

# ACQUA

## **Antipasti**

**Tagliere toscano con prosciutto e melone, burrata e bruschetta al pomodoro**

*Italian starter platter with raw ham, melon, burrata and tomato bruschetta*

**18.00 (without ham 14.00)**

**Insalata di spinaci e trippa, salsa all'arancia con pesche e giardiniera**

*Tripe-spinach salad with orange dressing, peach and pickled vegetables*

**15.00**

**Carpaccio di ricciola con salsa al sedano e mela verde, cetriolo e balsamico**

*Kingfish carpaccio with a green apple-celery sauce, cucumber and balsamic vinegar*

**17.00**

**Zuppa fredda di sedano rapa e champignon con focaccia ai semi di girasole**

*Cold celery root soup with mushrooms and focaccia with sunflower seeds*

**12.00**

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

## **Primi**

**Paccheri alle seppie e pomodori datterini con stracciatella e basilico**

*Paccheri with squid, datterini tomatoes, stracciatella cheese and basil*

**small 17.00 / large 27.00**

**Maltagliati ai funghi porcini con tartare di manzo e nocciole**

*Maltagliati with porcini mushrooms, beef tartar and hazelnuts*

**small 19.00 / large 29.00**

**Grano saraceno risottato con fave, zucchine, crema di piselli e chips di verza**

*Buckwheat risotto with broad beans, zucchini, pea cream and savoy cabbage crisp*

**small 16.00 / large 26.00**

*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)**

## **Secondi**

**Schiena di agnello al mirtillo e porto con puntarelle e insalata di patate all'italiana**

*Lamb loin fillet with bilberry-port wine sauce, puntarelle and Italian potato salad*

**48.00**

**Tagliata di filetto con spinaci e grana con patate a spicchio alla salvia**

*Sliced beef fillet with fresh spinach, Grana Padano and sage potato wedges*

**54.00**

**Orata al cartoccio con verdure di stagione e insalata di patate all'italiana**

*Gilthead cooked in foil with summer vegetables and Italian potato salad*

**44.00**

**Involtino di melanzane al pomodoro e scamorza con patate a spicchio alla salvia**

*Eggplant roll stuffed with Scamorza cheese with tomato sauce and sage potato wedges*

**34.00**

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