

ACQUA

Antipasti

Tagliere toscano con prosciutto crudo, speck e bruschetta al gorgonzola e mascarpone con fichi
Italian starter platter with raw ham,
Speck Alto Adige
and bruschetta with Gorgonzola-mascarpone
and figs
18.00

Focaccia con cuori e fegatini di pollo con mostarda e salvia frita
Focaccia with braised chicken liver and heart
with mustard fruits and sage
14.00

Tartare di gamberi con mela verde, avocado e rafano
Prawn tartare with green apple,
avocado and horseradish
small 18.00 / large 28.00

Cestino di insalata di verdure primaverili con uovo di quaglia e grana padano
Spring vegetables salad in a bread basket
with quail's egg and Grana Padano
15.00

Primi

Risotto alla cipolla rossa e coda alla vaccinara
Risotto with red onions and braised oxtail
small 17.00 / large 27.00

Spaghetti rossi alla chitarra con vongole veraci
Red spaghetti „alla chitarra“ with clams
small 18.00 / large 28.00

Cavatielli alle cime di rapa e brie di bufala
Cavatielli with broccoli rabe
and buffalo milk Brie
small 15.00 / large 25.00

small = intermediate course
large = main course

Acqua Speciale

Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con verdure, patate e insalata
Grilled T-bone steak
with vegetables, potatoes and salad
160.00 (2-3 people)

Secondi

Petto di anatra con salsa al marsala, patate dolci arrosto e insalata di cavolo cappuccino
Duck breast with Marsala sauce, roasted sweet
potatoes and white cabbage salad
46.00

Filetto di manzo in crosta di Carciofi al vino rosso con patate schiacciate e bietola
Beef fillet with artichoke crust, red wine sauce,
mashed potatoes and chard
54.00

Coda di rospo con pesto di sedano con bietola e patate dolci arrosto
Baked monkfish with celery pesto, chard
and roasted sweet potatoes
49.00

Polpette di carciofi con crema di piselli, con burrata e patate schiacciate
Artichoke balls with pea cream, burrata
and mashed potatoes
35.00