

per sempre



torcello

ristorante.pizzeria



per sempre

torcello

ristorante.pizzeria

menue di mezzo giorno...

insalata verde,
pizza o pasta a scelta,
e una bibita

CHF 22.00

mittagsmenue...

grüner salat,
pizza o pasta nach wahl
und ein getränk

CHF 22.00

Insalate

Insalata verde

Grüner Salat

Insalata mista

Gemischter Salat

Pomodoro e cipolla

Tomaten mit roter Zwiebeln

Insalata caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Caprese big

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Rucola e parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan

Insalata Torcello

Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella,

Thon, Eier, Oliven

Pasta insalata

Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella

Piatti freddi

Insalata greca

Tomaten, Peperoni, Gurken, Feta, Petersilie
Oliven & Zwiebeln

Affettato misto

Rohschinken San Daniele, Bresaola, Salame, Speck

Vitello tonnato con insalata verde

Kalbfleisch mit Thon-Mousse und grüner Salat

7.- *per sempre*

9.-

Fitnesssteller mit

Pouletbrust-Streifen

20.-

Gemischter Salat mit Poulet

8.-

10.-

Antipasti

16.-

Prosciutto crudo

16.-

Rohschinken San Daniele

13.-

Carpaccio di bresaola

16.-

Bresaola mit Rucola & Parmesan

17.-

Bruschetta al pomodoro

13.-

Heröstetes Hausbrot mit Tomaten,

Basilikum, Knoblauch

17.-

Bruschetta ai porcini

16.-

Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen

Bruschetta alle verdure

15.-

Geröstetes Hausbrot mit Gemüse

Grosser Antipastiteller

60.-

mit Varie Bruschette

17.-

20.-

25.-

per sempre

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 16.-

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncino

Spaghetti al pomodoro e basilico 16.-

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum

Spaghetti all'arrabbiata 17.-

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

Spaghetti carbonara 20.-

Speck, Rahm & Ei - Parmesan

Spaghetti al pesto 18.-

Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan
Knoblauch, Pinienkerne

Spaghetti panna e prosciutto 19.-

Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce

Spaghetti della casa 22.-

Penne

Penne al pomodoro 16.-

Penne mit Tomatensauce

Penne all'arrabbiata 17.-

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

Penne rosé 17.-

Penne mit Tomaten-Rahmsauce

Penne panna e prosciutto 19.-

Penne mit Schinken-Rahmsauce

Penne al gorgonzola e rucola 18.-

Penne mit Gorgonzola & Rucola

Penne al pesto 18.-

Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan,
Knoblauch, Pinienkerne

Penne ai quattro formaggi 20.-

Penne mit Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella,
Parmesan

per sempre

Pasta e basta

Tortelloni ricotta e spinaci alla panna 19.-

Ricotta, Spinat an Rahmsauce

Lasagne 20.-

Gnocchi rosé 18.-

Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi spinaci rosé 18.-

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi gorgonzola 18.-

Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

Tagliatelle ai porcini 22.-

Nudeln mit Steinpilz-Rahmsauce

Für unsere Gäste mit kleinem Hunger ist jedes Pastagericht als kleine Portion erhältlich.

Sie bezahlen CHF 2.00 weniger.



Pizze

Margherita	15.-	Piccante	19.-
Tomaten, Mozzarella		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamella	
Stromboli	17.-	Gamberetti	22.-
Tomaten, Mozzarella, Peperoncini		Tomaten, Mozzarella, frische Crevetten, Rucola	
Oliven		Tonno	18.-
Napoli	17.-	Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern	
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern		Frutti di mare	20.-
Funghi	17.-	Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte	
Tomaten, Mozzarella, frische		Gorgonzola	18.-
Champignons		Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	
Prosciutto	18.-	Quattro Formaggi	19.-
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken		Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola,	
Prosciutto e funghi	18.-	Taleggio	
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,		Kikiriki	19.-
frische Champignons		Tomaten, Mozzarella, Curry-Pouletwürfeli	
Quattro stagioni	19.-	Porcini	20.-
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,		Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	
frische Champignons, Artischocken,		Giardino (vegi)	18.-
Peperoni		Tomaten, Mozzarella, Artischocken,	
Rustica	19.-	Champignons, Spinat, Oliven	
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,			
Speck, Zwiebeln, Knoblauch			
Salame	19.-		
Tomaten, Mozzarella, Salame			

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella oder Burrata bestellt werden, +CHF 4.00

Alle Pizzen werden mit Oregano verfeinert!

