

ACQUA

ANTIPASTI

**Focaccia con mozzarella di bufala,
pomodori essiccati e prosciutto**

Focaccia mit Büffelmozzarella, getrockneten
Tomaten und Rohschinken

18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

**Bombetta pugliese con crema di patate viola
ed erbette fritte**

Roulade vom Schweinehals mit violetter
Kartoffelcrème und frittierten Kräutern

17.00

**Insalata di seppie e arance con prezzemolo
e spinaci freschi**

Salat von gebratenen Sepien und Orange mit
Petersilie und frischem Spinat

18.00

**Bruschetta con caprino al forno, fichi e
miele, insalata di spinaci e noci**

Bruschetta mit gebackenem Ziegenkäse,
Feigen und Honig, dazu Spinatsalat und
Walnüsse

17.00

**Antipasti „al vassoio“ 23.00 / Person
(ab 6 Personen)**

PRIMI

**Frische Pasta hausgemacht mit Ei und
Hartweizenmehl**

**Pappardelle al ragù di lepre e chips di
cavolo riccio**

Pappardelle mit Ragout vom Wildhasen
und Federkohlchips

Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

**Spaghetti alla chitarra con cozze e aglio
nero**

Spaghetti «Chitarra» mit Miesmuscheln und
schwarzem Knoblauch

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

Risotto alla zucca e aceto balsamico

Kürbisrisotto mit Balsamico-Essig

Vorspeise 16.00 / Hauptgang 22.00

Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person

**Primi Hauptgang „al vassoio“ 35.00 / Person
(ab 6 Personen)**

ACQUA

SECONDI

Pancia di maiale con porcini trifolati con purea di patate e sedano rapa e verdure
Schweinebauch mit sautierten Steinpilzen, Kartoffel-Knollenselleriepüree und Gemüse
42.00

Entrecote di cinghiale alla liquirizia con purea di patate e sedano rapa e zucca al forno
Entrecôte vom Wildschwein an Lakritzsauce, dazu Kartoffel-Knollenselleriepüree und gebackener Kürbis
47.00

Pesce spada in crosta di pane al limone con patate arrosto e spinaci saltati
Schwertfisch in Zitronen-Brotkruste, dazu Bratkartoffeln und sautierter Spinat
48.00

Uovo fritto con spaghetti di zucca, purea di patate e sedano rapa, testun al barolo e chips di cavolo riccio
Frittiertes Ei mit Kürbisspaghetti, Kartoffel-Knollenselleriepüree, Barolo-Mostkäse und Federkohlchips
39.00

**Bistecca alla fiorentina (1kg)
grigliata con verdure, patate e insalata**
Grilliertes T-Bone Steak
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat
160.00 (für 2 Personen)

Wir empfehlen und servieren Ihnen die Bistecca grundsätzlich rare.
Auf expliziten Wunsch sind andere Garstufen möglich. Für allfällige
Auswirkungen auf die Zartheit des Fleisches können wir in diesem Fall jedoch
keine Garantie übernehmen.

ACQUA CLASSICI

Testina di vitello bollita alle verdure con cipolle rosse e pesto alle erbe
Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse, roten Zwiebeln und Kräuterpesto
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Trippa alla fiorentina con pane grigliato
Kutteln an Tomatensauce mit grilliertem Brot
Vorspeise 16.00 / Hauptgang 26.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Scialatielli al ragù napoletano e la sua carne con spinaci e patate
Scialatielli an neapolitanischem Ragù, serviert auf drei Tellern:
Scialatielli mit Tomatensauce, dazu das darin geschmorte Fleisch - Schweinerippchen, Salsiccia, Rinderschmorfleisch und Rindfleischbällchen - sowie Kartoffeln und Spinat
Hauptgang 49.00

Vitello tonnato
Vitello Tonnato
Vorspeise 21.00 / Hauptgang 32.00
(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e verdure miste
Rindsfilet an Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Gemüse
54.00

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta alla pesca bianca e melograno

Panna Cotta mit weissem Pfirsich und Granatapfel

9.00

Fungo dolce al mascarpone e frutti di bosco

Süßes Dessert in Pilzform mit Mascarpone-Mousse und Waldbeeren

12.00

Millefoglie con castagne e caramello

Mille-feuille mit Maroni und Karamell

11.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscrème

4.00 / Kugel

Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss,

Pistazie, Tiramisu

Sorbet: Himbeere, Zitrone

SPUMONI

Handgemachte Glace aus Apulien!

Vegan, laktose- und glutenfrei

Pizzika

Schokoladensorbet mit Chili-Chutney

12.00

Limone e zenzero

Zitronensorbet mit Ingwer

12.00

Pistacchio e nocciola

Pistazien-Haselnussglace mit Erdnuss

12.00

Marzapane e caffè

Marzipanglace mit Café-Schokoladenkern

12.00

Cuore nero

Olivenglace mit Rumschokolade

12.00

Fichi e cupeta

Feigenglace mit Mandeln

12.00

Tre Mori

Schokoladenglace mit Haselnuss

12.00