

# ACQUA

## ANTIPASTI

**Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori essiccati e prosciutto crudo**  
Focaccia mit Büffelmozzarella, eingelegten Tomaten und Rohschinken  
**18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)**

**Piadina di legumi con stracotto di maiale e asparagi verdi con chutney di cipolla rossa**  
Piadina aus Hülsenfrüchten mit Pulled Pork, grünen Spargeln und rotem Zwiebel-Chutney  
**17.00 / 15.00 (ohne Pulled Pork)**

**Bresaola di pesce spada al pepe rosa con insalata di asparagi verdi, avocado e caviale di olivello spinoso**  
Bresaola vom Schwertfisch mit rosa Pfeffer, dazu grüner Spargelsalat, Avocado und Sanddorn-Kaviar  
**18.00**

**Polpette di melanzane alla parmigiana**  
Auberginenbällchen mit Tomatensauce und Grana Padano  
**16.00**

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

## PRIMI

**Frische Pasta, hausgemacht mit Ei und Hartweizenmehl**

**Cannelloni di carne con salsa di funghi e scamorza**  
Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung an Pilzsauce und Scamorza  
**Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00**

**Gnocchi agli spinaci con gamberi, pomodorini e stracciatella**  
Spinat-Kartoffelgnocchi mit Crevetten, Cherrytomaten und Stracciatella  
**Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00**  
**Vorspeise 16.00 / Hauptgang 22.00 (ohne Crevetten)**

**Grano saraceno risottato con carciofi, piselli, fave e taccole**  
Buchweizen-Risotto mit Artischocken, Erbsen, Favebohnen und Kefen  
**Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00**

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

# ACQUA

## SECONDI

### **Salsiccia grigliata con purea di patate al timo e puntarelle all'aceto balsamico**

Grillierte Salsiccia mit Thymian-Kartoffelpüree, dazu Catalogna an Balsamico

**42.00**

### **Saltimbocca alla romana con purea di patate al timo e verdure miste**

Saltimbocca alla Romana vom Kalb mit Thymian-Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse

**46.00**

### **Polpo in galera e patate con crostini di pane al timo e puntarelle all'aceto balsamico**

Oktopus an Tomatensauce mit Kartoffeln, dazu Catalogna an Balsamico und Thymian-Croûtons

**48.00**

### **Asparagi bianchi alla veneta con scaglie di montasio e patate a spicchio**

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

**40.00**

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

Grilliertes T-Bone Steak mit Kartoffeln, Gemüse und Salat

**160.00 (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 chutney di cipolla**

Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse und Zwiebel-Chutney

**Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00**

*(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)*

### **Trippa alla fiorentina con bruschette**

Kutteln an Tomatensauce mit Bruschette

**Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00**

*(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)*

### **Scialatielli al ragù napoletano e la sua carne con patate e puntarelle all'aceto balsamico**

Scialatielli an neapolitanischem Ragù, serviert auf drei Tellern:

Pasta mit Tomatensauce, dazu das darin geschmorte Fleisch - Schweinerippchen, Salsiccia, Rinderschmorfleisch, Rindfleischbällchen und Rinderroulade - sowie Kartoffeln und Catalogna an Balsamico

**Hauptgang 49.00**

### **Scialatielli al ragù bolognese originale**

Scialatielli an originaler Bolognese aus Rind, Kalb und Schwein, in Milch gekocht und mit Tomaten verfeinert

**Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00**

### **Filetto di manzo al vino rosso con patate a spicchio e verdure miste**

Rindsfilet an Rotweinjus, dazu Kartoffelspalten und gemischtes Gemüse

**54.00**

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8,1 % MwSt.

# ACQUA

## DOLCI DELL'ACQUA

**Panna cotta alle fragole fresche, sambuco e pistacchio**

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren an Holundermarinade und Pistazien

10.00

**Zabaione Gourmand**

Zabaione Gourmand

14.00

**Cheesecake al Campari e rabarbaro**

Campari-Cheesecake  
mit Rhabarberkompott

12.00

**Sgroppino**

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

**Gelato fatto in casa**

Hausgemachte Eiscrème

4.00 / Kugel

Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss,

Pistazie, Tiramisu

Sorbet: Himbeere, Zitrone

## SPUMONI

**Handgemachte Glace aus Apulien!**  
Vegan, laktose- und glutenfrei

**Pizzika**

Schokoladorsorbet 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