

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/ErsteGerichte

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 luganìghetta ticinese <i>Kartoffel Gnocchi mit Tessiner Wurst Ragù</i>		23.50
--	--	--------------

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

Hausgemachtes Pizza Brot, Rinds-Hamburger, gebratener Speck, Tessiner-Käse, , frische Tomatenscheiben und Barbecue-Sauce, serviert mit Pommes-Frites

Piccata Milanese di maiale con risotto zafferano **28.50**

Schweine Piccata mit Safranrisotto

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano **37.00**

Kaldshachse in "Gremolada" mit Safranrisotto

Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano **38.00**

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

**Fegato di vitello alla Veneziana, saltato con cipolle stufate
servito con riso bianco** **30.00**

*Kalbsleber nach venezianischer Art, sautiert mit gedünsteten Zwiebeln
serviert mit weißem Reis*

Pesce/Fisch

Fritto Misto Reale di Mare **32.00**

servito con verdure pastellate e salsa tartara

Frittierte Meeresfrüchte mit gebackenem Panierte-Gemüse, Tartare-Sauce

Filetti di Branzino alla piastra con verdure di stagione **30.00**

Gegrillter Wolfsbarsch-Filet mit Saisongemüse

Filetto di Trota Salmonata alla Mugnaia **25.00**

servito con riso

Lachsforellenfilet Munière, serviert mit Reis

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 Frites

La Pizza!

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!