

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 CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI (3 PZ) Bruschetta with Pumpkin Cream, Gorgonzola, and Amaretti		14.50	
BRUSCHETTE CON LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA (3 PZ) Bruschetta with Lard, Honey and Pepper from the Maggia Valley		13.50	
BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI (3 PZ) Bruschetta with Burrata Stracciatella and dried Tomatoes		14.—	
TRIS DI BRUSCHETTE CON CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI; LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA; STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI Bruschette Trio with Pumpkin Cream, Gorgonzola, and Amaretti; Lard, Honey and Pepper from the Maggia Valley; Burrata Stracciatella and dried Tomatoes		15.50	
INSALATA AUTUNNALE CON STRACCIATELLA DI BURRATA, SONCINO, FICHI, NOCI E MIELE DI CASTAGNO Autumn Salad with Burrata Stracciatella, Lamb's lettuce, Figs, Walnuts and Chestnut Honey		22.—	

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
CREMA DI ZUCCA Pumpkin Cream		13.—	
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Selection of cold cut from Ticino region and Cheeses		23.—	29.50
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI Sautéed Porcini mushrooms	  	25.—	30.—
ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSA TARTARE English Roast Beef with Tartare Sauce		24.—	29.—
FILETTI DI PESCE PERSICO IN CARPIONE Perch Fillets in Soused Sauce		21.—	26.—
CARPACCIO DI TONNO CON SONCINO, PORCINI CRUDI ED OLIO AL LIMONE Tuna Carpaccio with Lamb's lettuce, raw porcini mushrooms and lemon oil		23.—	28.—
ANTIPASTO "AI PIEE" (min. 4 persone) DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI "Ai Piee" starter – degustation of our starters			p.p. 22.—

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Homemade Lasagna

ENTRATA

PIATTO
FORTE

27.—

MELANZANE ALLA PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

Eggplant Parmigiana, Tomato, Mozzarella and Basil



26.—

In Padella

ORECCHIETTE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Fresh Orecchiette with Porcini Mushrooms



24.—

28.—

AGNOLOTTI AL BRASATO ALLA PIEMONTESE FATTI IN CASA

Homemade Piedmontese Braised Beef Agnolotti



26.—

31.—

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CAMOSCIO

Fresh Tagliatelle with Chamois Ragù

24.50

28.50

GNOCCHETTI DI GRANO SARACENO FATTI IN CASA, SU FONDUTA DI FORMAGGIO D'ALPE VEGORNESS DOP (Caseificio Gianettoni, Sonogno), ED OLIO TARTUFATO

Buckwheat dumplings on Vegorness DOP Alpine Cheese
Fondue (Gianettoni Dairy, Sonogno) and Truffle Oil



22.—

27.—

Risotti

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

Carnaroli Risotto with Mügaia Alpine Cheese, Figs,
honey and Black Pepper



24.—

29.—

RISOTTO CARNAROLI CON ZUCCA, AMARETTI E GUANCIALE CROCCANTE

Carnaroli Risotto with Pumpkin, Amaretti and pork cheek

22.—

27.—

fatto
in casa

Carni

			PIATTO FORTE
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA ROBES(PIEE) CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE MACERATE IN CASA Robes(Piee)-style Beef Fillet Slice (with homemade dressing sauce)		220 g	43.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Grilled Beef Fillet "S.Q.Beef"		220 g	45.—
O AI FUNGHI PORCINI Or with porcini mushrooms			49.—
RIBEYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Grilled Ribeye Steak "S.Q.Beef"		300 g	52.—
SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA Breaded pork tenderloin			30.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Pork Cordon Bleu		500 gr	38.—
	DISPONIBILE SU RISERVAZIONE	1 kg	49.—

*Il Cordon Bleu è disponibile ripieno anche in altre varianti, abbiamo anche la versione vegetariana e senza glutine
Chiedi al personale!*

Un contorno incluso

A SIDE DISH INCLUDED

Patatine fritte in casa
Homemade french fries



Patate al forno 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
COREGONE DEL LAGO MAGGIORE AL FORNO GRATINATO CON POMODORINI E OLIVE TAGIASCHE Baked Vendace Gratinated with Cherry Tomatoes and Tagiasca Olives		34.—
GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ) Grilled Black Tiger Prawns (8 pcs)		38.—
FILETTI DI BRANZINO ALLA BRACE Grilled sea bass fillets		35.—

Un contorno incluso

A SIDE DISH INCLUDED

Patatine fritte in casa
Homemade french fries



Patate al forno 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
TRIPPA IN UMIDO CON FAGIOLI Stewed tripe with beans		23.—	28.—
ROGNONE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE “AGLIO, PREZZEMOLO E VINO BIANCO” CON RISO DI CONTORNO Piedmontese-style veal kidney “Garlic, parsley, and white wine” with rice		26.—	32.—
CERVELLA DI VITELLO FRITTE CON PATATE AL ROSMARINO Fried veal brains with rosemary-scented potatoes			30.—
CHINOISE DI MANZO A VOLONTÀ (min. 2 persone) CON SALSE FATTE IN CASA, PATATINE E RISO IN BIANCO All-you-can-eat beef chinoise (min. 2 people) with homemade sauces, chips, and plain rice			p.p. 42.—
		CONTORNO SUPPLEMENTARE EXTRA SIDE DISH	5.—



*Vi auguriamo
Un buon appetito*

R I S T O R A N T E

Ai Piee

MY VERZASCA EXPERIENCE

Provenienza prodotti:

le Carni di maiale, manzo, vitello, pollo provengono dalla Svizzera.

La Selvaggina dalla Svizzera e dall'Unione Europea.

I Gamberoni provengono dall'Argentina.

Il Branzino dalla Grecia. Il Coregone dal Lago Maggiore.

Il Tonno proviene dall'Oceano Indiano. Il pesce Persico dalla Russia.

La Salumeria è Ticinese, Svizzera, Italiana. I Formaggi Ticinesi e Italiani.

I Funghi Porcini provengono dalla Svizzera e dall'Unione Europea.

Il Pane è produzione di Produzione propria.



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"