

# ACQUA

## ANTIPASTI

### **Burrata con bruschetta al pomodoro e prosciutto crudo e melone**

Burrata mit Tomatenbruschetta,  
Rohschinken und Melone

**19.00 / 17.00 (ohne Rohschinken)**

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

Kalbsmilchenschnitzel mit Favebohnencreme,  
dazu Weisskohlsalat und Johannisbrotchips

**18.00**

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

Thunfischtatar an Aperol Spritz mit Gurken-  
Limetten Kaltschale

**18.00**

### **Panelle e caponata di melanzane**

Frittierte Kichererbsenküchlein mit  
geschmorter Aubergine an Aceto Balsamico

**15.00**

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

## PRIMI

### **Caserecce con salsiccia al finocchietto e friggitielli**

Caserecce mit Fenchelsalsiccia und  
gebratenen Pimientos de Padron

**Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00**

### **Fregola sarda con cozze e gamberi**

Fregola Sarda mit Miesmuscheln und  
Crevetten

**Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00**

### **Ravioli alla caprese**

Ravioli mit Tomate und Mozzarella

**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

**Costolette di maiale laccate al miele e salsa BBQ con bietola e insalata di patate**  
Schweine Spareribs an BBQ-Sauce mit Honig, dazu Mangold und italienischer Kartoffelsalat  
**42.00**

**Tagliata di filetto con salsa di vino rosso, indivia, aceto balsamico e insalata di patate**  
Geschnittenes Rindsfilet mit Rotweinjus, Endivie und Aceto Balsamico, dazu italienischer Kartoffelsalat  
**54.00**

**Polipo alla griglia, maionese all'aglio nero con insalata di riso selvatico friggitielli**  
Grillierter Tintenfisch mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise, dazu Wildreissalat und gebratene Pimientos de Padron  
**44.00**

**Funghi ripieni alla scamorza e crema di fave con insalata di riso selvatico e bietola**  
Champignon gefüllt mit Scamorza, dazu Favebohnencreme, Mangold und Wildreissalat  
**37.00**

**Bistecca alla fiorentina (1kg)  
grigliata con verdure, patate e insalata**  
Grilliertes T-Bone Steak  
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat  
**160.- (für 2 Personen)**

## ACQUA CLASSICI

**Trippa alla Fiorentina con pane grigliato**  
Kutteln an Tomatensauce mit grilliertem Brot  
**Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00**  
**(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)**

**Tartare di manzo con crema di uovo, rucola, grana, pane grigliato e chips di capperi e tapioca**  
Rindstatar mit Eigelbcreme, Rucola, Grana Padano, grilliertem Brot und Kapern-Tapiokachips  
**Vorspeise 19.00 / Hauptgang 29.00**  
**(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)**

**Spaghetti alle vongole varaci**  
Spaghetti mit Venusmuscheln  
**Vorspeise 22.00 / Hauptgang 28.00**

**Risotto ai funghi porcini**  
Risotto mit Steinpilzen  
**Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00**

**Ossobuco in bianco con patate arrosto e verdure**  
Ossobuco an Weissweinsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse  
**47.00**

# ACQUA

## DOLCI DELL'ACQUA

**Panna cotta alle pesche sfumato al brandy e vino rosso**

Panna Cotta mit Pfirsich in Brandy und Rotweingel

9.00

**Fragole fresche all'ibiscus con schiuma di philadelphia e crumble**

Frische Erdbeeren an Hibiskus-Sauce mit Philadelphia-Crème und Streuseln

12.00

**Delizia al limone**

Zitronen-Limoncello Törtchen

11.00

**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**

Schokoladensorbet 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