

ACQUA

ANTIPASTI

Burrata con bruschetta al pomodoro e prosciutto crudo e melone

Burrata with tomato bruschetta, raw ham and melon

19.00 / 17.00 (without ham)

Scaloppina di animelle con crema di fave, insalata di cavolo e chips di carrube

Calf's-sweetbread escalope with broad bean cream, white cabbage salad and carob crisps

18.00

Tartare di tonno all'Aperol Spritz con zuppetta cetriolo e lime

Tuna tartare with Aperol Spritz, served with a cold cucumber-lime soup

18.00

Panelle e caponata di melanzane

Chickpea fritters and braised eggplant with balsamic vinegar

15.00

Antipasti „al vassoio“ 23.00 / person (for 6 or more people)

PRIMI

Caserecce con salsiccia al finocchietto e friggitielli

Caserecce with fennel salsiccia and fried Pimientos de Padron

Starter 19.00 / Main course 25.00

Fregola sarda con cozze e gamberi

Fregola Sarda with mussels and prawns

Starter 21.00 / Main course 27.00

Ravioli alla caprese

Ravioli with tomato and mozzarella

Starter 19.00 / Main course 25.00

Primi starter „al vassoio“ 29.00 / person

Primi main course „al vassoio“ 35.00 / person (for 6 or more people)

ACQUA

SECONDI

Costolette di maiale laccate al miele e salsa BBQ con bietola e insalata di patate
Pork spare ribs with BBQ sauce and honey, chard and Italian potato salad
42.00

Tagliata di filetto con salsa di vino rosso, indivia, aceto balsamico e insalata di patate
Sliced beef fillet with red wine sauce, endive and balsamic vinegar, served with Italian potato salad
54.00

Polipo alla griglia, maionese all'aglio nero con insalata di riso selvatico friggitielli
Grilled octopus with black garlic mayonnaise, wild rice salad and fried Pimientos de Padron
44.00

Funghi ripieni alla scamorza e crema di fave con insalata di riso selvatico e bietola
Mushrooms stuffed with Scamorza, served with broad bean cream, chard and wild rice salad
37.00

**Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con verdure, patate e insalata**
Grilled T-bone Steak with vegetables, potatoes and salad
160.00 (for 2 people)

ACQUA CLASSICI

Trippa alla Fiorentina con pane grigliato
Tripe in tomato sauce with grilled bread
Starter 16.00 / Main course 26.00
(Main course: with potatoes as side dish)

Tartare di manzo con crema di uovo, rucola, grana, pane grigliato e chips di capperi e tapioca
Beef tartare with egg yolk cream, rocket, Grana Padano, grilled bread and caper-tapioca crisps
Starter 19.00 / Main course 29.00
(Main course: with potatoes as side dish)

Spaghetti alle vongole varaci
Spaghetti with clams
Starter 22.00 / Main course 28.00

Risotto ai funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms
Starter 21.00 / Main course 27.00

Ossobuco in bianco con patate arrosto e verdure
Ossobuco in white wine sauce with roasted potatoes and vegetables
47.00

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta alle pesche sfumato al brandy e vino rosso

Panna cotta with peach in brandy and red wine gel

9.00

Fragole fresche all'ibiscus con schiuma di philadelphia e crumble

Fresh strawberries with hibiscus sauce, Philadelphia cheese cream and crumble

12.00

Delizia al limone

Lemon-limoncello delight

11.00

Sgroppino

Lemon sorbet cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Homemade ice cream

4.00 / scoop

Ice cream: Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, coffee

Sorbet: Raspberry, lemon

SPUMONI

Handmade ice cream from Puglia! Vegan, lactose- und gluten-free

Pizzika

Chocolate sorbet with chilli chutney

12.00

Limone e zenzero

Lemon sorbet with ginger

12.00

Pistacchio e nocciola

Pistachio and hazelnut ice cream with peanuts

12.00

Marzapane e caffè

Marzipan ice cream with a coffee-chocolate core

12.00

Cuore nero

Olive ice cream with rum-chocolate

12.00

Fichi e cupeta

Fig ice cream with almonds

12.00

Tre Mori

Chocolate ice cream with hazelnuts

12.00