

ACQUA

Antipasti

**Tagliere toscano con prosciutto,
salame e insalata di indivia,
mandarino con coppa di testa**

*Italienische Vorspeisenplatte mit Rohschinken,
Salami und Endivien-Mandarinen Salat mit
„Coppa di Testa“*

**Purea di pastinache con petto di quaglia
arrosto e riduzione al marsala**

*Pastinakenpüree mit gebratener Wachtelbrust
und Marsala Reduktion*

Polipo in galera con crostinio di pane all'olio

*Gebratener Tintenfisch an Tomatensauce
mit Olivenöl Bruschetta*

Polpette di Cavolfiore al sesamo

con crema di zucca e caprino fresco

*Blumenkohlbällchen mit Sesam paniert,
Kürbiscrème und frischem Ziegenkäse*

Menu

Hauptgang Fisch / Fleisch

Zwei Gänge 65,-

Drei Gänge 82,-

Primi

**Gnocchi di patate al ragu` di capra,
ricotta salata e dragoncello**

*Kartoffelgnocchi mit Ziegenragout,
gereifter Ricotta und Estragon*

**Risotto al basilico con capesante
e porro**

*Basilikumrisotto mit Jakobsmuscheln
und Lauch*

Scialatielli al tartufo nero

con cavolo riccio e castagne,

mascarpone e semi di girasole

*Scialatielli an Trüffelsauce mit Federkohl
und Kastanien, Mascarpone
und Sonnenblumenkerne*

Acqua Speciale 150,-

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

*Grilliertes T-Bone Steak
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat*

Secondi

**Ossobuco di vitello in bianco con polenta
e cavolini di bruxelles**

*Kalbs Ossobuco geschmort an Weissweinsauce
mit Polenta und Rosenkohl*

**Filetto di manzo ai funghi e grana padano
con patate arrosto e cavolini di bruxelles**

*Rindsfilet mit Pilzen und Parmesan,
dazu Bratkartoffeln und Rosenkohl*

**Merluzzo al forno con zucca e pesto di capperi,
cavolo romanesco e chips di patata dolce**

*Gebackener Kablejau mit Kürbis und Kapernpesto
dazu Romanesco und Süsskartoffelchips*

**Polenta con scorzonera, funghi porcini e
romanesco con erbetta miste**

*Polenta mit Schwarzwurzeln, dazu Steinpilze,
Romanesco und frische Kräuter*

Menu

Hauptgang Vegetarisch

Zwei Gänge 45,-

Drei Gänge 62,-

