

ACQUA

Antipasti

*Tagliere toscano con prosciutto,
salame piccante, pecorino alle vinacce
e bruschetta alle cime di rapa*

*Italian starter platter with raw ham, spicy salami,
Pecorino with grape marc and bruschetta
with broccoli rabe*

*Animelle fritte con zupetta di lenticchie
e cavolo rosso*

*Escalope of calf's sweetbread with lentil cream
and red cabbage*

*Salmone affumicato con rapa rossa,
broccoli e cavolfiore e uva con bruschettina alla crema
di asiago*

*Smoked salmon with beetroot, broccoli, cauliflower,
grapes and bruschetta with Asiago cheese cream*

*Quinoa al pastinache e radicchio rosso saltato con
fichi, noci e stracciatella*

*Quinoa with sautéed parsnip and radicchio with figs,
walnuts and Stracciatella cheese*

Menu

Main course fish / meat

Two courses 65,-

Three courses 82,-

Primi

*Ravioli al nero di seppia ripieni di gamberi
con cime di rapa*

*Shrimp-ravioli coloured with
black cuttlefish ink with broccoli rabe*

*Risotto alla rapa rossa
con stracotto di anatra*

Beetroot-risotto with braised duck

*Gnocchi di patate con zucca
e schiuma di caciocavallo*

*Potato gnocchi with pumpkin
and Caciocavallo cheese foam*

Acqua Speciale 150,-

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

*Grilled T-bone steak with vegetables,
potatoes and salad*



All prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Secondi

*Rollè di coniglio ripieno di erbe con cipolline borretane
all' uva rossa e purea di patate dolci*

*Roll of rabbit filled with herbs with pearl onions,
red grapes and mashed sweet potatoes*

*Filetto di manzo al vino rosso e fichi con patate arrosto
e funghi con verza*

*Beef fillet with red wine sauce and figs,
roasted potatoes, savoy cabbage and mushrooms*

*Ombrina su crema di peperoni con insalata di
zucchine, chips di zucca e patate arrosto*

*Umbrine on pepper cream with zucchini salad,
pumpkin crisps and roasted potatoes*

*Crespella ripiena di verza, funghi e castagne
alla salsa di erbe con purea di patate dolci*

*Omelette filled with savoy cabbage, mushrooms
and chestnut with herb sauce
and mashed sweet potatoes*

Menu

Main course vegetarian

Two courses 45,-

Three courses 62,-