

ACQUA

ANTIPASTI

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori essiccati e prosciutto

Focaccia mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Rohschinken

18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

Tonno del chianti con insalata di fagioli

Gekochtes und in Olivenöl eingelegtes Spanferkel mit Bohnensalat

18.00

Moscardini in galera con pane alla griglia

Kleine Oktopusse in Tomatensauce mit grilliertem Brot

18.00

Polpette di cavolfiore con crema di broccoli e romanesco saltato

Frittierte Blumenkohlballchen mit Brokkolicrème und sautiertem Romanesco

15.00

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

PRIMI

Frische Pasta hausgemacht mit Ei und Hartweizenmehl

Gnocchi alla rapa rossa al burro e verza con pancetta e testun alle vinacce

Randen-Gnocchi an Butter mit Wirsing, Speck und Mostkäse

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Risotto alle capesante e basilico con pepe rosa

Risotto mit Jakobsmuscheln, Basilikum und rosa Pfeffer

Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Cavatielli ai legumi con provola affumicata

Cavatielli mit Hülsenfrüchten und geräuchertem Provola-Käse

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person

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

ACQUA

SECONDI

Tagliata di vitello alle erbe con patate arrosto e scorzonera

Kalbstagliata an Kräutersauce, dazu
Bratkartoffeln und Schwarzwurzeln
47.00

Spezzatino di manzo con patate dolci schiacciate e romanesco

Rindergulasch mit gestampften
Süßkartoffeln und Romanesco
42.00

Dentice ai broccoli con patate arrosto e scorzonera

Zahnbrasse mit Brokkoli, dazu
Bratkartoffeln und Schwarzwurzeln
45.00

Crespella di ceci ripiena di verza, asiago e funghi con salsa alle erbe e patate dolci schiacciate

Kichererbsen-Crêpe gefüllt mit Wirsing,
Pilzen und Asiago-Käse an Kräutersauce,
dazu gestampfte Süßkartoffeln
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

Testina di vitello bollita alle verdure con salsa verde

Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem
Gemüse und grüner Sauce Florentiner Art
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)

Pappardelle all'anatra con schiuma di grana

Pappardelle mit Entenragout und Grana
Padano-Schaum
Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Risotto ai funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen
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

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta al mango e frutto della passione

Panna Cotta mit Mango und Passionsfrucht

9.00

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

11.00

Bonet piemontese con crumble di amaretti

Piemontesischer Schokoladenkuchen mit Amaretti-Streuseln

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