

# 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.