

# ACQUA

## **Antipasti**

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

*Italianische Vorspeisenplatte mit Rohschinken,  
Salami und Endivien-Mandarinen Salat mit  
„Coppa di Testa“*

**18.00**

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

*Pastinakenpüree mit gebratener Wachtelbrust  
und Marsala Reduktion*

**17.00**

**Polipo in galera con crostinio di pane all'olio**

*Gebratener Tintenfisch an Tomatensauce  
mit Olivenöl Bruschetta*

**17.00**

**Polpette di Cavolfiore al sesamo  
con crema di zucca e caprino fresco**

*Blumenkohlbällchen mit Sesam paniert,  
Kürbiscrème und frischem Ziegenkäse*

**15.00**

## **Primi**

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

*Kartoffelgnocchi mit Ziegenragout,  
gereifter Ricotta und Estragon*

**klein 17.00 / gross 27.00**

**Risotto al basilico con capesante  
e porro**

*Basilikumrisotto mit Jakobsmuscheln  
und Lauch*

**klein 19.00 / gross 29.00**

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

*Scialatielli an Trüffelsauce mit Federkohl  
und Kastanien, Mascarpone  
und Sonnenblumenkerne*

**klein 18.00 / gross 28.00**

*klein = Zwischengang*

*gross = Hauptgang*

## **Acqua Speciale**

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

*Grilliertes T-Bone Steak  
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat*  
**160.00 (2-3 Personen)**

## **Secondi**

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

*Kalbs Ossobuco geschmort an Weissweinsauce  
mit Polenta und Rosenkohl*

**46.00**

**Filetto di manzo ai funghi e grana padano  
con patate arrosto e cavolini di bruxelles**

*Rindsfilet mit Pilzen und Parmesan,  
dazu Bratkartoffeln und Rosenkohl*

**54.00**

**Merluzzo al forno con zucca e pesto di capperi,  
cavolo romanesco e chips di patata dolce**

*Gebackener Kablejau mit Kürbis und Kapernpesto  
dazu Romanesco und Süsskartoffelchips*

**44.00**

**Polenta con scorzonera, funghi porcini e  
romanesco con erbette miste**

*Polenta mit Schwarzwurzeln, dazu Steinpilze,  
Romanesco und frische Kräuter*

**34.00**