

primizie dal mare



“BLU PROFONDO”

IL PERCORSO COMPLETO DI CRUDITÀ 40 €
[2,4,6,8,10,14]

DEGUSTAZIONE DI TARTAR E SASHIMI

TARTAR DI ORATA E BRANZINO E SASHIMI DI TONNO E SALMONE 26 €
[4,10]

SALMONE

TARTAR DI SALMONE SELVAGGIO “LOCH-DUART”, CHUTNEY DI RAPA ROSSA,
MAIONESE AL LIMONE 23 €
[4,6]

SCAMPI

AL PEZZO 4,5 €
[2]

GAMBERO ROSSO

AL PEZZO 5 €
[2]

OSTRICHE GILLARDEAU N°3

AL PEZZO 6,5 €
[14]

OSTRICA TONIC

OSTRICA GILLARDEAU, GIN MARE, TONICA DANDY, LIME, PEPE NERO 10 €
[14]

la spezzafame

FOCACCIA

Ciabattina al sesamo con pomodorini e pesto di basilico fresco 6 €

antipasti di mare e terra



CLASSICO DAL 1998

INTERPRETAZIONE DELL'ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE VENETA 36 €
[1,2,4,6,7,9,10,14]



LA CATALANA DI STEFANO

ASTICE, MAZZANCOLLE E CANOCIE AL VAPORE, VERDURE COTTE, CRUDE E MARINATE,
ESSENZA DI CARAPACI 36 €
[2]

CICCHETTO VENEZIANO

MANTECATO DI DENTICE E BACCALÀ, POLENTA E GAMBERO DI LAGUNA 18 €
[1,2,4]

PIOVRA

INSALATINA TIEPIDA DI PIOVRA, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, AVOCADO 22 €
[6,14]

“TECIA”

SAUTÈ ROSSO PICCANTINO DI COZZE, VONGOLE E CROSTACEI 25 €
[1,2,14]

TRICOLORE

DATTERINO, BURRATA, AVOCADO, BASILICO E LIME 16 €
[7]



CAVOLFIORE 80°

GRIGLIATA DI CIME DI CAVOLFIORE E VANIGLIA CBT,
CENTRIFUGA DI MANGO E MARACUJA 16 €
[7]

SORANA

TARTAR DI FILETTO DI SORANA TAGLIATA A COLTELLLO, UOVO POCHÈ,
CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATO 26 €
[3,4]

CRUDO E BURRATA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, BURRATINA PUGLIESE 20 €
[7]

primi piatti di mare e terra



STRIGOLI DEL TORCIO

STRIGOLI ARTIGIANALI CON MOLLUSCHI, CROSTACEI E POMODORINI 20 €
[1,2,4,14]



SEMPLICEMENTE ASTICE

GNOCCHETTI DI PATATE ASTICE E LA SUA BISQUE 29 €
[1,2,3,9]

AMATRICIANA DI TONNO

FETTUCCINE ALL'UOVO ALL'AMATRICIANA DI TONNO, PECORINO E BASILICO 20 €
[1,4,7]



CARBONARA DI PESCE SPADA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI PESCE SPADA, BOTTARGA DI MUGGINE 20 €
[1,2,3,4,7]

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO "SBIROLI" CON VONGOLE 18 €
[1,14]

RAGÙ DI FILETTO

TAGLIOLINO ALL'UOVO CON RAGÙ DI FILETTO TAGLIATO AL COLTELLO 20 €
[1,9]

CARBONARA ROMANA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE ROMANO 16 €
[1,3,7]

secondi piatti di mare e terra

OMBRINA

TRANCIO DI OMBRINA GRIGLIATO, COMPRESIONE DI DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE, POLVERE DI CAPPERI, PATATA SCHIACCIATA 26 €
[3,4,6,7]

GRIGLIATA

GRIGLIATA DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO 35 €
[4,7,9]



TONNO

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO, SALSA VERDE, VERDURE IN AGRO 28 €
[4,8]

GRAN FRITTO

FRITTO MISTO CON VERDURINE CROCCANTI 28 €
[1,2,4,6,7,14]

PESCATO

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO O AI FERRI CON I SUOI CONTORNI 8 € per etto
[4,7]

FILETTO

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO 30 €
[7]

contorni

INSALATA MISTA / VERDURE AI FERRI 7 €

PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO 7 €
[7]



Per consultare
la carta dei vini
Inquadrate
il QRcode



Bevi responsabilmente!

Al Torcio offre il servizio di WINE-BAG,
per portare a casa la bottiglia di vino
non completamente consumata.

la carta delle birre

LA BIRRA ARTIGIANALE, VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO



BIRRA CERTIFICATA BIOLOGICA

Il birrifico vanta la certificazione biologica e si definisce agricolo in quanto segue direttamente la coltivazione dell'orzo con cui produce la birra.

ALLA SPINA



LA HELLES

UNA BIRRA CHIARA CON LUPPOLATURA LEGGERA, UN AMARO APPENA ACCENNATO E PREDOMINANTE GUSTO DI MALTO, COSÌ COME DA STILE HELLES.

330ml Alc. 4.5% 5,5 €

IN BOTTIGLIA



LA PILS

È UNA BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE E UN FINALE AMARO, PERSISTENTE E SECCO. MOLTO BEVERINA E DALLA SCHIUMA COMPATTA.

330ml Alc. 4.8% 6,5 €



IPA LU'

È UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE CON PIÙ MALTI DOSATI CARATTERIZZATA DA UNA MISCELA DI LUPPOLI, AGGIUNTI ANCHE IN DRY HOP.