NEU: Glutenfreier Pizzateig / Veganer Käse für Pizza + 4.00 CHF

Verde 18.-

Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat

Rucola (bianca) 18.-

Mozzarella, Tomatenscheiben,

Parmesanstreifen, Rucola

Ortolana 19.-

Tomaten, Mozzarella, Auberginen,

Zucchini, Peperoni, Artischocken

Calzone 19.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ei

Ponte del Diavolo 23.-

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami,

Speck, Mascarpone

Hawaii 19.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

Ananas,

Padrone 22.-

Tomaten, Mozzarella, mariniertes

Rindfleisch, Oliven

Torcello 22.-

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken

San Daniele, Mascarpone, Basilikum

Pizza Bambini / nur für Kinder bis 10 Jahre 10.-
(Salame - Prosciutto - Margherita)

Pizza auf 2 Teller +2.-



Alle Pizen werden mit Oregano verfeinert!

NEU: Glutenfreier Pizzateig / Veganer Käse für Pizza + 4.00 CHF

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella
oder Burrata bestellt werden, +CHF 4.00

Insalate

2.Pers.

Insalata verde

Grüner Salat

14.-

Insalata mista

Gemischter Salat

16.-

Pomodoro e cipolla

Tomaten mit roter Zwiebeln

14.-

Insalata caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

16.-

Gnocchi

2.Pers.

Gnocchi rosé

Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

34.-

Gnocchi spinaci rosé

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

34.-

Gnocchi gorgonzola

Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

36.-

Gnocchi Pesto

Basilikum, Olivenöl, Parmesan,

Knoblauch, Pienienkerne

36.-

per sempre

Spaghetti oder Penne 2.Pers.

Pomodoro e basilico

Tomaten und Basilikum

30.-

Arrabbiata

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

30.-

Rosé

Tomaten-Rahmsauce

32.-

Gorgonzola

34.-

Panna prosciutto

Schinken-Rahmsauce

34.-

Ai quattro formaggi

Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella
Parmesan

38.-

Spezial für 2 Personen.
In der Schüssel serviert zum
Selberschöpfen.

Pizza

Margherita 30 .-

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto 34 .-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

Prosciutto e funghi 34.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
frische Champignons

Quattro stagioni 36.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
frische Champignons, Artischocken, Peperoni

Rustica 36.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Speck, Zwiebeln, Knoblauch

Hawaii 36.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Ananas

Torcello 40.-

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
San Daniele, Mascarpone, Basilikum

Piccante 36. -

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamella

Giardino (vegi) 36.-

Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Champignons, Spinat, Oliven

Auguri 50 .-

Tomaten, wenig Mozzarella, Bresaola
Büffelmozzarella, frische Basilikum

Familien Pizza nach Auswahl 40.-

2.Pers.

Lo chef consiglia

Crema di Pomodoro 8.-

Tomatencremesuppe

Risotto ai porcini / ab 2 Personen 23.-

Risotto mit Steinpilze (20 min. Wartezeit)

Safran Risotto (20 min. Wartezeit) 20.-

Ravioli ai porcini 23.-

Ravioli mit Steinpilze / Rahmsauce

Tris di Pasta / ab 2 Personen 25.-

Spaghetti al pesto, penne all'arrabbiata,
tortelloni alla panna

Pizza calzone della casa 19.-

Mozarella, Aglio, Feta, Spinat, Zwiebeln & Petersilie

Tagliatelle al salmone 22.-

Nudeln mit Rahmsauce und Lachs

Cannelloni fatti in casa con ricotta e spinaci 20.-

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Gamberoni alla moda dello chef con riso 40.-

Riesenvrevetten nach Art des Chefs mit Reis

Filetto di manzo con burro alle erbe, con verdure e patate al rosmarino 40.-

Rindsfilet mit Gemüse, rosmarin Bratkartoffeln

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella oder Burrata bestellt werden, +CHF 4.00

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Strudel di mele con salsa vaniglia
(Apfelstrudel mit Vanillesauce)

Schoggimousse

per sempre

7.-

Torcello Gelati Mövenpick

7.-

Unsere Sorten

7.- **Fragola, Vaniglia, Walnüsse, Cioccolato, Espresso, Straciatella, Pistacchio, Sorbet Passionsfrucht und Mango**

7.-

Becher 1.65 dl 7.-

extra Rahm 1.-

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

Für unsere Fruchtsorten verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch





per sempre

torcello

ristorante.pizzeria



Weissweine im Offenausschank

Chardonnay Kleinstein DOC	1 dl	6.50
Kellerei St. Magdalena - Südtirol	5 dl	32.50
Traubensorte: Chardonnay	7,5 dl	40.--

Charakter: In der Nase frisches Bouquet von Zitrusfrüchten, Ananas und Bananen. Am Gaumen aromatisch und mit einer saftigen, erfrischenden Säure. Ein harmonischer Chardonnay, ideal als Apéro oder zu leichten Fischgerichten.

