

ACQUA

ANTIPASTI

Tagliere con focaccia alla zucca e salsiccia
Italienische Vorspeisenplatte mit
hausgemachter Kürbisfocaccia und Salsiccia
17.00

**Carpaccio di lingua con castagne, insalata
di erbe e uva**
Carpaccio von der Kalbszunge mit Maroni,
Kräutersalat und Trauben
18.00

**Bruschetta di polenta con baccalà
mantecato**
Polentaschnitte mit einer Crème aus
gesalzenem und getrocknetem Kabeljau
18.00

**Porcini con zucca, broccoli, insalata di erbe
e focaccia**
Steinpilze mit Kürbis, Broccoli und Kräutern,
dazu Focaccia
15.00

**Antipasti „al vassoio“ 23.00 / Person
(ab 6 Personen)**

PRIMI

**Frische Pasta hausgemacht mit Ei und
Hartweizenmehl**

Ravioli alla coda con cremolata al burro
Ravioli gefüllt mit Ochsenchwanz an
Zitronen-Petersilien Butter
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Risotto alla salicornia con lime e triglie
Queller-Risotto mit Rotbarbe und Limette
Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Pappardelle con salsa al tartufo e funghi
Pappardelle mit Trüffelsauce und Waldpilzen
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

**Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person
Primi Hauptgang „al vassoio“ 35.00 / Person
(ab 6 Personen)**

ACQUA

SECONDI

Entrecote di capriolo con mirtilli rossi con patate arrosto e verdure miste

Entrecôte vom Reh an Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und gemischtes Gemüse
46.00

Ossobuco al vino bianco con polenta e zucca al forno

Ossobuco an Weissweinsauce mit Polenta und gebackenem Kürbis
44.00

Orata con crema di zucca, patate arrosto e bietola

Goldbrasse mit Kürbiscrème, dazu Bratkartoffeln und Mangold
44.00

Frittata di cipolle e cime di rapa al pomodoro con polenta e bietola

Frittata mit Zwiebeln und Stängelkohl an Tomatensauce mit Polenta und Mangold
37.00

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

Burrata con gnocco fritto, pomodori al forno e prosciutto crudo

Burrata mit frittiertem Hefegebäck, gebackenen Tomaten und Rohschinken
18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

Trippa alla Fiorentina con pane grigliato

Kutteln an Tomatensauce mit grilliertem Brot

Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00

(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Pappardelle al cinghiale

Pappardelle mit Wildschweinragout

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 26.00

Risotto alla zucca e scaglie di grana

Risotto mit Kürbis und Grana Padano-Spänen

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 27.00

Tagliata di filetto con salsa di vino rosso, indivia, grana, aceto balsamico e patate arrosto

Geschnittenes Rindsfilet mit Rotweinjus, Endivie, Grana Padanao und Aceto Balsamico, dazu Bratkartoffeln

54.00

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta all'uva e meringa

Panna Cotta mit Trauben in Rotwein und Meringue

9.00

Torta alle pere e zabaione al marsala

Birnentörtchen mit Marsala-Zabaione und Rotweibirne

12.00

Millefoglie ai fichi maritati

Mille-feuille mit Feigen und Mandeln

11.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscrème

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