

# ACQUA

## ***Menu di Capodanno 31.12.2025***

### ***Aperitivo***

***Cannolo salato ripieno di caponata e ricotta  
con crema alle lenticchie rosse***

*Savoury cannolo filled with braised eggplant and ricotta,  
served with red lentil cream*

### ***Antipasto***

***Polpette di anatra e foie gras con crema di patate al timo,  
castagne e chutney di cipolla rossa***

*Duck meatballs and foie gras with thyme potato cream, served with  
chestnuts and red onion chutney*

***o***

***Carpaccio di salmone al nero, insalata di alghe e caviale di senape***

*Salmon carpaccio with cuttlefish ink, seaweed salad  
and mustard caviar*

### ***Primo***

***Ravioli del plin con crema di asiago e tartufo***

*Ravioli filled with braised beef, served with Asiago cream and truffle*

### ***Secondo***

***Roastbeef di chianina IGP con spugnole, canederli e bietola***

*Roast beef from Chianina IGP with morels, bread dumplings  
and Swiss chard*

### ***Dolce***

***Tronchetto ai lamponi e gianduia***

*Christmas cake with raspberries and gianduia*

***4-course menu à CHF 149.00***

***3-course menu à CHF 129.00***

*Including glass of sparkling wine at midnight and surprise*