

ACQUA

ANTIPASTI

**Focaccia con mozzarella di bufala,
pomodori essiccati e prosciutto crudo**
Focaccia mit Büffelmozzarella, eingelegten
Tomaten und Rohschinken
18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

**Animelle saltate con spuma di patate allo
zafferano e carciofi**
Sautierte Kalbsmilken mit Safran-
Kartoffelschaum und Artischocken
19.00

**Triglie con crema di fagioli, pomodori
essiccati e basilico**
Gebratene Rotbarbe mit Bohnencrème,
eingelegten Tomaten und Basilikum
18.00

**Rollè di zucchine con ricotta ai carciofi,
maggiorana e noci alla demi-glace di rape**
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Artischocken-
Ricotta, Majoran und Walnüssen, dazu
Randen-Demi-Glace
17.00

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

PRIMI

**Frische Pasta hausgemacht mit Ei und
Hartweizenmehl**

Ravioli del plin al minestrone
Ravioli del Plin gefüllt mit Brasato, serviert
mit Minestrone
Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

**Risotto allo zafferano con scampi, cerfoglio
e lardo**
Safranrisotto mit Langustinen, Kerbel und
Lardo
Vorspeise 22.00 / Hauptgang 28.00

Pappardelle ai funghi e tartufo
Pappardelle an Rahmsauce mit Pilzen und
Trüffel
Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

**Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person
Primi Hauptgang „al vassoio“ 35.00 / Person
(ab 6 Personen)**

ACQUA

SECONDI

Filetto di maiale con spugnole, patate a spicchio e cipolle borretane in agrodolce
Schweinefilet mit Morchelsauce, dazu Kartoffelpalten und süß-saure «Borretane» Zwiebeln
43.00

Guance di vitello brasate con polenta e rape al burro e timo
Geschmorte Kalbsbäggli mit Polenta und Randen in Thymianbutter
48.00

Baccala alla pizzaiola con polenta e cipolle borretana in agrodolce
Gesalzener Kabeljau an Tomatensauce, Kapern und Oliven, dazu Polenta und süß-saure «Borretane» Zwiebeln
45.00

Fagottino al porro, cime di rapa e patate con schiuma di fontina e polenta
Hausgemachter Strudel gefüllt mit Lauch, Stängelkohl und Kartoffeln, dazu Fontinaschaum und Polenta
39.00

Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con bietola, patate e insalata
Grilliertes T-Bone Steak mit Mangold, Kartoffeln und Salat
160.00 (für 2 Personen)

Wir empfehlen und servieren Ihnen die Bistecca grundsätzlich rare. Auf expliziten Wunsch sind andere Garstufen möglich. Für allfällige Auswirkungen auf die Zartheit des Fleisches können wir in diesem Fall jedoch keine Garantie übernehmen.

ACQUA CLASSICI

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne. Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.

Testina di vitello bollita alle verdure con cipolle rosse
Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse und roten Zwiebeln
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Trippa alla fiorentina con bruschette
Kutteln an Tomatensauce mit Bruschette
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Scialatielli al ragù napoletano e la sua carne con patate e bietola
Scialatielli an neapolitanischem Ragù, serviert auf drei Tellern:
Pasta mit Tomatensauce, dazu das darin geschmorte Fleisch - Schweinerippchen, Salsiccia, Rinderschmorfleisch, Rindfleischbällchen und Rinderroulade - sowie Kartoffeln und Mangold
Hauptgang 49.00

Scialatielli al ragù bolognese originale
Scialatielli an originaler Bolognese aus Rind, Kalb und Schwein, in Milch gekocht und mit Tomaten verfeinert
Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Filetto di manzo al vino rosso con patate a spicchio e bietola saltata
Rindsfilet an Rotweinjus, dazu Kartoffelpalten und sautierter Mangold
54.00

DOLCI DELL'ACQUA

ACQUA

Panna cotta alle pere con caviale di vin santo e cannella

Panna Cotta mit Birne und Vin-Santo-Zimt-Kaviar

9.00

Cialda alla vaniglia con mousse al gianduia e lamponi

Vanillehippe mit Gianduiamousse und Himbeeren

12.00

Crema Catalana al mandarino e amaretti

Crème brûlée an Mandarine und Amaretti

11.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscrème

4.00 / Kugel

Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Tiramisu

Sorbet: Himbeere, Zitrone

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

SPUMONI

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.
Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.