

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 CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI (3 PZ) Bruschetta à la crème de potiron, au gorgonzola et aux amaretti		14.50	
BRUSCHETTE CON LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA (3 PZ) Bruschetta au Saindoux, Miel et Pivre de Valle Maggia		13.50	
BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI (3 PZ) Bruschetta à la Burrata Stracciatella et aux tomates séchées		14.—	
TRIS DI BRUSCHETTE CON CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI; LARDO, MIELE E PEPE DELLA VALLE MAGGIA; STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI Trio de Bruschette à la crème de potiron, au gorgonzola et aux amaretti; au Saindoux, Miel et Pivre de Valle Maggia; à la Burrata Stracciatella et aux tomates séchées		15.50	
INSALATA AUTUNNALE CON STRACCIATELLA DI BURRATA, SONCINO, FICHI, NOCI E MIELE DI CASTAGNO Salade d'automne avec burrata stracciatella, mâche, figues, noix et miel de châtaignier		22.—	

Entrate

		ENTRATA	PIATTO FORTE
CREMA DI ZUCCA Crème de Potiron		13.—	
TAGLIERE TICINESE DI SALUMI E FORMAGGI Planche de charcuterie tessinoise et fromages		23.—	29.50
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI Cèpes Sautés	  	25.—	30.—
ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SALSIA TARTARE Rôti de bœuf anglais avec sauce tartare		24.—	29.—
FILETTI DI PESCE PERSICO IN CARPIONE Filets de perche en sauce		21.—	26.—
CARPACCIO DI TONNO CON SONCINO, PORCINI CRUDI ED OLIO AL LIMONE Carpaccio de thon avec mâche, cèpes crus et huile de citron		23.—	28.—
ANTIPASTO "AI PIEE" (min. 4 persone) DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI Entrées mixtes "Ai Piee"			p.p. 22.—

Paste e Risotti

Al Forno

LASAGNE DELLA NONNA FATTE IN CASA

Lasagne faites maison

ENTRATA

PIATTO
FORTE

27.—

MELANZANE ALLA PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

Aubergine Parmigiana, Tomate, Mozzarella et Basilic



26.—

In Padella

ORECCHIETTE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Orecchiette fraîches aux cèpes



24.—

28.—

AGNOLOTTI AL BRASATO ALLA PIEMONTESE FATTI IN CASA

Agnolottis au bœuf braisé piémontais maison



26.—

31.—

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CAMOSCIO

Tagliatelles fraîches au 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

Quenelles de sarrasin sur Fondue au fromage alpin Vegorness DOP (laiterie Gianettoni, Sonogno) et huile de truffe



22.—

27.—

Risotti

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

Risotto Carnaroli au fromage alpin Mügaia, Figs, miel et poivre noir



24.—

29.—

RISOTTO CARNAROLI CON ZUCCA, AMARETTI E GUANCIALE CROCCANTE

Risotto Carnaroli au Potiron, Amaretti et joue de porc

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 Tranche de filet de bœuf à la Robes(Piee) (avec sauce maison)		220 g	43.—
FILETTO DI MANZO "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Filet de bœuf grillé « S.Q.Beef »		220 g	45.—
O AI FUNGHI PORCINI Ou avec des cèpes			49.—
RIBEYE STEAK "S.Q.BEEF" ALLA GRIGLIA Steak de faux-filet grillé « S.Q.Beef »		300 g	52.—
SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA Escalope de porc panée			30.—
CORDON BLEU DI MAIALE "VALLE VERZASCA" Porc 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

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Patatine fritte in casa
 Chips maison



CONTORNO SUPPLEMENTARE
 ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Patate al forno al rosmarino
 Pommes de terre nouvelles au romarin

5.—

Verdure del giorno
 Légumes du jour

Risotto ai Porcini
 Risotto aux cèpes

Polenta

**fatto
in casa**

Pesci

	ENTRATA	PIATTO FORTE
COREGONE DEL LAGO MAGGIORE AL FORNO GRATINATO CON POMODORINI E OLIVE TAGIASCHE Corégone au four Gratiné aux tomates cerises et aux olives Tagiasca		34.—
GAMBERONI BLACK TIGER ALLA GRIGLIA (8 PZ) Crevettes Black Tiger grillées (8 pièces)		38.—
FILETTI DI BRANZINO ALLA BRACE Filets de bar grillés		35.—

Un contorno incluso

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Patatine fritte in casa

Chips maison



Patate al forno 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
TRIPPA IN UMIDO CON FAGIOLI Tripe à l'étouffée aux haricots		23.—	28.—
ROGNONE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE "AGLIO, PREZZEMOLO E VINO BIANCO"		26.—	32.—
CON RISO DI CONTORNO Rognon de veau à la piémontaise "Ail, persil et vin blanc" avec du riz			
CERVELLA DI VITELLO FRITTE CON PATATE AL ROSMARINO Cervelle de veau poêlée avec pommes de terre au romarin			30.—
CHINOISE DI MANZO A VOLONTÀ (min. 2 persone) CON SALSE FATTE IN CASA, PATATINE E RISO IN BIANCO Bœuf chinois à volonté (minimum 2 personnes) avec sauces maison, frites et riz nature			p.p. 42.—

CONTORNO SUPPLEMENTARE
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
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"