

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 23.00

mittagsmenue...

grüner salat,
pizza o pasta nach wahl
und ein getränk

CHF 23.00

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

9.- *per sempre*

11.-

Fitnesssteller mit

Pouletbrust-Streifen

Gemischter Salat mit Poulet

25.-

10.-

12.-

Antipasti

19.-

Prosciutto crudo

Rohschinken San Daniele

20.-

15.-

Carpaccio di bresaola

Bresaola mit Rucola & Parmesan

20.-

23.-

Bruschetta al pomodoro

Heröstetes Hausbrot mit Tomaten,
Basilikum, Knoblauch

15.-

23.-

Bruschetta ai porcini

Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen

18.-

Bruschetta alle verdure

Geröstetes Hausbrot mit Gemüse

17.-

23.-

Grosser Antipastiteller

mit Varie Bruschette

70.-



per sempre

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncino

20.-

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum

20.-

Spaghetti all'arrabbiata

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

21.-

Spaghetti carbonara

Speck, Rahm & Ei - Parmesan

23.-

Spaghetti al pesto

Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl,
Parmesan Knoblauch, Pinienkerne

22.-

Spaghetti panna e prosciutto

Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce

23.-

*** Spaghetti della casa ***

Rindfleisch, Peperoni, Tomaten-Rahmsauce

25.-

Penne

Penne al pomodoro

Penne mit Tomatensauce

20.-

Penne all'arrabbiata

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

21.-

Penne rosé

Penne mit Tomaten-Rahmsauce

20.-

Penne panna e prosciutto

Penne mit Schinken-Rahmsauce

23.-

Penne al gorgonzola e rucola

Penne mit Gorgonzola & Rucola

22.-

Penne al pesto

Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan,
Knoblauch, Pinienkerne

22.-

Penne ai quattro formaggi

Penne mit Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella,
Parmesan

24.-

** Nicht im mittagsmenü **

per sempre

Pasta e basta

Tortelloni ricotta e spinaci alla panna 23.-

Ricotta, Spinat an Rahmsauce

*** Lasagne *** 23.-

Gnocchi rosé 21.-

Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi spinaci rosé 22.-

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi gorgonzola 22.-

Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

*** Tagliatelle ai porcini *** 26.-

Nudeln mit Steinpilz-Rahmsauce

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

Sie bezahlen CHF 2.00 weniger.

**** Nicht im mittagsmenü ****



Pizze

Margherita	17.-	Piccante	21.-
Tomaten, Mozzarella		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamella	
Stromboli	19.-	Gamberetti	24.-
Tomaten, Mozzarella, Peperoncini		Tomaten, Mozzarella, frische Crevetten, Rucola	
Oliven		Tonno	20.-
Napoli	19.-	Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern	
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern		Frutti di mare	22.-
Funghi	19.-	Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte	
Tomaten, Mozzarella, frische		Gorgonzola	20.-
Champignons		Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	
Prosciutto	20.-	Quattro Formaggi	21.-
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken		Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola,	
Prosciutto e funghi	20.-	Taleggio	
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,		Kikiriki	21.-
frische Champignons		Tomaten, Mozzarella, Curry-Pouletwürfeli	
Quattro stagioni	21.-	Porcini	22.-
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,		Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	
frische Champignons, Artischocken,		Giardino (vegi)	20.-
Peperoni		Tomaten, Mozzarella, Artischocken,	
Rustica	21.-	Champignons, Spinat, Oliven	
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,			
Speck, Zwiebeln, Knoblauch			
Salame	21.-		
Tomaten, Mozzarella, Salame			

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella oder Burrata bestellt werden, + 6.00 CHF

Alle Pizzen werden mit Oregano verfeinert!

NEU: Glutenfreier Pizzateig / Veganer Käse für Pizza + 6.00 CHF

Verde	20.-	Pizza Bambini / nur für Kinder bis 10 Jahre	12.-
Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat		(Salame - Prosciutto - Margherita)	
Rucola (bianca)	20.-	Pizza auf 2 Teller	+2.-
Mozzarella, Tomatenscheiben, Parmesanstreifen, Rucola			
Ortolana	21.-		
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken			
Calzone	21.-		
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ei			
Ponte del Diavolo	24.-		
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Speck, Mascarpone			
Hawaii	21.-		
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken Ananas,			
Padrone	24.-		
Tomaten, Mozzarella, mariniertes Rindfleisch, Oliven			
Torcello	24.-		
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Mascarpone, Basilikum			



Alle Pizzen werden mit Oregano verfeinert!

NEU: Glutenfreier Pizzateig / Veganer Käse für Pizza + 6.00 CHF

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella
oder Burrata bestellt werden, + 6.00 CHF

Insalate

Insalata verde

Grüner Salat

Insalata mista

Gemischter Salat

Pomodoro e cipolla

Tomaten mit roter Zwiebeln

Insalata caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Gnocchi

Gnocchi rosé

Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi spinaci rosé

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

Gnocchi gorgonzola

Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

Gnocchi Pesto

Basilikum, Olivenöl, Parmesan,

Knoblauch, Pienienkerne

2.Pers.

18.-

22.-

18.-

19.-

2.Pers.

38.-

40.-

40.-

40.-

per sempre

Spaghetti oder Penne 2.Pers.

