

Insalate/Salate

Insalata Verde ✓ <i>Grüner Salat</i>		8.00
Insalata Mista ✓ <i>Gemischter Salat</i>	<i>Piccola/Klein</i>	9.50
	<i>Grande/Groß</i>	15.00
<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 come da tradizione ✓ <i>Tomaten und Zwiebeln traditionell</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>		21.00
Insalata Torchio <i>Insalata mista, zucchine grigliate, salmone affumicato,</i> <i>con scaglie di grana</i> <i>Gemischter Salat, gegrillte Zucchini, Räucherlachs, Parmesanspäne</i>		23.50
Insalata Fitness <i>Insalata di stagione con ventaglio di petto di pollo alla griglia</i> <i>Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</i>		22.00
Salsa Italiana / <i>Italienisches Dressing</i> Salsa Francese / <i>Französisches Dressing</i>		

Zuppe/suppe

Minestrone Ticinese ✓ <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	13.00
---	-------

Antipasti/Vorspeisen

Terra/Land

Gnocco Fritto Classico con Prosciutto Crudo di Parma e Stracciatella di bufala 25.00

Klassischer Frittierter Gnocco mit Parmaschinken und Büffelstracciatella

Bís di Bruschette con concassé di pomodoro e lamelle di Porcini trifolati 14.50

Bruschetta-Duo mit frischen Tomaten nach mediterraner Art, gebratene Steinpilze

Tartare di Manzo "Scottona" condita (tuorlo d'uovo, capperi, senape, pomodorini secchi) servita con pane toast

120 gr. 21.00

240 gr. 36.00

Fein gewürztes Rinds-Tartar mit Toastbrot

Mare/Meer

Tartare di Tonno rosso con cetrioli freschi e sesamo con crostino di pane condita al lime e salsa di soia 24.50

Tartar vom roten Thunfisch mit Gurke und Sesam an Limetten-Soyasauce mit Brotcrouton

Impepata "Sautè" di Cozze 23.00

Sautierte Muscheln in einer Pfeffersauce

Primi Piatti/Erste Gerichte

Vegetariano

Flan di verdure su specchio di crema di Parmigiano e Champignon trifolati 24.50

Gemüseflan, sautierte Champignons und Parmesan Creme

Primi Piatti/Erste Gerichte

Terra/Land

Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	16.50 ½ porzione	20.50
Spaghetti alla Carbonara con pepe "Valle Maggia" <i>Spaghetti Carbonara mit Pfeffer "Valle Maggia"</i>	18.00 ½ porzione	22.00
Risotto Carnaroli mantecato al mascarpone, con scorze di agrumi, timo e pepe "Valle Maggia" <i>Carnaroli-Risotto mit Mascarpone, Zitruschalen, Thymian und Vallemaggiapfeffer</i>		24.00
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>		24.00

Mare/Fisch

Spaghetti alle Vongole Veraci con pomodorini Datterini rossi <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Dattel-Tomaten</i>		27.00
Tagliatelle all'uovo al Salmone affumicato <i>Eiernudeln mit Räucherlachs und Rahm</i>		24.50
Scialatielli di pasta fresca al profumo di mare con cubetti di pesce spada e tonno con pomodoro <i>Frische Scialatielli-Nudeln mit Schwertfisch- und Thunfischwürfeln in Tomatensauce</i>		27.50

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	31.00
<i>Schweine Piccata mit Safranrisotto</i>	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano	38.50
<i>Kalbshaxe mit Safranrisotto</i>	
Saltimbocca di vitello con risotto alla parmigiana	39.00
<i>Kalbs-Saltimbocca mit Parmesan-Risotto</i>	
Fegato di vitello alla Veneziana, saltato con cipolle stufate servito con riso bianco	31.50
<i>Kalbsleber nach venezianischer Art, sautiert mit gedünsteten Zwiebeln serviert mit weißem Reis</i>	

Pesce/Fisch

Fritto Misto Reale di Mare	33.50
con verdure pastellate e salsa tartara	
<i>Frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse im Backteig, Tartare-Sauce</i>	
Filetti di Branzino alla piastra con verdure di stagione	32.00
<i>Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet mit Saisongemüse</i>	
Spadellata di gamberoni dello Chef servito con riso bianco (olio, aglio, peperoncino, vino bianco, erbe)	34.00
<i>Gegrillte Garnelen nach Art des Chefs serviert mit weissem Reis</i>	

La Specialità “al Torchio”

Cordon Bleu Fatto in Casa

Hausgemachte Schweins-Cordon Bleu

Cordon Bleu di maiale alla Fontina	350 gr	700 gr.
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Fontina</i>	31.50	49.50
<i>Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Fontina Käse</i>		
Cordon Bleu di maiale al Gorgonzola	32.50	52.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Gorgonzola</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Gorgonzola</i>		
Cordon Bleu di maiale al formaggio Ticinese	32.50	52.00
<i>Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e formaggio Ticinese</i>		
<i>Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Tessiner Käse</i>		
Cordon Bleu di maiale al crudo e Brie	35.50	55.00
<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.)	29.50	
<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	41.00	71.00
<i>Rinds-Filet</i>		
Filetto di Cavallo	39.00	67.00
<i>Pferde-Filet</i>		
Filetto di Canguro	35.00	60.00
<i>Känguru-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!