

Insalate/Salate

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

Zuppe/suppe

Minestrone Ticinese ✓ <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	12.00
---	-------

Antipasti/Vorspeisen

Terra/Land

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

**Bís di Bruschette con pomodoro fresco alla mediterranea,
lamelle di Porcini trifolati** 14.50
Bruschetta-Duo mit frischen Tomaten nach mediterraner Art, gebratene Steinpilz

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

Sautè di vongole veraci servito in cialda di pan pizza fatto in casa 28.00
Sautierte Venusmuscheln, serviert in einer Hausgemachte Pizzawaffel

Primi Piatti/Erste Gerichte

Vegano/Vegan

Dadolata di Tofu saltato con verdure di stagione 26.00
Gebratene Tofuwürfel mit Gemüse der Saison

Primi Piatti/Erste Gerichte

Terra/Land

Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	15.00 ½ porzione	19.00
Spaghetti alla Carbonara con pepe Valle Maggia <i>Spaghetti Carbonara mit Pfeffer aus Vallemaggia</i>	17.00 ½ porzione	21.00
Lasagna classica emiliana fatta in casa <i>Hausgemachte Klassische emilianische Lasagne</i>		21.00
Gnocchi di patate con ragù di luganighetta ticinese <i>Kartoffel Gnocchi mit Tessiner Wurst Ragù</i>		23.50
Risotto Carnaroli ai Porcini mantecato al formaggio Ticinese <i>Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und Tessiner Käse</i>		25.00

Mare/Fisch

Spaghetti alle Vongole Veraci con pomodorini Datterini rossi <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Datterini-Tomaten</i>		27.00
Tagliatelle all'uovo al Salmone affumicato <i>Eiernudeln mit frischem Rauchlachs</i>		24.50
Paccheri con gamberoni, mentuccia, datterini rossi in acqua di mare e granella di pistacchio <i>Paccheri mit Garnele, Minze, rote Datterino-Tomaten in Meerwasser und Pistazienkörner</i>		28.00

Secondi Piatti/Hauptgerichte

Carne/Fleisch

Hamburger "al Torchio" 200gr. CH	29.00
Pan pizza fatto in casa, Hamburger di manzo, speck croccante, formaggio Ticinese, sfoglie di pomodoro fresco, salsa barbecue, servito con Patatine Fritte	
<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 gremolata con risotto allo zafferano	37.00
<i>Kaldshachse in "Gremolata" mit Safranrisotto</i>	
Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano	38.00
<i>Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto</i>	
Fegato di vitello alla Veneziana, saltato con cipolle stufate servito con riso bianco	30.00
<i>Kalbsleber nach venezianischer Art, sautiert mit gedünsteten Zwiebeln serviert mit weißem Reis</i>	

Pesce/Fisch

Fritto Misto Reale di Mare	32.00
servito con verdure pastellate e salsa tartara	
<i>Frittierte Meeresfrüchte mit gebackenem Panierte-Gemüse, Tartare-Sauce</i>	
Filetti di Branzino alla piastra con verdure di stagione	30.00
<i>Gegrillter Wolfsbarsch-Filet mit Saisongemüse</i>	
Filetto di Trota Salmonata alla Mugnaia	25.00
servito con riso	
<i>Lachsforellenfilet Munière, serviert mit Reis</i>	

La Specialità “al Torchio”

Cordon Bleu Fatto in Casa

Hausgemachte Schweins-Cordon Bleu

	350 gr.	700 gr.
Cordon Bleu di maiale alla Fontina	31.00	49.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Fontina</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Fontina Käse</i>		
Cordon Bleu di maiale al Gorgonzola	32.00	51.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Gorgonzola</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Gorgonzola</i>		
Cordon Bleu di maiale al formaggio Ticinese	32.00	51.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e formaggio Ticinese</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Tessiner Käse</i>		
Cordon Bleu di maiale al crudo e Brie	35.00	54.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto crudo e Brie</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit Rohschinken und Brie Käse</i>		
Cordon Bleu di pollo alla Fontina (250 gr.)	29.00	
<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

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

Servito con 3 salse fatte in casa e Patate Fritte
Serviert mit 3 Hausgemachten Saucen und Pommes Frite