Pinot Grigio DOC	1 dl	6.--
Tenute Aleandri - Venezien	5 dl	30.--
Traubensorte: Pinot Grigio	7,5 dl	38.--

Charakter: Feine Nase nach frischen Äpfeln, gelben Früchten und Walnuss duftend. Am Gaumen sommerlich frisch und ausgewogen. Ein unkomplizierter, sortentypischer Pinot Grigio.

Anthilia IGT	1 dl	5.50
Tenute di Donnafugata - Sizilien	5 dl	27.50
Traubensorte: Ansonica, Cataratto	7,5 dl	36.--

Charakter: Aromatisches Bouquet von gelben Pflaumen und reifen Pfirsichen. Am Gaumen saftig mit angenehmer Frische und viel Frucht- aromen. Frisch und ausgewogen bis ins anhaltende Finale.

Moscato d'Asti DOCG	1 dl	6.--
Palessa - Piemont	5 dl	30.--
Traubensorte: Moscato	7,5 dl	38.--

Charakter: Ein erfrischender, prickelnder Süsswein mit nur gerade 5% Vol. Alkohol. Aromatische, frische Nase, am Gaumen fein moussierend mit einer angenehmen Fruchtsüsse.

Roséweine

Rioja Rosado DOCa		
Finca Nueva - Spanien		
Traubensorte: Tempranillo, Garnacha	7,5 dl	38.--

Charakter: Feinaromatische Nase, rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, im Hintergrund eine feine Mineralik. Am Gaumen süffig, geradlinig, frisch und bestens ausbalanciert. Macht Lust auf mehr.

Rotweine im Offenausschank

Barbera d'Alba San Pancrazio DOC	1 dl	6.--
Palessa - Piemont	5 dl	30.--
Traubensorte: 100% Barbera	7,5 dl	38.--

Charakter: Offene Nase, bezaubernde frische Fuchtnoten, dezentes Vanille. Am Gaumen angenehme Frucht, rund, voll, und harmonisch mit guter Kraft.

Brancaia Tre IGT	1 dl	6.50
Casa Brancaia - Toskana	5 dl	32.50
Traubensorte: Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot	7,5 dl	42.--

Charakter: Elegante, fruchtige Nase, Amaronekirschen, Zwetschgen sowie Kaffee-
noten. Am Gaumen elegant, saftig und ausgewogen.

Rosso Toscana IGT	1 dl	6.--
Tenuta Caparzo - Toskana	5 dl	30.--
Traubensorte: Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet	7,5 dl	39.--

Charakter: Ein fruchtiger, erfrischender Auftakt der an Brombeeren erinnert. Im Gaumentrocken und harmonisch, begleitet von jugendlichen Tanninen. Ein ausgewogener Rosso aus der Toscana mit viel Finesse.

Cannonau di Sardegna DOC Sileno	1 dl	7.00
Ferruccio Deiana - Sardegna	5 dl	35.00
Traubensorte: Cannonau	7,5 dl	45.--

Charakter: In der Nase intensive Aromen von Holz- und Gewürznoten. Im Gaumen ein weicher und fruchtbetonter Auftakt. Ein kräftiger, gut strukturierter Wein mit einem lang anhaltenden Abgang.

Sedàra IGT	1 dl	5.50
Tenute di Donnafugata - Sizilien	5 dl	27.50
Traubensorte: Nero d'Avola	7,5 dl	36.--

Charakter: Charmante Nase, rot und blaue Fruchtnoten, Kakao und feine Gewürz-
aromen. Überaus vollmundig und harmonisch. Bietet enorm viel Trinkgenuss.

Rioja Lealtanza Reserva Colore nero	1 dl	7.--
Bodega Altanza	5 dl	35.--
Traubensorte: Tempranillo	7,5 dl	45.--

Charakter: Tiefe Noten von Pflaumen, getrocknete Kirschen, Veilchen, Tabak sowie etwas Vanille im Hintergrund. Herrlich animierend, gut strukturiert, beachtlich kompakt und elegant am Gaumen. Sehr gelungen.

