

Insalate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
INSALATA VERDE CON SALSA DELLA CASA Grüner Salat mit Hausdressing	  	7.50	
INSALATA MISTA CON SALSA DELLA CASA Gemischter Salat mit Hausdressing	  	9.50	
BRUSCHETTE CON CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI (3 PZ) Bruschetta mit Kürbiscreme, Gorgonzola und Amaretti		14.50	
BRUSCHETTE CON LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA (3 PZ) Bruschetta mit Speck, Honig und Pfeffer aus dem Maggial		13.50	
BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI (3 PZ) Bruschetta mit Burrata Stracciatella und getrockneten Tomaten		14.—	
TRIS DI BRUSCHETTE CON CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI; LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA; STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI Dreierei Bruschette mit Kürbiscreme, Gorgonzola und Amaretti; Speck, Honig und Pfeffer aus dem Maggial; Burrata Stracciatella und getrockneten Tomaten		15.50	
INSALATA AUTUNNALE CON STRACCIATELLA DI BURRATA, SONCINO, FICHI, NOCI E MIELE DI CASTAGNO Herbstsalat mit Burrata Stracciatella, Feldsalat, Feigen, Walnüssen und Kastanienhonig		22.—	

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
CREMA DI ZUCCA Kürbiscreme		13.—	
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Tessiner Aufschnitt-Platte		23.—	29.50
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI Sautierte Steinpilze	  	25.—	30.—
ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSIA TARTARE Englischer Roastbeef mit Tartarsauce		24.—	29.—
FILETTI DI PESCE PERSICO IN CARPIONE Barschfilets in Soße		21.—	26.—
CARPACCIO DI TONNO CON SONCINO, PORCINI CRUDI ED OLIO AL LIMONE Thunfisch-Carpaccio mit Feldsalat, rohen Steinpilzen und Zitronenöl		23.—	28.—
ANTIPASTO "AI PIEEE" (min. 4 persone) DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI Degustationsplatte mit gemischten Vorspeisen des Hauses			p.p. 22.—

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Hausgemachte Lasagne

ENTRATA

PIATTO
FORTE

27.—

MELANZANE ALLA PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

Aubergine Parmigiana, Tomate, Mozzarella und Basilikum



26.—

In Padella

ORECCHIETTE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Frische Orecchiette mit Steinpilzen



24.—

28.—

AGNOLOTTI AL BRASATO ALLA PIEMONTESE FATTI IN CASA

Hausgemachte piemontesische Rindfleisch-Agnolotti



26.—

31.—

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CAMOSCIO

Frische Tagliatelle mit Gämsenragout

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

Spatzli mit Vegorness DOP Alpenkäsefondue
(Gianettoni Dairy, Sonogno) und Trüffelöl



22.—

27.—

Risotti

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

Carnaroli-Risotto mit Mügaia-Alpenkäse, Feigen,
Honig und schwarzem Pfeffer



24.—

29.—

RISOTTO CARNAROLI CON ZUCCA, AMARETTI E GUANCIALE CROCCANTE

Carnaroli Risotto mit Kürbis, Amaretti und Schweinebacke

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 Rinderfiletscheibe nach Robes(Piee)-Art (mit hausgemachter Dressingsauce)		220 g	43.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Gegrilltes Rinderfilet „S.Q.Beef“		220 g	45.—
O AI FUNGHI PORCINI Oder mit Steinpilzen			49.—
RIBEYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Gegrilltes Ribeye-Steak „S.Q.Beef“		300 g	52.—
SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA Schweinsschnitzel			30.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Schweins 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!*

*Das Cordon Bleu ist auch in anderen Füllungsvarianten erhältlich,
wir haben auch eine vegetarische und eine glutenfreie Version
fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter!*

Un contorno incluso

EIN BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

Patatine fritte in casa
Hausgemachte Chips



Patate al forno 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
COREGONE DEL LAGO MAGGIORE AL FORNO GRATINATO CON POMODORINI E OLIVE TAGIASCHE Gebackener Felchen Überbacken mit Kirschtomaten und Tagiasca-Oliven		34.—
GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ) Grillierte Black Tiger Crevetten (8 Stk)		38.—
FILETTI DI BRANZINO ALLA BRACE Gegrillte Wolfsbarschfilets		35.—

Un contorno incluso

EIN BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

Patatine fritte fatte in casa

Hausgemachte Chips



Patate al forno 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
TRIPPA IN UMIDO CON FAGIOLI Geschmorte Kutteln mit Bohnen		23.—	28.—
ROGNONE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE "AGLIO, PREZZEMOLO E VINO BIANCO" CON RISO DI CONTORNO Kalbsniere nach piemontesischer Art "Knoblauch, Petersilie und Weißwein" mit Reis		26.—	32.—
CERVELLA DI VITELLO FRITTE CON PATATE AL ROSMARINO Gebratene Kalbs-Cervella mit Kartoffeln und Rosmarin			30.—
CHINOISE DI MANZO A VOLONTÀ (min. 2 persone) CON SALSE FATTE IN CASA, PATATINE E RISO IN BIANCO Rindfleisch-Chinoise zum Sattessen (mind. 2 Personen) mit hausgemachten Saucen, Pommes Frites und einfachem Reis			p.p. 42.—
		CONTORNO SUPPLEMENTARE EXTRA BEILAGE	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"