

Insalate/Salate

| | | |
|--|------------------------------|---------------|
| Insalata Verde ✓ Grüner Salat | | 7.50 |
| Insalata Mista ✓ Gemischter Salat | Piccola/Klein Grande/Groß | 9.50 14.50 |
| con aggiunta di Tonno/Thunfisch suppl. | | 3.50 |
| con aggiunta di mozzarella di bufala/Büffelmozzarella suppl. | | 5.50 |
| Pomodoro e Cipolla ✓ Tomaten und Zwiebeln | | 9.00 |
| Caprese ✓ Pomodoro e mozzarella di bufala Campana D.O.P. con emulsione di basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella DOP mit Basilico-Creme | | 19.50 |
| Insalata Torchio Insalata mista, verdure grigliate, salmone affumicato, scaglie di grana Gemischter Salat, gegrilltes Gemüse, Räucherlachs, Parmesanspäne | | 23.50 |
| Insalata Fitness Insalata mista con petto di pollo grigliato Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust | | 21.00 |
| Salsa Italiana /Italienisches Dressing Salsa Francese /Französisches Dressing | | |

Zuppe/suppe

| | | |
|--|--|-------|
| Minestrone Ticinese ✓ Tessiner Gemüsesuppe | | 12.00 |
|--|--|-------|

Antipasti/Vorspeisen

Terra/Land

Gnocco Fritto Classico con salumeria mista e stracciatella 25.00
Classischer Frittierter Gnocco mit gemischter Aufschnitt und Stracciatella

**Bis di Bruschette con pomodoro fresco alla mediterranea,
Lardo di Pata Negra e miele di Tiglio** 14.50
Bruschetta-Duo mit frischen Tomaten nach mediterraner Art, Pata Negra-Schmalz und Lindenblütenhonig

Tartare di Manzo condita servita con pane toast 120 gr. 21.00
Rinds-Tartar mit Sauce und Toastbrot 240 gr. 36.00

Mare/Meer

**Tartare di filetto di Tonno rosso condita al lime,
guacamole e stracciatella con crostino di pane** 24.50
Tartar vom roten Thunfischfilet mit Limette, Guacamole und Stracciatella mit Brotcrouton

**Polipetti in guazzetto, con olive taggiasche e capperi,
serviti con crostini di pane in tegamino** 23.00
*„Mini“ Oktopus in Guazzetto, mit Taggiasca-Oliven und Kapern
serviert mit gebratenen Brotcroutons*

Primi Piatti/Erste Gerichte

Vegano/Vegan

Dadolata di Tofu saltato con verdure di stagione 25.00
Gebratene Tofuwürfel mit Gemüse der Saison

Primi Piatti/Erste Gerichte

Terra/Land

Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti mit Fleischsauce

15.00 **19.00**
½ porzione

Spaghetti alla Carbonara con pepe Valle Maggia
Spaghetti Carbonara mit Pfeffer aus Vallemaggia

17.00 **21.00**
½ porzione

Lasagna classica emiliana
Klassische emilianische Lasagne

21.00

**Gnocchi di patate
con ragù di luganighetta ticinese**
Kartoffel Gnocchi mit Tessiner Luganighetta Ragù

23.50

Risotto Carnaroli ai Porcini mantecato al formaggio Ticinese
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und Tessiner Käse

24.00

Mare/Fisch

Spaghetti alle Vongole Veraci con pomodorini Datterini rossi
Spaghetti mit Venusmuscheln und Datterini-Tomaten

27.00

Risotto Carnaroli ai frutti di mare
Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten

29.00

Tagliatelle all'uovo al Salmone
Eiernudeln mit frischem Lachs

24.50

Girasole di Salmone
**Pasta fresca ripiena al Salmone con salsa ai pomodorini Datterini
gialli e rossi, basilico con granella di pistacchio**
Frische Pasta gefüllt mit Lachs mit gelben und roten Datterini-Tomaten und Basilikum mit Pistaziengries

24.00

Secondi Piatti/Hauptgerichte

Carne/Fleisch

| | |
|--|--------------|
| Hamburger "al Torchio" 200gr. CH | 29.00 |
| <i>Pan pizza fatto in casa, Hamburger di manzo, speck croccante, formaggio Ticinese, sfoglie di pomodoro fresco, salsa barbecue, servito con Patatine Fritte</i> | |
| <i>Hausgemachtes Pizza Brot, Rinds-Hamburger, gebratener Speck, Tessiner-Käse, frische Tomatenscheiben und Barbecue-Sauce, serviert mit Pommes-Frites</i> | |
| Piccata Milanese di maiale con risotto zafferano | 28.50 |
| <i>Schweine Piccata mit Safranrisotto</i> | |
| Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano | 37.00 |
| <i>Kaldshachse in "Gremolada" mit Safranrisotto</i> | |
| Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano | 36.00 |
| <i>Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto</i> | |
| Fegato di vitello alla Veneziana, saltato con cipolle stufate | 30.00 |
| <i>servito con riso bianco</i> | |
| <i>Kalbsleber nach venezianischer Art, sautiert mit gedünsteten Zwiebeln serviert mit weißem Reis</i> | |