Flaschenweine rot

Schweiz

7,5 dl

Sottoroccia, Ticino DOC

48.--

Tenuta San Giorgio - Tessin

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Charakter: Offenes, charmantes Bouquet, Zwetschgennoten, Waldbeeren und Weichseln sowie etwas Graphit. Saftige, anhaltende Frucht am Gaumen, unterlegt von kräftigen, runden Gerbstoffen. Ein genussvoller Essbegeleiter.

Italien

7,5 dl

Amarone della Valpolicella Classico DOC

75.--

Angelo Nicolis + Fili - Veneto

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Croatina, Molinara

Charakter: Betörende Aromen von Trockenfrüchten sowie etwas Würze und Holz in der Nase. Konzentrierte Fruchtsüsse, kraftvoll und harmonisch. Körperreich und elegant mit einem intensiven, würzigen, unverwechselbaren Bukett.

Brancaia Cabernet Sauvignon IGT

56.--

Casa Brancaia - Toskana / Maremma

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Charakter: Eindrucksvolle Nase mit würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich komplex mit guter Struktur ungeschmeidigen, reifen und ausgewogenen Tanninen.

Brancaia il Blu IGT

95.-

Casa Brancaia - Toskana

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Charakter: Betörendes, komplexes Bouquet mit verschwenderischen Aromen von reifen Beeren und dunklen Früchten, Tabak, Zedernholz und einer eleganten Würznote. Am Gaumen dicht mit jugendlichen Gerbstoffen und wunderbaren Fruchtnoten. Lang anhaltendes pflaumig-beeriges Finale.

Adènzia Rosso IGT

45.--

Baglio di Cristo di Campobello - Sizilien

Traubensorte: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon

Charakter: Offenes Bouquet, Waldbeeren sowie eine feine Holznote. Am Gaumen ausgewogen, saftig und dicht strukturiert. Ein voller Rotwein mit viel Finesse.

Spanien

7,5 dl

Rioja Raposo DOCa

55.--

Sierra de Tolono- Rioja

Traubensorte: 100% Tempranillo

Charakter: Die Reben wachsen auf gut 500 Metern über Meer. Aromen von dunklen Kirschen, Sandelholz und Thymian. Am Gaumen klar, vital und elegant. Saftiger Konturen mit einem wunderbar anhaltenden, fruchtigen Finale.

Emilio Moro DO

55.--

Bodegas Emilio Moro - Ribera del Duero

Traubensorte: 100 % Tempranillo

Charakter: Offene Nase, reife, schwarze Beeren, Oliven, Lederaromen sowie gut integrierte Holznoten. Am Gaumen herrlich mundfüllend, dicht und mit einer feinen Tanninstruktur. Ein genialer Klassiker und ein perfekter Speisebegleiter.

Trosset DOCa

130.--

Duran's - Priorat

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah, Merlot

Charakter: Die Rarität...Ganze Jahresproduktion 875 Flaschen. Ein unglaublich komplexer Wein. Dunkle Fruchtnoten, unterstützendes Holz, Aromen von Tabak und dunkler Schokolade. Am Gaumen enorme Vielschichtigkeit, sehr elegant und gradlinig mit perfekt eingebundener Mineralik. Kraftvolles und sehr langes Finale. Ein Muss für jeden Kenner!

Aperitifs· Bitters

Campari	23	6.--
Martini Bianco	15	5.50
Cynar	16,5	6.--
Aperol	11	5.50
Pastis	45	6.--
Raki	45	7.--
Campari Orange	2,5 dl	9.--
Aperol Gespritzt	2,5 dl	11.--

	10 cl	
San Bitter	4.--	
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)	8.--	

Grappa

Grappa di Barolo	40	7.--
Mazzetti Altavilla		

Grappa di Brunello	40	8.--
Vergani		

Grappa Brancaia	43	10.--
Casa Brancaia		

Prosecco 75cl

Cüpli Prosecco	1dl	7.--
-----------------------	-----	------

Prosecco di Valdobbiadene «Cuvée Cima»

Ca Vittoria DOC	45.--
Traubensorte: Prosecco	

Helles Zitronengelb mit lebendiger feiner Perlage. In der Nase feine Fruchtaromen, grüne Äpfel, etwas Aprikose, florale und dezente Hefenoten.

