommes de terre au four		42.—

Momenti di Gioia

TIRAMISÙ "VALLE VERZASCA"	11.—
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO Semifreddo aux amandes et au chocolat	10.—
TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Tarte Tatin aux pommes avec glace à la vanille	12.—
BONET AL CIOCCOLATO CON AMARETTI Bonet au chocolat avec des amaretti	9.—
PANNA COTTA AL CARMELLO Panna cotta au caramel	9.—
DESSERT DEL GIORNO Dessert du jour	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
Tomate, Mozzarella

NAPOLI 17.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe
Tomate, Mozzarella, Anchois

PROSCIUTTO 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto
Tomate, Mozzarella, Jambon Cuit

FUNGHI 18.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon
Tomate, Mozzarella, Champignonsa

TONNO E CIPOLLA 19.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla
Tomate, Mozzarella, Thon, Oignon

CALABRIA 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Salame Piccante
Tomate, Mozzarella, Nduja, Salami épicé

SPECK E ZOLA 20.—

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

Pizze Classiche

CALZONE 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomate, Mozzarella, Jambon Cuit, Champignons

QUATTRO STAGIONI 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, Olive, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomate, Mozzarella, Artichauts, Olives, Jambon Cuit, Champignons

PROSCIUTTO E FUNGHI 20.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon
Tomate, Mozzarella, Jambon Cuit, Champignons

QUATTRO FORMAGGI 21.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Formaggi
Tomate, Mozzarella, Fromages

VEGETARIANA 21.—

Mozzarella Fior di Latte, verdure del giorno
Mozzarella, légumes du jour

VALTELLINA 22.—

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

Pizze Speciali

BOLOGNA

23.—

Stracciatella di burrata, Mortadella Bologna, Granella di Pistacchio, crema di basilico
Burrata stracciatelle, Mortadelle, Pistache, Crème de basilic

GAMBERI E ZUCCHINE

23.—

Mozzarella Fior di Latte, Gamberi, Zucchine Grigliate
Mozzarella, Crevette, Courgettes Grillées

PORCINI E LARDO

24.—

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Lardo
Mozzarella, Cèpes, Lard

PIZZA BRUSCHETTA

24.—

Mozzarella Fior di latte, Pomodori cherry, Burrata, Crema di basilico
Mozzarella, Tomates cerises, Burrata, Crème de basilic

CRUDO, MASCARPONE E RUCOLA

24.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Mascarpone, Rucola
Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Mascarpone , Rucola

AI PIEE

25.—

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Gamberoni, Salmone Affumicato, Pomodorini Cherry, Aglio
Tomate, Mozzarella, Crevettes, Saumon Fumé, Tomates Cherry, Ail

DOMO

25.—

Mozzarella Fior di latte, Pomodori secchi, Olive taggiasche, crema di Carciofi, Nduja, scaglie di Grana
Mozzarella, Tomates séchées, Olives Taggiasca, Crème d'artichaut, Nduja, flocons de Grana

BOSCAIOLA

26.—

Pomodoro, Burrata, Crema di Tartufo, Prosciutto Crudo, Olive Taggiasche, crema di Basilico
Tomate, Burrata, Crème de Truffe, Jambon Cru, Taggiasca Olives, Crème de basilic

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"