

ACQUA

Antipasti

*Tagliere toscano con prosciutto crudo,
terrina di coniglio con bruschetta alla cipolla
e testun alle vinacce*

*Italian starter platter with raw ham, rabbit terrine, onion
bruschetta and cheese with grape marc*
19.00

*Tartare di manzo con funghi, castagne
e crema di tuorlo*

*Beef tartare with mushrooms, chestnuts
and egg yolk cream*
18.00

*Crema di topinambur con anguilla fritta,
melograno e insalata di rape*

*Jerusalem artichoke cream with fried eel, pomegranate
and beetroot salad*
16.00

*Zucca calda e fredda con Grana Padano,
finocchio e cavolo rosso*

*Pumpkin carpaccio with baked pumpkin,
Grana Padano, fennel and red cabbage*
14.00

Antipasti „al vassoio“ 20.00 / person (for 6 or more people)

Primi

*Pappardelle al cacao con ragù di cinghiale
Cocoa pappardelle with wild boar ragout
small 17.00 / large 27.00*

*Risotto mantecato al baccalà con gamberi
saltati al prezzemolo e bottarga
Baccalà montecato risotto
with sautéed parsley prawns and Bottarga
small 18.00 / large 28.00*

*Gnocchi alla rapa rossa
con crema di pecorino e cavolo nero
Beetroot-potato gnocchi with Pecorino cheese
cream and black cabbage
small 15.00 / large 25.00*

Primi small „al vassoio“ 24.00 / person

Primi large „al vassoio“ 34.00 / person

(for 6 or more people)

Acqua Speciale

*Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con verdure, patate e insalata
Grilled T-bone steak
with vegetables, potatoes and salad
160.- (2-3 people)*

All prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Secondi

*Pancia di maiale croccante alle mele con orzotto
e insalata di spinaci novelli
Crispy pork belly with apple with barley risotto
and baby spinach salad*
42.00

*Filetto di manzo con pesto alla siciliana, patate arrosto
e puntarelle saltate
Beef fillet with Sicilian pesto, roasted potatoes
and sautéed puntarelle*
54.00

*Calamari ripieni con salsa alla marinara,
orzotto e puntarelle saltate
Stuffed squid with seafood-tomato sauce,
barley risotto and sautéed puntarelle*
46.00

*Patate ripiene ai broccoli e gallinacci con caciocavallo,
purea di piselli e insalata di spinaci novelli
Potatoes stuffed with broccoli, chanterelle
and caciocavallo cheese with pea purée
and baby spinach salad*
33.00

Secondi „al vassoio“ 49.00 / person (for 6 or more people)