Pesce/Fisch

| | |
|---|--------------|
| Fritto Misto Reale di Mare | 32.00 |
| <i>con verdure in tempura con salsa tartara</i> | |
| <i>Frittierte Meeresfrüchte mit gebackenem Tempura-Teig-Gemüse, Tartare-Sauce</i> | |
| Filetti di Branzino alla griglia con verdure di stagione | 30.00 |
| <i>Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet mit Saisongemüse</i> | |
| Filetto di Trota Salmonata alla Mugnaia | 25.00 |
| <i>servito con riso</i> | |
| <i>Lachsforellenfilet Munière, serviert mit Reis</i> | |

La Specialità “al Torchio”
Cordon Bleu Fatto in Casa
Hausgemachte Schweins-Cordon Bleu

| | <i>350 gr.</i> | <i>700 gr.</i> |
|--|---------------------|---------------------|
| <i>Cordon Bleu di maiale alla Fontina</i> | <i>30.50</i> | <i>48.00</i> |
| <i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Fontina</i> | | |
| <i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Fontina Käse</i> | | |
| <i>Cordon Bleu di maiale al Gorgonzola</i> | <i>31.00</i> | <i>49.00</i> |
| <i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Gorgonzola</i> | | |
| <i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Gorgonzola</i> | | |
| <i>Cordon Bleu di maiale al formaggio Ticinese</i> | <i>32.00</i> | <i>51.00</i> |
| <i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e formaggio Ticinese</i> | | |
| <i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Tessiner Käse</i> | | |
| <i>Cordon Bleu di maiale al crudo e Brie</i> | <i>34.00</i> | <i>52.00</i> |
| <i>Cordon bleu di maiale con prosciutto crudo e Brie</i> | | |
| <i>Schweins-Cordon Bleu mit Rohschinken und Brie Käse</i> | | |
| <i>Cordon Bleu di pollo alla Fontina (250 gr.)</i> | | <i>29.00</i> |
| <i>Cordon bleu di pollo con prosciutto cotto e Fontina</i> | | |
| <i>Poulet Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Fontina Käse</i> | | |

Servito con Patate Fritte e Verdure di Stagione

Serviert mit mit Pommes-frites und Saisongemüse

Filetto alla Pioda
Filet auf heissem Stein “Pioda” Art

| | <i>200 gr.</i> | <i>400 gr.</i> |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| <i>Filetto di Manzo</i> | <i>39.50</i> | <i>69.00</i> |
| <i>Rinds-Filet</i> | | |
| <i>Filetto di Cavallo</i> | <i>37.50</i> | <i>65.00</i> |
| <i>Pferde-Filet</i> | | |
| <i>Filetto di Tonno</i> | <i>34.00</i> | <i>60.00</i> |
| <i>Thunfisch-Filet</i> | | |

Servito con 3 salse fatte in casa e Patate Fritte

Serviert mit 3 Hausgemachten Saucen und Pommes Frites

La Pízza!

Pietanza semplice, un disco di pasta (farina, acqua, lievito, olio) che può essere guarnita in mille versioni. Secondo piatto, dopo il riso, più mangiato al mondo!

In tutte le lingue sempre PIZZA!

Nella sua semplicità, sfornare una buona pizza non è semplice. Per farvi assaporare al meglio ogni fetta, secondo la migliore tradizione Italiana, il nostro impasto con lievitazione e maturazione di minimo 48/72 ore, è preparato con una miscela di farine "Petra" del Mulino Quaglia, uno dei migliori d'Italia!

Ein einfaches Gericht, eine Teigscheibe (Mehl, Wasser, Hefe, Öl), die in tausend Varianten garniert werden kann. Nach Reis das zweitmeist gegessene Gericht der Welt!

In allen Sprachen immer PIZZA!

Eine gute Pizza zu backen ist in ihrer Einfachheit nicht einfach. Damit Sie jedes Stück in vollen Zügen genießen können, wird unser Teig nach bester italienischer Tradition mit einer Mischung aus "Petra"-Mehl von Mulino Quaglia, einem der besten Mehle Italiens, zubereitet und mindestens 48/72 Stunden gereift!