330ml Alc. 6.8% 6,5 €



VIENNA

È UNA BIRRA CHE MANTIENE LE CARATTERISTICHE DEL CLASSICO STILE DAL GUSTO MALTATO E LASCIANDO UN PIACEVOLE FINALE DI LUPPOLO.

330ml Alc. 5.2% 6,5 €



FRED

È UNA BIRRA AMBRATA DAI RIFLESSI ROSSI DAL PROFILO CARAMELLATO ACCOMPAGNATO DA SENTORI DI LIQUIRIZIA.

330ml Alc. 6.0% 6,5 €

le pizze speciali

HELLES

CRUDAIOLA

POMODORO DA PELATI ITALIANI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "FERRARI IL 24" 24 MESI, STRACCIATELLA PUGLIESE, POMODORINI CILIEGINO, RUCOLA. 15 €

IPA LU

FRESCA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, POMODORINI CILIEGINO, BRIE CAMBRIDGE, BASILICO FRESCO. 12 €

VIENNA

DELIZIA DI PARMA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "FERRARI IL 24" 24 MESI, GRANA PADANO DOP. 14 €

FRED

TEDESCA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, SALAMINO PICCANTE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, PEPERONCINO, OLIO ALL'AGLIO FRESCO. 12 €

LA PILS

OLIVETTA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, BUFALA CAMPANA, OLIVE TAGGIASCHE "ANFOSSO", BASILICO FRESCO, ORIGANO, GRANA PADANO DOP IN COTTURA. 13 €

HELLES

CIAMBELLA

UNA ARROTOLATA CON DENTRO FIOR DI LATTE VENETO, POMODORO SECCO, OLIVE TAGGIASCHE "ANFOSSO" E FUORI COTTURA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "FERRARI IL 24" 24 MESI, BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO FRESCO, RUCOLA. 16

FRED

SFILATINO CON VERDURE E SPECK TIROLESE

UNA ARROTOLATA CON DENTRO FIOR DI LATTE VENETO, VERDURE DEGLI ORTI DI CAVALLINO GRIGLIATE E FUORI COTTURA SPECK ALTO ADIGE IGP. 15 €

HELLES

SFILATINO CON POMODORO, BRIE E CRUDO DI PARMA

UNA ARROTOLATA CON DENTRO FIOR DI LATTE VENETO, POMODORINI CILIEGINO, BRIE CAMBRIDGE E FUORI COTTURA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "FERRARI IL 24" 24 MESI. 15 €

LA PILS

VALLE VERDE

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, PESTO GENOVESE AL BASILICO, BRIE CAMBRIDGE, GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE. 13 €

VIENNA

PARMIGIANA

POMODORO DA PELATI ITALIANI, GRANA PADANO DOP IN COTTURA, MELANZANE DI CAVALLINO GRIGLIATE, STRACCIATELLA PUGLIESE, PESTO GENOVESE DI BASILICO, BASILICO. 13 €

Abbinamenti
birre artigianali

le pizze signature

ABBINAMENTI PARTICOLARI CON IL FRESCO DEL MARE

HELLES

LOCH DUART

POMODORO DA PELATI ITALIANI, TARTAR DI SALMONE SELVAGGIO "LOCH-DUART", ACCIUGHE DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA PUGLIESE, INSALATINA DI GERMOGLI FRESCHI DI ORTO. 28 €

IPA.LU

ALTO ADRIATICO

POMODORO DA PELATI ITALIANI, SOUTÈ AL VINO BIANCO DI FRUTTI DI MARE DELL'ALTO ADRIATICO. 22 €

le pizze classiche

F.R.E.D.

VIENNESE

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, WURSTEL "SERVALEDE" 10€

LA.P.I.L.S.

CAPRICCIOSA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CUORI DI CARCIOFO SOTT'OLIO 12 €

HELLES

TONNO E CIPOLLA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, TONNO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CALLIPO "RISERVA ORO", CIPOLLA ROSSA DI TROPEA. 12 €

F.R.E.D.

DIAVOLA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, SALAMINO PICCANTE. 10 €

HELLES

ORTOLANA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, VERDURE GRIGLIATE AL NATURALE, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI DAGLI ORTI DI CAVALLINO. 12 €

AGGIUNTE DI AFFETTATI:

SPECK ALTO ADIGE IGP OPPURE CRUDO DI PARMA "FERRARI IL 24" 24 MESI 3 €

AGGIUNTE DI PRODOTTI CASEARI:

BUFALA CAMPANA DOP OPPURE STRACCIATELLA PUGLIESE 3 €

TUTTE LE ALTRE AGGIUNTE A PARTIRE da 2 € fino a 20 €

Abbinamenti
birre artigianali

alTorcio

SINCE 1998

bar

LE BIBITE

ACQUA 750ml	4€
SUCCHI DI FRUTTA	4€
BIBITA IN VETRO 330ml	4€

COPERTO E PANE 3€

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ	2€
CAFFÈ CORRETTO	5€
CAFFÈ DECAFFEINATO	2€
CAFFÈ DI ORZO	2,5€
CAPPUCCINO	3€
THE O CAMOMILLA	3€

per il vostro caffè abbiamo scelto



INFO UTILI

- Consigliamo alla gentile Clientela di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari
- Per qualsiasi chiarimento, chiedi e consulta il Diario Allergeni.
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva secondo quanto prescritto dal Reg. CE853 / 2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
- In assenza di un prodotto fresco, avvisiamo i clienti che alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati, sarà nostra premura avvisarvi.
- Il nostro menu di pesce può cambiare, poiché lavoriamo prodotti freschi in base all'offerta del mercato.
- Informiamo inoltre che cucina e pizzeria lavorano separatamente, non garantiamo sempre una perfetta sincronia nei tempi.

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI.
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI.
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI COMPRESO IL LATTOSIO.
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI.
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂.
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.