

ACQUA

Antipasti

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

*Italian starter platter with raw ham, salami,
endive-mandarin salad and pork brawn*

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

*Mashed parsnips with fried quail breast
and Marsala sauce*

*Polipo in galera con crostinio di pane all'olio
Braised octopus with tomato sauce
and olive oil bruschetta*

*Polpette di Cavolfiore al sesamo
con crema di zucca e caprino fresco
Cauliflower balls breaded with sesame,
pumpkin cream and goat cream cheese*

Menu

Main course meat / fish

*Two courses 65,-
Three courses 82,-*

Primi

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

*Potato gnocchi with goat ragout,
aged ricotta cheese and tarragon*

*Risotto al basilico con capesante
e porro*

Basil risotto with scallops and leeks

*Scialatielli al tartufo nero
con cavolo riccio e castagne, mascarpone
e semi di girasole*

*Scialatielli with truffle sauce, curly kale,
chestnuts, mascarpone
and sunflower seeds*

Acqua Speciale 150,-

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

Secondi

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

*Veal ossobuco with white wine sauce, polenta
and Brussels sprouts*

*Filetto di manzo ai funghi e grana padano
con patate arrosto e cavolini di bruxelles
Beef fillet with mushrooms and Parmesan cheese,
roasted potatoes and Brussels sprouts*

*Merluzzo al forno con zucca e pesto di capperi, cavolo
romanesco e chips di patata dolce
Baked codfish with pumpkin and caper pesto
with Romanesco broccoli and sweet potato crisps*

*Polenta con scorzonera, funghi porcini e romanesco
con erbe miste
Polenta with black salsify, porcini mushrooms,
Romanesco broccoli and fresh herbs*

Menu

Main course vegetarian

*Two courses 45,-
Three courses 62,-*



All prices in CHF incl. 7,7 % VAT