

ACQUA

ANTIPASTI

Vitello Tonnato con capperi fritti

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern

Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00

(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Prosciutto e melone con focaccia

fatta in casa

Rohschinken mit Melone und

hausgemachter Focaccia

18.00

Polipo grigliato con crema di patate e olio al prezzemolo

Sautierter Tintenfisch mit Kartoffelcrème
und Petersilienöl

18.00

Bruschettone con caprino, miele, uva, noci e rucola

Bruschetta mit gebackenem Ziegenkäse,
Honig, Trauben, Nüssen und Rucolasalat

15.00

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 pane grigliato

Kutteln an Tomatensauce mit grilliertem

Brot

Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00

(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Antipasti „al vassoio“ (3 Gerichte zum Auswählen –
ausser Testina - Kalbskopf)

24.00 / 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

PRIMI

Frische Pasta, hausgemacht

Pasta-Sorte, zur Auswahl:

Cavatielli, Spaghetti oder Paccheri

Glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich!

Sauce, zur Auswahl:

Cacio e pepe con cavolo riccio

Schafskäse und Pfeffer mit Rotkohlchips

Vorspeise 17.00 / Hauptgang 23.00

Aaglio olio e peperoncino alla bottarga

Knoblauch und Chili mit Seerogen

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

Aaglio olio e peperoncino

Knoblauch und Chili

Vorspeise 14.00 / Hauptgang 20.00

Bolognese Originale

originale Bolognese aus Rind, Kalb und Schwein, in Milch gekocht und mit Tomaten verfeinert

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Amatriciana

Guanciale an Tomatensauce und Schafskäse

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

Pesto di basilico con pomodori ciliegia e grana padano croccante

Basilikumpesto mit Cherrytomaten und Grana Padano Knusper

Vorspeise 17.00 / Hauptgang 23.00

Risotto alla milanese con midollo

Safranrisotto mit Rindermark

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

ohne Rindermark

Vorspeise 14.00 / Hauptgang 20.00

Primi Vorspeise „al vassoio“

(3 Saucen zum Auswählen)

26.00 / Person (ab 6 Personen)

Primi Hauptgang „al vassoio“

(3 Saucen zum Auswählen)

32.00 / 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

Filetto di manzo al vino rosso con patate a arrosto e spinaci

Rindsfilet an Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Spinat

57.00

Ossobuco di vitello brasato con patate arrosto e verdure miste

Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Bratkartoffeln und Gemüse

49.00

Branzino al cartoccio con verdure di stagione e patate arrosto

Wolfsbarsch in der Folie, mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

47.00

Melanzane alla parmigiana con patate arrosto

Auberginenaufbau mit Mozzarella und Bratkartoffeln

39.00

Scialatielli al ragù napoletano e la sua carne con patate e spinaci

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 Spinat

Hauptgang 49.00

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

Grilliertes T-Bone Steak
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat

160.- (für 2 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

DOLCI DELL' ACQUA

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

10.00

Tiramisù

Klassisches Tiramisu

11.00

Non cannolo siciliano

Sizilianisches Gebäck mit Ricotta, Pistazien und Schokoladentropfen

11.00

Cantucci e Vin Santo

Cantucci und Likörwein

15.00

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 Chilichutney

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.

ACQUA

ACQUA STAGIONALI

ANTIPASTI

**Carpaccio di salmone marinato al miele
con insalata di finocchio**

Lachscarpaccio an Honig Fenchelsamen-
Marinade und Fenchelsalat

18.00

Insalata Caprese con Burrata

Bunter Tomatensalat mit Burrata und
Basilikumöl

15.00

PRIMO

**Paccheri alle melanzane e pomodori secchi
con ricotta salata**

Paccheri mit Auberginen, getrockneten
Tomaten und gereiftem Ricotta

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

SECONDO

**Filetto di agnello con pesto alle erbe, insalata
di patate e spinaci**

Gebratenes Lammfilet mit Kräuterpesto,
Kartoffelsalat und Spinat

49.00

**Uova al pomodoro e origano con patate
arrosto**

Spiegelei an Tomatensauce und Oregano,
dazu Bratkartoffeln

24.00

DOLCE

**Fragole marinate con mousse di
cioccolato bianco e crumble al limone**

Marinierte Erdbeeren mit weissem

Schokoladenmousse und Zitronencrumble

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.