

ACQUA

ANTIPASTI

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori essiccati e prosciutto

Focaccia mit Büffelmozzarella, getrockneten
Tomaten und Rohschinken

18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

Insalata di bollito di manzo freddo con spinaci e melone e scaglie di grana padano

Siedfleischsalat mit Spinat, Melone und
Grana Padano-Spänen

16.00

Polipo saltato con crema di pomodoro freddo e basilico

Sautierter Oktopus mit kalter Tomatencreme
und Basilikum

18.00

Cestino di pane con insalata di finocchio, avocado, olive e arance

Fenchelsalat im Brotknusper mit Avocado,
Oliven und Orange

16.00

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

PRIMI

Frische Pasta hausgemacht mit Ei und Hartweizenmehl

Cavatielli alla salsiccia e broccoli

Cavatielli mit Salsiccia und Broccoli
Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Risotto ai gamberi e stracciatella

Risotto mit Crevetten und Stracciatella
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Paccheri alle melanzane e ricotta salata con menta fresca

Paccheri mit Aubergine, gereiftem Ricotta
und frischer Minze

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

Coscia di coniglio alla cacciatora con peperonata e patate arrosto
Kaninchenschenkel an Tomaten-Oliven-Sauce mit Peperonata und Bratkartoffeln
42.00

Filetto di agnello con pesto alle erbe, peperonata e patate tornite
Lammfilet mit Kräuterpesto, dazu Pepronata und Schwenkkartoffeln
47.00

Branzino al cartoccio con verdure di stagione e patate arrosto
Wolfsbarsch in der Folie gegart mit Sommergemüse und Bratkartoffeln
46.00

Mozzarella in carrozza con insalata di spinaci e pomodorini con patate tornite
Frittierter Mozzarella mit Spinatsalat und Cherrytomaten, dazu Schwenkkartoffeln
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 pesto alle erbe
Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse, roten Zwiebeln und Kräuterpesto
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)

Spaghetti alla chitarra aglio olio e peperoncino con bottarga di tonno
Spaghetti «Chitarra» mit Knoblauch und Chili, dazu Rogen vom Thunfisch
Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Vitello tonnato
Vitello Tonnato
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 32.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

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 alle fragole fresche con gocce di cioccolato e crostini dolci

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren, Schokoladentröpfchen und süssen Biskuit-Croutons

9.00

Brioche "col tuppo" con granita alla lavanda

Sizilianische Brioche mit Lavendelgranita

10.00

Zuccotto fiorentino al cioccolato e lamponi

Florentiner Zuccotto aus Schokoladen- und Himbeerparfait im Biskuitmantel

12.00

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

Schokoladorsbet 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