

ACQUA

Antipasti

*Tagliere con prosciutto crudo, cardi fritti
con chutney di cipolla e finocchiona
con pane carasau*

*Italian starter platter with raw ham,
fried cardoon with red onion chutney,
fennel salami and Sardinian bread*

19.00

*Focaccia agli spinaci e salsiccia
con ricotta al N'duja*

*Focaccia with spinach, salsiccia
and spicy Calabrian Salami with ricotta*

17.00

*Insalatina di seppie con pompelmo rosa
e pomodorini appassiti all'origano*

*Cuttlefish salad with pink grapefruit
and baked tomatoes with oregano*

18.00

*Minestrone con brodo al finocchio
e cardamomo*

Minestrone with fennel-cardamom bouillon

14.00

*Antipasti „al vassoio“ 23.00 / person
(for 6 or more people)*

Primi

*Trofie al ragù di coniglio e funghi
con schiuma al grana e dragoncello*

*Trofie with rabbit-mushroom ragout
and grana padano-foam and tarragon
starter 22.00 / main course 28.00*

*Raviolo al polipo con crema di patate, olive taggiasche,
sedano e pomodorini appassiti all'origano*

*Octopus ravioli with potato cream,
taggiasca olives, celery and baked tomatoes with oregano
starter 21.00 / main course 27.00*

*Risotto alla zucca e radicchio
con cipolla rossa croccante*

*Pumpkin-radicchio risotto
with crispy red onions
starter 19.00 / main course 25.00*

*Primi starter „al vassoio“ 28.00 / person
Primi main course „al vassoio“ 34.00 / person
(for 6 or more people)*

Acqua Speciale

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

*Grilled T-bone steak
with vegetables, potatoes and salad
160.- (2 people)*

Secondi

*Suprema di faraona al melograno e arancia
con polenta e carciofi saltati
Guinea fowl Supreme with pomegranate-orange
sauce, polenta and sautéed artichokes
44.00*

*Filetto di manzo con salsa al tartufo nero,
patate a spicchio e cavoli al burro
Beef fillet with black truffle sauce, potato wedges
and
glazed broccoli, romanesco broccoli and
cauliflower
54.00*

*Lucioperca, salsa al prezzemolo e capperi
con polenta e cavoli al burro
Pikeperch fillet with parsley-capers sauce, polenta
and glazed broccoli, romanesco broccoli and
cauliflower
44.00*

*Frittella di porro e carciofi con caciocavallo
alla piastra, crema di cavolfiore al tartufo
e patate a spicchio
Leek-artichoke fritter with baked caciocavallo,
truffle-cauliflower cream and potato wedges
38.00*