

ACQUA

ANTIPASTI

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori essiccati e prosciutto

Focaccia mit Büffelmozzarella, getrockneten
Tomaten und Rohschinken

18.00 / 15.00 (ohne Rohschinken)

Insalata di bollito di manzo freddo con spinaci e melone e scaglie di grana padano

Siedfleischsalat mit Spinat, Melone und
Grana Padano-Spänen

16.00

Polipo saltato con crema di pomodoro freddo e basilico

Sautierter Oktopus mit Tomatenkaltschale
und Basilikum

18.00

Cestino di pane con insalata di finocchio, avocado, olive e arance

Fenchelsalat im Brotknusper mit Avocado,
Oliven und Orange

16.00

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

PRIMI

Frische Pasta hausgemacht mit Ei und Hartweizenmehl

Cavatielli alla salsiccia e broccoli

Cavatielli mit Salsiccia und Broccoli

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

Risotto ai gamberi e stracciatella

Risotto mit Crevetten und Stracciatella

Vorspeise 21.00 / Hauptgang 27.00

Paccheri alle melanzane e ricotta con menta fresca

Paccheri mit Aubergine und Minz-Ricotta

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Primi Vorspeise „al vassoio“ 29.00 / Person

Primi Hauptgang „al vassoio“ 35.00 / Person

(ab 6 Personen)

ACQUA

SECONDI

Cosce di coniglio alla cacciatora con peperonata e patate arrosto

Kaninchenschenkel an Tomaten-Oliven-Sauce mit Peperonata und Bratkartoffeln
42.00

Filetto di agnello con pesto alle erbe, peperonata e patate tornite

Lammfilet mit Kräuterpesto, dazu Pepronata und Schwenkkartoffeln
47.00

Branzino al cartoccio con verdure di stagione e patate arrosto

Wolfsbarsch in der Folie gegart mit Sommergemüse und Bratkartoffeln
46.00

Mozzarella in carrozza con insalata di spinaci e pomodorini con patate tornite

Frittierte Mozzarella mit Spinatsalat und Cherrytomaten, dazu Schwenkkartoffeln
39.00

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

Grilliertes T-Bone Steak mit Gemüse, Kartoffeln und Salat
160.- (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 salsa verde

Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse, roten Zwiebeln und grüner Sauce Florentiner Art

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)

Spaghetti alla chitarra aglio olio e peperoncino con bottarga di tonno

Spaghetti «Chitarra» mit Knoblauch und Chili, dazu Rogen vom Thunfisch

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Vitello tonnato con capperi croccanti

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern

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

ACQUA

DOLCI DELL'ACQUA

Panna cotta alle fragole fresche con gocce di cioccolato e crostini dolci

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren, Schokoladentröpfchen und süssen Biskuit-Croutons

9.00

Brioche "col tupper" con granita alla lavanda

Sizilianische Brioche mit Lavendelgranita

10.00

Zuccotto fiorentino al cioccolato e lamponi

Parfait florentiner Art mit Biskuit, Schokolade und Himbeeren

12.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscrème

4.00 / Kugel

Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss,

Pistazie, Kaffee

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