

# ACQUA

## **Antipasti**

**Tagliere toscano con prosciutto crudo,  
speck e bruschetta al gorgonzola  
e mascarpone con fichi**

Italianische Vorspeisenplatte mit Rohschinken,  
geräuchertem Speck und Bruschetta mit  
Gorgonzola-Mascarpone und Feigen

**18.00**

**Focaccia con cuori e fegatini di pollo con  
mostarda e salvia frita**

Focaccia mit geschmorter Pouletleber und Herz  
mit Senfrüchte und Salbei

**14.00**

**Tartare di gamberi con mela verde,  
avocado e rafano**

Crevettentatar mit grünem Apfel,  
Avocado und Meerrettich

**klein 18.00 / gross 28.00**

**Cestino di insalata di verdure primaverili  
con uovo di quaglia e grana padano**

Frühlingsgemüse-Salat im Brotkorb mit Wachtelei  
und Grana Padano

**15.00**

## **Primi**

**Risotto alla cipolla rossa e coda alla  
vaccinara**

Risotto mit roten Zwiebeln und geschmortem  
Ochsenschwanz

**klein 17.00 / gross 27.00**

**Spaghetti rossi alla chitarra  
con vongole veraci**

Rote Spaghetti „Chitarra“ mit Venusmuscheln

**klein 18.00 / gross 28.00**

**Cavatielli alle cime di rapa  
e brie di bufala**

Cavatielli mit Stängelkohl  
und Büffelmilch-Brie

**klein 15.00 / gross 25.00**

**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.- (für 2-3 Personen)**

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt

## **Secondi**

**Petto di anatra con salsa al marsala, patate dolci  
arrosto e insalata di cavolo cappuccio**

Entenbrust mit Marsalajus, dazu gebratene  
Süßkartoffeln und Weisskohlsalat

**46.00**

**Filetto di manzo in crosta di Carciofi al vino rosso  
con patate schiacciate e bietola**

Rindsfilet mit Artischockenkruste an Rotweinjus,  
Stampfkartoffeln und Mangold

**54.00**

**Coda di rospo con pesto di sedano con bietola  
e patate dolci arrosto**

Gebackener Seeteufel mit Selleriepesto, Mangold  
und gebratenen Süßkartoffeln

**49.00**

**Polpette di carciofi con crema di piselli, con  
burrata e patate schiacciate**

Artischockenbällchen mit Erbsencreme,  
Burrata und Stampfkartoffeln

**35.00**