Möet & Chandon	75.--
---------------------------	-------



Digestifs

Remy Martin Cognac
Vecchia Romagna Brandy
Sambuca Molinari
Williams

Amari

Fernet Branca (2 cl)
Averna
Ramazotti
Amaretto di Saronno
Braulio
Apenzeller
Jägermeister

Liqueurs

Southern Comfort
Baileys
Limoncello (4 cl)
Tequila (2 cl)

Vol% 2cl Spirits

40 9.-- Vodka Absolut
38 7.-- Gin Gordons Dry
42 6.-- Rum Bacardi, white
40 7.-- Bacardi Cola
Red Vodka Red Bull
Vol% 4cl
Grüner Vodka Red Bull
Gin Tonic
Vodka Tonic
Whiskey Cola
Havana club Reserva
Havana Cola
Smirnoff
Captain Morgan
Hendricks Tonic
Hendricks
Vol% 4cl
Zusätzliche Getränke

Vol % 4 cl

40 8.--
37,5 8.--
37,5 8.--
37,5 11.--
24 10.--
17 10.--
37,5 11.--
37,5 11.--
37,5 11.--
40 11.--
40 13.--
5 7.--
40 9.--
40 13.--
40 9.--
40 3.--

Whiskies

Scotch

Ballantines
J & B

Scotch Deluxe

Chivas Regal 12 Years

Pure Malt

Glenfarclas 21 Years

Bourbon

Four Roses
Jack Daniels

Vol % 4 cl

40 8.--
40 8.--
40 13.--
40 17.--
40 11.--
43 12.--

Mineral- und Tafelwasser

Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Coca-Cola (45cl PET / 50cl offen)		6.00
Rivella rot	33 cl	5.00
Fanta, Sprite	30 cl	5.00
Sprite	50 cl	6.00
Eistee	30 cl	5.00
Eistee	50 cl	6.00
Eistee	1.5 Lt.	13.00
Apfelsaft	30 cl	5.00
Fruchtsäfte (Orangen, Ananas.)	20 cl	5.00
Valser Classic / Silence	50 cl	5.00
Valser Classic	1 Lt.	9.00
Kinley Tonic	20 cl	5.00
Kinley Bitter Lemon	20 cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.00
San Pellegrino Chinotto	20 cl	5.00
Red Bull	25 cl	6.00
Shorley	30 cl	5.00
Diverse Sirup (nur für Kinder)	30 cl	3.00

Bier

Stange / Panaché (Edelbräu)	30cl	5.50
Erdinger alkoholfrei	50cl	7.50
Heineken	25cl	5.00
Erdinger (Hefeweissbier)	50cl	7.50
Kübel	50cl	7.00
Calanda Edelbräu	33cl	6.00
Birra Moretti	33cl	6.00

Cafetteria

Espresso Caffé	4.00
Café crème	5.00
Espresso doppio	7.00
Cappuccino	6.00
Corretto Grappa, Sambuca / Cognac	6.50
Carajillo (Brandy)	8.00
Cappuccino Baileys	8.00
Caffé latte	6.00
Ciocolata calda	6.00
Latte machiato	7.00
Diverse Tee	5.00
Diverse Punch	6.00



Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide Namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Hartschalenobst (Nüsse) Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüss bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Schwefeldioxid und Sulfite
- 10 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklaration Herkunft:

Meeresfrüchte	Nordatlantik
Rohschinken San Daniele, Salami	Italien, Schweiz
Bresaola	Schweiz, Italien
Schinken	Schweiz
Speck, Rindfleisch	Brasilien, Argentinien
Poulet	Schweiz, Brasilien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz

alle Preise inkl. Mehrwertsteuer



per sempre

torcello

ristorante.pizzeria

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag: 11.00 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 23.00 Uhr

Freitag: 11.00 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 03.00 Uhr

Samstag: 17.00 bis 03.00 Uhr

Sonntag + Montag geschlossen.

www.torcello.ch



Die winzige Insel Torcello hat nur wenige Einwohner, wird im Sommer jedoch häufig von vielen Touristen besucht. Ihre größten Sehenswürdigkeiten sind die Basilika der Heiligen Maria Assunta, die venezianisch-byzantinische Mosaiken und vom Glockenturm einen Blick auf die Nachbarinsel Burano bietet, sowie die pfeilerlose Brücke Ponte del Diavolo und der steinerne Thronstuhl Trono di Attila. In den Lokalen am Hauptkanal wird Mittagessen serviert.