

ACQUA

Antipasti

Tagliere toscano con prosciutto, Salame, bresaola, rucola e grana

Italian starter platter with raw ham, salami, bresaola, rocket and grana

Terrina di coda di manzo con salsa verde e insalata di erbe con fett'unta

Oxtail terrine with parsley-anchovy pesto, herb salad and olive oil bruschetta

Capesante saltate con crema di fagioli, broccoli e olive

Sautéed scallops with a cream of beans, broccoli and olives

Focaccia alle erbe ai funghi

e crema di formaggio con verdure croccanti
Herb focaccia with mushrooms, cream cheese and raw vegetables

Menu

Main course fish / meat

*Two courses 65,-
Three courses 82,-*

Primi

Pappardelle con seppie e piselli
Pappardelle with cuttlefish and peas

Ravioli alla ricotta e radicchio rosso con speck affumicato e cipolla rossa stufata

Ravioli filled with ricotta and radicchio, smoked bacon and braised red onions

Risotto ai carciofi e menta con porri croccanti

Risotto with artichokes, mint and crunchy leeks

Acqua Speciale 150,-

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

Grilled T-bone steak with vegetables, potatoes and salad



All prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Secondi

Costolette di agnello al vino rosso con puntarelle e patate saltate

Lamb chops with a red wine sauce, puntarelle chicory and sautéed potatoes

Filetto di manzo con pesto di pomodoro e stracciatella con patate a spicchio e cavolo romanesco

Beef fillet with a pesto made of tomatoes and stracciatella cheese, potato wedges and romanesco

Pesce spada alla griglia con insalata di pomodori, capperi e olive con puntarelle e patate a spicchio

Grilled swordfish with tomato salad, capers and olives, puntarella chicory and potato wedges

Melanzane fritte laccate al miele piccante con mozzarella, pomodoro ristretto e patate saltate

Fried eggplant with honey and chilli, mozzarella with tomato sauce and sautéed potatoes

Menu

Main course vegetarian

*Two courses 45,-
Three courses 62,-*