



*Benvenuti
al*

RISTORANTE
Ai Piee

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 Grüner Salat mit Hausdressing	 	7.—	
INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA Gemischter Salat mit Hausdressing	 	9.—	
BRUSCHETTE CON BURRATA E POMODORI SECCHI (3 PZ) Bruschette mit Burrata und getrockneten Tomaten		13.—	
BRUSCHETTE LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA (3 PZ) Bruschette mit Speck, Honig und Pfeffer aus dem Maggiatal		12.50	
BRUSCHETTE CON AVOCADO, SALMONE E CIPOLLE CAMELLATE (3 PZ) Bruschette mit Avocado, Lachs und karamellisierten Zwiebeln		13.50	
TRIS DI BRUSCHETTE CON BURRATA E POMODORI SECCHI; LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA; AVOCADO, SALMONE E CIPOLLE CAMELLATE Dreierei Bruschette mit Burrata und getrockneten Tomaten; Speck, Honig und Pfeffer aus dem Maggiatal; Avocado, Lachs und karamellisierten Zwiebeln		14.—	
BURRATA E POMODORINI CHERRY CON OLIO, ORIGANO E CREMA DI BASILICO Salat mit Burrata und Cherrytomaten	 	18.50	23.—

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
CREMA DEL GIORNO Creme des tages		11.—	
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Tessiner Aufschnitt-Platte		19.—	27.—
ASPARAGI ALLA PARMIGIANA Spargel mit Parmesan		18.—	
CARPACCIO DI MANZO CON CREMA DI CARCIOFI, POMODORI SECCHI ED OLIO AL LIMONE Rindercarpaccio mit Artischockencreme, getrockneten Tomaten und Zitronenöl		18.—	26.—
SALMONE MARINATO CON STRACCIATELLA DI BURRATA, SEDANO E PEPE ROSA Marinierter Lachs mit Burrata Stracciatella, Sellerie und Rosa Pfeffer		19.—	27.—
ANTIPASTO "AI PIEE" MIN. 4 PERS. DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI Degustationsplatte mit gemischten Vorspeisen des Hauses		p.p.	19.—

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Hausgemachte Lasagne

ENTRATA

PIATTO
FORTE

25.—

MELANZANE ALLA PARMIGIANA FATTE IN CASA POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

Hausgemachte Auberginen-Parmigiana – Tomate, Mozzarella und Basilikum



24.—

In Padella

GNOCCHI ALL'AGLIO ORSINO FATTI IN CASA CON BURRO E SALVIA

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Butter und Salbei



18.—

23.—

TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO, BURRATA E LIMONE

Tagliolini mit geräuchertem Lachs, Burrata und Zitrone

20.—

26.—

SPAGHETTI CON GAMBERONI BLACK TIGER ALLA MEDITERRANEA

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen und Kirschtomaten

19.—

25.—

Risotti

RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI

Carnaroli-Risotto mit Spargel



18.—

24.—

RISOTTO CARNAROLI CON GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI CARCIOFI E TIMO

Carnaroli-Risotto mit knusprigem Speck,
Artischockencreme und Thymian



19.—

25.—

fatto
in casa

Carni

		PIATTO FORTE
TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO "S.Q.BEEF" IN CROSTA ALLE ERBE CON RIDUZIONE DI MERLOT Rinderentrecôte "S.Q.Beef" mit Kräuterkruste und Merlot-Reduktion	220 g	42.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" AL PEPE VERDE "S.Q.Beef" Rindsfilet mit grüner Pfeffer	 220 g	49.—
o ALLA GRIGLIA oder gegrillt	 220 g	45.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Schweins Cordon Bleu	500 g	35.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Schweins Cordon Bleu	1 kg	45.—
SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA Schweinsschnitzel		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

4.—


**fatto
in casa**

Pesci

	ENTRATA	PIATTO FORTE
MERLUZZO ALLA VICENTINA IN SALSA ROSÈ (CON LATTE, PATATE, VINO BIANCO, CIPOLLA) Kabeljau nach Vicentina-Art in Rosésauce (mit Milch, Kartoffeln, Weißwein, Zwiebeln)		32.—
GAMBERONI BLACK TIGER AL COGNAC Grillierte Black Tiger Crevetten		38.—
O ALLA GRIGLIA oder gegrillt		36.—
GRILL E GRATIN - FILETTO DI TONNO ALBACORA, GAMBERONI BLACK TIGER, COZZE, SCAMPI E CONCHIGLIA ST. JAKUES Thunfischfilet, Black Tiger Crevetten, Miesmuscheln, Scampi und Jakobsmuscheln		45.—

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

4.—

**fatto
in casa**

Goditi le Tradizioni

	ENTRATA	PIATTO FORTE
FRATTAGLIE DI CAPRETTO (Az. Agricola F. Patà) CON CIPOLLE E VINO BIANCO Innereien von Zicklein mit Zwiebeln und Weißwein	19.—	
TRIPPA IN UMIDO Geschmorte Kutteln	22.—	27.—
SPEZZATINO DI MAIALE CON POLENTA Schweineeintopf mit Polenta		32.—
MAIALINO AL FORNO CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO Gebackenes Schweinchen mit neuen Kartoffeln und Rosmarin		30.—
CAPRETTO NOSTRANO (Az. Agricola F. Patà) CON SPINACI E PATATE NOVELLE Einheimisches Ziegenbaby mit Spinat und neuen Kartoffeln		39.—

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

4.—

**fatto
in casa**

Momenti di Gioia

TIRAMISÙ "VALLE VERZASCA" 11.—

SEMIFREDDO ALLE NOCI CON CIOCCOLATO O NOCINO 10.—
Walnuss-Semifreddo mit Schokolade oder Nocino-Likör

TORTA AL CIOCCOLATO 8.—
Schokoladenkuchen

CLAFOUTIS AI MIRTILLI 9.—
Blaubeer-Clafoutis

CREMA CATALANA 9.—

Gelati

VANIGLIA 1 PALLINA

MOCCA 3.50

STRACCIATELLA

CIOCCOLATO

OREO

FRAGOLA

NOCE

UVA

PERA WILLIAMS

MELA

LIMONE

SUPPLEMENTO PANNA
1,50

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*

RISTORANTE
Ai Piee

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 dalla Nuova Zelanda. Le conchiglie St. Jaques dal Nord Atlantico.

I gamberoni e i gamberetti dal Vietnam. Il branzino dall'Italia. Gli scampi dalla Danimarca.

I filetti di tonno/spada dall'Oceano Indiano. Il salmone e il merluzzo 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"