Pomodoro e basilico

Tomaten und Basilikum

35.-

Arrabbiata

Frische Peperoncino, Knoblauch,
Tomatensauce

38.-

Rosé

Tomaten-Rahmsauce

37.-

Gorgonzola

38.-

Panna prosciutto

Schinken-Rahmsauce

38.-

Ai quattro formaggi

Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella
Parmesan

42.-

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

Pizza

Margherita

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
frische Champignons

Quattro stagioni

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

Rustica

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Speck, Zwiebeln, Knoblauch

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Ananas

Torcello

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
San Daniele, Mascarpone, Basilikum

Piccante

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamella

Giardino (vegi)

Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Champignons, Spinat, Oliven

Auguri

Tomaten, wenig Mozzarella, Bresaola
Büffelmozzarella, frische Basilikum

Familien Pizza nach Auswahl

2.Pers.

34.-

38.-

38.-

40.-

40.-

40.-

44.-

40.-

40.-

50.-

50.-

Lo chef consiglia

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe

Tris di Pasta / ab 2 Personen

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

Pizza calzone della casa

Tagliatelle al salmone

Nudeln mit Rahmsauce und Lachs

Cannelloni fatti in casa con ricotta e spinaci

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Justin Bieber Pizza

Ohne Tomaten souse, Lachs, Rote
Zwiebeln, Kapern, Dill

Pizza Memoli

Bresaola, olio di tartufo

Penne alle verdure

Spaghetti ai frutti di mare

Pizza del Pizzaiolo

Ravioli all'arrabbiata

Jede Pizza kann auch mit Büffelmozzarella
oder Burrata bestellt werden, +CHF 6.00

10.-

25.-

23.-

27.-

23.-

25.-

25.-

25.-

25.-

25.-

25.-

Dessert

Tiramisu 8.50.-

Panna Cotta 8.50.-

Strudel di mele con salsa vaniglia 8.50.-
(Apfelstrudel mit Vanillesauce)

Schoggimousse 8.50.-

per sempre

Torcello Gelati Mövenpick

Unsere Sorten

Fragola, Vaniglia, Walnüsse, Cioccolato,
Espresso, Straciatella, Pistacchio,
Sorbet Passionsfrucht und Mango

Becher 1.65 dl 8.-

extra Rahm 1.-

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

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





per sempre

torcello

ristorante.pizzeria



Flaschenweine rot

Schweiz

7,5 dl

Sottorocchia, Ticino DOC

52.--

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

80.--

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

60.--

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

100.--

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

7,5 dl 52.--

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

60.--

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

60.--

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

135.--

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!

Weissweine im Offenausschank

Chardonnay Kleinstein DOC	1 dl	7.--
Kellerei St. Magdalena - Südtirol	5 dl	35.--
Traubensorte: Chardonnay	7,5 dl	45.--

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	7.--
Tenute Aleandri - Venetien	5 dl	35.--
Traubensorte: Pinot Grigio	7,5 dl	42.--

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	6.50
Tenute di Donnafugata - Sizilien	5 dl	32.--
Traubensorte: Ansonica, Cataratto	7,5 dl	40.--

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		
Palessa - Piemont	5 dl	35.--
Traubensorte: Moscato	7,5 dl	42.--

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	42.--

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	7.--
Palessa - Piemont	5 dl	35.--
Traubensorte: 100% Barbera	7,5 dl	42.--

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

Brancaia Tre IGT	1 dl	7.50
Casa Brancaia - Toskana	5 dl	37.-
Traubensorte: Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot	7,5 dl	46.-

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

Rosso Toscana IGT	1 dl	7.--
Tenuta Caparzo - Toskana	5 dl	35.--
Traubensorte: Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet	7,5 dl	43.--

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	7.50
Ferruccio Deiana - Sardegna	5 dl	37.--
Traubensorte: Cannonau	7,5 dl	46.--

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	7.--
Tenute di Donnafugata - Sizilien	5 dl	35.--
Traubensorte: Nero d'Avola	7,5 dl	42.--

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	7.50
Bodega Altanza	5 dl	37.--
Traubensorte: Tempranillo	7,5 dl	46.--

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.

Aperitifs· Bitters

Campari	23	7.--
Martini Bianco	15	7.--
Cynar	16,5	7.--
Aperol	11	7.--
Pastis	45	7.--
Raki	45	8.--
Campari Orange	2,5 dl	11.--
Aperol Gespritzt	2,5 dl	13.--

San Bitter	10 cl	5.--
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)		10.--

Grappa

Grappa di Barolo	40	8.--
Mazzetti Altavilla		

Grappa di Brunello	40	9.--
Vergani		

Grappa Brancaia	43	11.--
Casa Brancaia		

Prosecco 75cl

Cüpli Prosecco	1dl	8.--
-----------------------	-----	------

Prosecco di Valdobbiadene «Cuvée Cima»

Ca Vittoria DOC	50.--
-----------------	-------

Traubensorte: Prosecco

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

Möet & Chandon	80.--
---------------------------	-------



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
		Grüner Vodka Red Bull
		Gin Tonic
42	7.--	Vodka Tonic
32	7.--	Whiskey Cola
30	7.--	Havana club Reserva
28	7.--	Havana Cola
21	7.--	Smirnoff
29	7.--	Captain Morgan
35	7.--	Hendricks Tonic
		Hendricks
		Zusätzliche Getränke

Vol% 4cl

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	9.--
37,5	8.--
37,5	9.--
37,5	12.--
24	13.--
17	13.--
37,5	13.--
37,5	13.--
37,5	13.--
40	13.--
40	15.--
5	9.--
40	10.--
40	15.--
40	11.--
	4.--

Vol % 4 cl

40	10.--
40	10.--
40	15.--
40	19.--
40	14.--
43	15.--

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, Macadamianüsse 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.