

ACQUA

ANTIPASTI

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori essiccati e prosciutto

Focaccia mit Büffelmozzarella, getrockneten
Tomaten und Rohschinken

18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

Polpette di lesso con salsa verde e carciofi saltati

Siedfleisch-Bällchen mit grüner Sauce
Florentiner Art zubereitet mit Sardellen, dazu
sautierte Artischocken

17.00

Saute di cozze al pomodoro con crostoni di pane

Sautierte Miesmuscheln an Tomatensauce mit
gerösteten Brotscheiben

16.00

Melanzane alla parmigiana

Auberginenauflauf

Vorspeise 16.00 / Hauptgang 27.00

(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Antipasti „al vassoio“ 23.00 / Person

(ab 6 Personen)

PRIMI

Frische Pasta hausgemacht mit Ei und Hartweizenmehl

Paccheri al ragù di vitello tagliata a mano e carciofi

Paccheri mit handgeschnittenem Kalbsragout
und Artischocken

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Paccheri al pesce spada e olive taggiasche, menta e briciole di pane

Paccheri mit Schwertfisch, Taggiasca-Oliven,
Minze und Brösmeli

Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Ravioli di patate e menta con pesto di zucchine e mandorle

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Minze an
Zucchini-Pesto und Mandeln

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person

**Primi Hauptgang „al vassoio“ 35.00 / Person
(ab 6 Personen)**

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.

ACQUA

SECONDI

Suprema di faraona agli asparagi e patate schiacciate

Perlhuhn-Supreme an Spargelsauce mit Stampfkartoffeln und grünen Spargeln
46.00

Punta di petto di manzo al mirto, patate arrosto e verdure

Beef Brisket an Myrten-Sauce, Bratkartoffeln und Gemüse
42.00

Coda di rospo con salsa all'aneto, asparagi e patate al prezzemolo

Seeteufel an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und grüne Spargeln
48.00

Asparagi bianchi alla veneta con scaglie di montasio e patate al prezzemolo

Weisse Spargeln mit gehacktem Ei, Hollandaise-Schaum und Montasio-Käsespänen, dazu Petersilienkartoffeln
39.00

Bistecca alla fiorentina (1kg) grigliata con verdure, patate e insalata

Grilliertes T-Bone Steak mit Gemüse, Kartoffeln und Salat
160.- (für 2 Personen)

Wir empfehlen und servieren Ihnen die Bistecca grundsätzlich rare. Auf expliziten Wunsch sind andere Garstufen möglich. Für allfällige Auswirkungen auf die Zartheit des Fleisches können wir in diesem Fall jedoch keine Garantie übernehmen.

ACQUA CLASSICI

Testina di vitello bollita alle verdure con cipolle rosse e salsa verde con acciughe
Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse, roten Zwiebeln und grüner Sauce Florentiner Art zubereitet mit Sardellen
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Trippa alla fiorentina con pane grigliato
Kutteln an Tomatensauce mit grilliertem Brot
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Cavatielli alla salsiccia e broccoli
Cavatielli mit Salsiccia und Broccoli
Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Risotto agli asparagi verdi
Risotto mit grünen Spargeln
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e verdure miste
Rindsfilet an Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Gemüse
54.00

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta alle albicocche e crumble ai fiori d'arancia

Panna Cotta mit Aprikose und Orangenblüten-Crumble

9.00

Tiramisù classico

Klassisches Tiramisu

10.00

Tartelletta alla crema di latte e fragole al cioccolato

Tartelette mit Milchcrème und Erdbeeren mit Schokoladenglasur

12.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscreme

4.00 / Kugel

Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss,

Pistazie, Kaffee

Sorbet: Himbeere, Zitrone

SPUMONI

Handgemachte Glace aus Apulien! Vegan, laktose- und glutenfrei

Pizzika

Schokoladensorbet mit Chili-Chutney

12.00

Limone e zenzero

Zitronensorbet mit Ingwer

12.00

Pistacchio e nocciola

Pistazien-Haselnussglace mit Erdnuss

12.00

Marzapane e caffè

Marzipanglace mit Café-Schokoladenkern

12.00

Cuore nero

Olivenglace mit Rumschokolade

12.00

Fichi e cupeta

Feigenglace mit Mandeln

12.00

Tre Mori

Schokoladenglace mit Haselnuss

12.00

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.