

PRIMIZIE DAL MARE



“BLU PROFONDO”

IL PERCORSO COMPLETO DI CRUDITÀ 42
[1,2,3,4,6,8,10,14]*

DEGUSTAZIONE DI TARTAR E SASHIMI

TARTAR DI ORATA E BRANZINO E SASHIMI DI TONNO E SALMONE 28
[3,4,10]

SCAMPI

AL PEZZO 4,5
[2]

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

AL PEZZO 6
[2]

OSTRICHE GILLARDEAU

AL PEZZO 6.5
[14]

OSTRICA TONIC

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

SPEZZAFAME

FOCACCIA

CIABATTINA CON, POMODORINI E PESTO GENOVESE 8
[1,8,11]

➤ AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO FERRARI +7 EURO

ANTIPASTI DI MARE E TERRA

 **CLASSICO DEL TORCIO**
INTERPRETAZIONE DELL'ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE VENETA 36
[1,2,3,4,6,7,9,10,14]

CICCHETTO VENEZIANO
MANTECATO DI DENTICE E BACCALA', POLENTA E GAMBERI DI LAGUNA 20
[1,2,4,7]*

 **SEPPIA**
TAGLIATELLA DI SEPPIA, CREMA DI PISELLI, SALSА PONZU E MAYONESE AL WASABI 24
[1,4,6,8,14]

TENTACOLO DI PIOVRA
TENTACOLO DI PIOVRA, CON SALSА BBQ, PATATE SCHIACCIATE, CIPOLLA CROCCANTE E MALTODESTRINE AL
PEPERONCINO 26
[4,7,10,12,14]

TECIA
SAUTE' ROSSO PICCANTINO DI COZZE, VONGOLE E CROSTACEI 25
[2,13,14]*

 **CAVOLFIORE 80°**
CAVOLFIORE MARINATO CON LATTE E VANIGLIA GRIGLIATO, SCHIUMA AL MANGO E PASSION FRUIT 18
[7,12]

SORANA
TARTAR DI FILETTO DI SORANA TAGLIATA A COLTELLO, SALSА BBQ, CREMA DI BUFALA, CIPOLLA CROCCANTE
E GEL DI TUORLO D'UOVO 26
[1,3,4,5,7,8,10]

CRUDO E BUFALA
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 20
[7,12]

PRIMI PIATTI DI MARE E TERRA



GNOCHETTI DEL TORCIO

GNOCCHI DI PATATE, SALSA AI MIRTILLI, CRUDITÈ DI SCAMPO, SPUMA CACIO E PEPE E LAMPONE DISIDRATATO 26
[1,2,4,7,9,12]*



CARBONARA DI TONNO CON BOTTARGA

25

[1,3,4,7,9,12]



STRIGOLI DEL TORCIO

STRIGOLI ARTIGIANALI CON COZZE, VONGOLE, CROSTACEI E POMODORINI 24

[1,2,4,14] *

TAGLIOLINI AL GRANCHIO BLU

26

TAGLIOLINO ALL'UOVO FATTO IN CASA, CON POLPA DI GRANCHIO BLU SGUSCIATO E SCHIUMA AL LIME
[1,2,3,4,7,9,12]

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON VONGOLE "PEVARASSE" 20

[1,14]

CARBONARA ROMANA

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON UOVO, PEPE, GUANCIALE E PECORINO ROMANO 18

[1,3,7]

RAGÙ DI FILETTO

TAGLIOLINO ALL'UOVO FATTO IN CASA CON RAGÙ DI FILETTO TAGLIATO AL COLTELLO 20

[1,3,7]

SECONDI PIATTI DI MARE E TERRA



IL PESCATO DEL TORCIO

PESCE FRESCO SELEZIONATO OGNI GIORNO DALLO CHEF, COTTO AL FORNO ALLA MEDITERRANEA O AI FERRI, SERVITO CON CONTORNI DI STAGIONE - 8 euro per etto
[4]



TRANCIO DI OMBRINA

OMBRINA NOSTRANA, PORRO COTTO A BASSA TEMPERATURA, BEURRE BLANC AL FINOCHIETTO E CHIPS DI PATATA VIOLA 26
[5,6,7,8]

TONNO

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO, VERDURINE BABY DI STAGIONE, PATATA SCHIACCIATA E SALSA AL PISTACCHIO 28
[4,5,7,8]

GRAN FRITTO

FRITTO MISTO DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI CON VERDURINE CROCCANTI 26
[1,2,4,5,6,7,8,14]*

