

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*
18.00

**Purea di pastinache con petto di quaglia
arrosto e riduzione al marsala**
*Mashed parsnips with fried quail breast
and Marsala sauce*
17.00

Polipo in galera con crostinio di pane all'olio
*Braised octopus with tomato sauce
and olive oil bruschetta*
17.00

**Polpette di Cavolfiore al sesamo
con crema di zucca e caprino fresco**
*Cauliflower balls breaded with sesame,
pumpkin cream and goat cream cheese*
15.00

Primi

**Gnocchi di patate al ragu`di capra, ricotta salata e
dragoncello**
*Potato gnocchi with goat ragout,
aged ricotta cheese and tarragon*
small 17.00 / large 27.00

**Risotto al basilico con capesante
e porro**
Basil risotto with scallops and leeks
small 19.00 / large 29.00

**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*
small 18.00 / large 28.00

*small = intermediate course
large = main course*

Acqua Speciale

**Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con verdure, patate e insalata**
*Grilled T-bone steak
with vegetables, potatoes and salad*
160.00 (2-3 people)

All prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Secondi

**Ossobuco di vitello in bianco con polenta
e cavolini di bruxelles**
*Veal ossobuco with white wine sauce, polenta
and Brussels sprouts*
46.00

**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*
54.00

**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*
44.00

**Polenta con scorzonera, funghi porcini e
romanesco con erbe miste**
*Polenta with black salsify, porcini mushrooms,
Romanesco broccoli and fresh herbs*
34.00