Insalate/Salate

Insalata Verde V *GrünerSalat*		**8.00**
Insalata Mista V *GemischterSalat*	*Piccola/Klein*	**9.50**
	Grande/Groß	**15.00**
con aggiunta di Tonno/*Thunfisch suppl.*		**3.50**
con aggiunta di mozzarella di bufala/*Büffelmozzarella suppl.*		**5.50**
Pomodoro e Cipolla come da tradizione V *Tomaten und Zwiebeln traditionell*		**9.00**
Caprese V **Pomodoro e mozzarella di bufala Campana D.O.P** **con emulsione di basilico** *Tomaten, Büffel-Mozzarella DOP mit Basilico-Creme*		**21.00**
Insalata Torchio **Insalata mista, zucchine grigliate, salmone affumicato,** **con scaglie di grana** *Gemischter Salat, gegrillte Zucchini, Räucherlachs, Parmesanspäne*		**23.50**
Insalata Fitness **Insalata di stagione con ventaglio di petto di pollo alla griglia** *Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust*		**22.00**

Salsa Italiana /*Italienisches Dressing*
Salsa Francese /*Französisches Dressing*

Zuppe/Suppe

Minestrone Ticinese V *Tessiner Gemüsesuppe*	**13.00**

V Vegetariano / Vegetarisch

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

Bis 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**
Fein gewürztes Rinds-Tartar mit Toastbrot	**240 gr.**	**36.00**

Primi Piatti/ErsteGerichte

Vegetariano

Flan di verdure su specchio di crema di Parmigiano e Champignon trifolati **24.50**
Gemüseflan, sautierte Champignons und Parmesan Creme

Vegetariano / Vegetarisch

Primi Piatti/ErsteGerichte

Terra/Land

Spaghetti alla Bolognese *Spaghetti mit Fleischsauce*	**16.50** ½ porzione	**20.50**
Spaghetti alla Carbonara con pepe "Valle Maggia" *Spaghetti Carbonara mit Pfeffer"Valle Maggia"*	**18.00** ½ porzione	**22.00**
Lasagna classica emiliana fatta in casa *Hausgemachte klassische emilianische Lasagne*		**21.00**
Gnocchi di patate con ragù di luganighetta ticinese *Kartoffel Gnocchi mit Tessiner Wurst Ragù*		**24.00**
Risotto Carnaroli mantecato al formaggio Ticinese, con porcini freschi spadellati *Carnaroli-Risotto mit Ticinese-Käse aufgeschlagen mit frischen Steinpilzen*		**28.00**

Mare/Fisch

Spaghetti alle Vongole Veraci con pomodorini Datterini rossi *Spaghetti mit Venusmuscheln und Dattel-Tomaten*	**27.00**
Tagliatelle all'uovo al Salmone affumicato *Eiernudeln mit Räucherlachs und Rahm*	**24.50**

Vegetariano / Vegetarisch

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 31.00
Schweine Piccata mit Safranrisotto

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 38.50
Kalbshaxe mit Safranrisotto

Saltimbocca di vitello con risotto alla parmigiana 39.00
Kalbs-Saltimbocca mit Parmesan-Risotto

Fegato di vitello alla Veneziana, saltato con cipolle stufate servito con riso bianco 31.50
Kalbsleber nach venezianischer Art, sautiert mit gedünsteten Zwiebeln serviert mit weißem Reis

Pesce/Fisch

Fritto Misto Reale di Mare con verdure pastellate e salsa tartara 33.50
Frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse im Backteig, Tartare-Sauce

Filetti di Branzino alla piastra con verdure di stagione 32.00
Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet mit Saisongemüse

Vegetariano / Vegetarisch

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

	350 gr	700 gr.
Cordon Bleu di maiale alla Fontina		
Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Fontina	31.50	49.50
Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Fontina Käse		
Cordon Bleu di maiale al Gorgonzola	32.50	52.00
Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e Gorgonzola		
Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Gorgonzola		
Cordon Bleu di maiale al formaggio Ticinese	32.50	52.00
Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e formaggio Ticinese		
Schweins-Cordon Bleu mit Schinken und Tessiner Käse		
Cordon Bleu di maiale al crudo e Brie	35.50	55.00
Cordon bleu di maiale con prosciutto crudo e Brie		
Schweins-Cordon Bleu mit Rohschinken und Brie Käse		
Cordon Bleu di pollo alla Fontina (250 gr.)	29.50	
Cordon bleu di pollo con prosciutto cotto e Fontina		
Poulet Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Fontina Käse		

Servito con Patate Fritte e Verdure di Stagione
Serviert 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
Rinds-Filet		
Filetto di Cavallo	39.00	67.00
Pferde-Filet		
Filetto di Canguro	35.00	60.00
Känguru-Filet		

Servito con 3 salse fatte in casa e Patate Fritte
Serviert mit 3 hausgemachten Saucen und Pommes Frites

Vegetariano / Vegetarisch

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 minino 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 Studen gereift!