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI

SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO 38
[4,7,9]*

FILETTO

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO 34
[5,7,8]

LOMBATINA

LOMBATINA DI MANZO, PATATE CROCCANTI, VERDURE DI STAGIONE E SALSA CHIMICHURRI 26
[12]

TOMAHAWK

TOMAHAWK DI MANZO SCELTO IRLANDESE "RIDINGS RESERVE" CON I SUOI CONTORNI - 7 euro, per etto
[5,7,8]

CONTORNI

INSALATA MISTA / VERDURE AI FERRI 7

PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO * 7
[1,5,8]

*TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO



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

LL BIRRIFICIO 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 BEVE RINA E DALLA SCHIUMA COMPATTA.

330ML ALC. 4.8% 7



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% 7



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% 7



FRED

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

330ML. ALC. 6.0%. 7



BLANCHE

UNA BIRRA IN STILE BLANCHE CON MALTO D'ORZO E MALTO DI FRUMENTO LEGGERA E DISSETANTE, CON UN GUSTO FRESCO E SPEZIATO.

330ML ALC. 4.2% 7

Le pizze speciali

HELLES

CRUDAIOLA

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

IPA LU

[1,7,8]

FRESCA

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

VIENNA

[1,7,8]

DELIZIA DI PARMA

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

FRED

[1,7,8]

TEDESCA

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

LA PILS

[1,5,7]

OLIVETTA

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

[1,7]

HELLES

CIAMBELLA

UNA ARROTOLATA CON DENTRO FIOR DI LATTE VENETO, POMODORO SECCO, OLIVE TAGGIASCHE "ANFOSSO" E FUORI COTTURA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO FRESCO, RUCOLA. 17

[1,7]

FRED

SFILATINO CON VERDURE E SPECK TIROLESE

UNA ARROTOLATA CON DENTRO FIOR DI LATTE VENETO, VERDURE DEGLI ORTI DI CAVALLINO GRIGLIE E FUORI COTTURA SPECK ALTO ADIGE IGP. 17

[1,7]

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 24 MESI. 17

[1,7]

LA PILS

VALLE VERDE

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, PESTO GENOVESE AL BASILICO, BRIE CAMBRIDGE, GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA. 14

[1,5,7]

VIENNA

PARMIGIANA

POMODORO DA PELATI ITALIANI, GRANA PADANO DOP IN COTTURA, MELANZANE GRIGLIE, STRACCIATELLA PUGLIESE, PESTO GENOVESE DI BASILICO, BASILICO. 14

[1,7]

LE PIZZE SIGNATURE ABBINAMENTI PARTICOLARI CON IL FRESCO DEL MARE



ALTO ADRIATICO*

POMODORO DA PELATI ITALIANI, SOUTÈ AL VINO BIANCO DI FRUTTI DI MARE DELL'ALTO ADRIATICO 25
[1,2,4,8]

LE PIZZE CLASSICHE



VIENNESE

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, WURSTEL 10
[1,7]



CAPRICCIOSA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CUORI DI CARCIOFO SOTT'OLIO 12
[1,7]



TONNO E CIPOLLA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, TONNO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLA ROSSA 12
[1,4,7]



DIAVOLA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, SALAMINO PICCANTE 10
[1,7]



ORTOLANA

POMODORO DA PELATI ITALIANI E FIOR DI LATTE VENETO, VERDURE GRIGLIATE AL NATURALE, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI 12
[1,7]

AGGIUNTE DI AFFETTATI:

SPECK ALTO ADIGE IGP OPPURE CRUDO DI PARMA 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

BAR

LE BIBITE

ACQUA ML.750 - 4€
BIBITA IN VETRO CL.33 - 4€
SUCCHI DI FRUTTA - 4€
CAL. BOLLICINA - DA 6€ A 10€
CAL. BIANCO - 7€
CAL. ROSSO - DA 7€ A 10€

COPERTO E PANE 4.00€

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ 2.5€
CAFFÈ CORRETTO 2.8€
CAFFÈ DECAFFEINATO 2.5€
CAFFÈ DI ORZO 2.7€
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 111, SEZIONE VI 11, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.
- IN ASSENZA DI UN PRODOTTO FRESCO, AWISIAMO 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. | 8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI. |
| 2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI. | 9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI. |
| 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI. | 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI. |
| 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI. | 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI. |
| 5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI. | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ . |
| 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI. | 13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI. |
| 7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI COMPRESO IL LATTOSIO. | 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI. |