

ACQUA

ANTIPASTI

Vitello Tonnato con capperi fritti

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 28.00

(Hauptgang: mit Kartoffeln als Beilage)

Prosciutto con focaccia

fatta in casa alla provola affumicata e fichi secchi

Hausgemachte Focaccia überbacken mit geräuchertem Provola, dazu Rohschinken und getrocknete Feigen

18.00

Polipo grigliato con crema di patate e olio al prezzemolo

Sautierter Tintenfisch mit Kartoffelcrème und Petersilienöl

18.00

Bruschettone con caprino, miele, uva, noci e rucola

Bruschetta mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Trauben, Nüssen und Rucolasalat

15.00

Testina di vitello bollita alle verdure con chutney di cipolla

Gekochter Kalbskopf mit gedämpftem Gemüse und Zwiebel-Chutney

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)

Antipasti „al vassoio“ (3 Gerichte zum Auswählen – ausser Testina - Kalbskopf)

24.00 / Person (ab 6 Personen)

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

PRIMI

Frische Pasta, hausgemacht

Pasta-Sorte, zur Auswahl:

Cavatielli, Spaghetti oder Paccheri

Glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich!

Sauce, zur Auswahl:

Cacio e pepe con cavolo riccio

Schafskäse und Pfeffer mit Rotkohlchips

Vorspeise 17.00 / Hauptgang 23.00

Aaglio olio e peperoncino alla bottarga

Knoblauch und Chili mit Seerogen

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

Aaglio olio e peperoncino

Knoblauch und Chili

Vorspeise 14.00 / Hauptgang 20.00

Bolognese Originale

originale Bolognese aus Rind, Kalb und Schwein, in Milch gekocht und mit Tomaten verfeinert

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

Amatriciana

Guanciale an Tomatensauce und Schafskäse

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

Pesto di basilico con pomodori ciliegia e grana padano croccante

Basilikumpesto mit Cherrytomaten und Grana Padano Knusper

Vorspeise 17.00 / Hauptgang 23.00

Risotto alla milanese con midollo

Safranrisotto mit Rindermark

Vorspeise 19.00 / Hauptgang 25.00

ohne Rindermark

Vorspeise 14.00 / Hauptgang 20.00

Primi Vorspeise „al vassoio“

(3 Saucen zum Auswählen)

26.00 / Person (ab 6 Personen)

Primi Hauptgang „al vassoio“

(3 Saucen zum Auswählen)

32.00 / Person (ab 6 Personen)

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

SECONDI

Filetto di manzo al vino rosso con patate a arrosto e verdure

Rindsfilet an Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Gemüse

57.00

Ossobuco di vitello brasato con patate arrosto e zucca al forno

Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Bratkartoffeln und Kürbis

49.00

Branzino al cartoccio con verdure di stagione e patate arrosto

Wolfsbarsch in der Folie, mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

47.00

Melanzane alla parmigiana con patate arrosto

Auberginenaufbau mit Mozzarella und Bratkartoffeln

39.00

Scialatielli al ragù napoletano e la sua carne con patate e verdure

Scialatielli an neapolitanischem Ragù, serviert auf drei Tellern:

Pasta mit Tomatensauce, dazu das darin geschmorte Fleisch - Schweinerippchen, Salsiccia, Rinderschmorfleisch, Rindfleischbällchen und Rinderroulade - sowie Kartoffeln und Gemüse

Hauptgang 49.00

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

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 ai frutti di bosco

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

10.00

Tiramisù

Klassisches Tiramisu

11.00

Non cannolo siciliano

Sizilianisches Gebäck mit Ricotta, Pistazien und Schokoladentropfen

11.00

Cantucci e Vin Santo

Cantucci und Likörwein

15.00

Sgroppino

Zitronensorbet-Cocktail

15.00

Gelato fatto in casa

Hausgemachte Eiscrème

4.00/Kugel

Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Kaffee

Sorbet: Himbeere, Zitrone

Spumoni, handgemachte Glace aus Apulien! Vegan, Laktose- und Glutenfrei

Pizzika

Schokoladensorbet mit Chilichutney

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

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

ACQUA STAGIONALI

ANTIPASTI

Polpette di baccala con polenta croccante e crema di zucca

Kabeljau-Bällchen mit Polenta-Chips und Kürbiscrème

18.00

Flan di zucca con fonduta al taleggio, noci e aceto balsamico

Kürbisauflauf Taleggiocrème, Nüsse und Balsamico

15.00

PRIMO

Scialatielli alla Zucca e N'Duja

Scialatielli mit Kürbis und N'Duja (*scharfe Salami*)

Vorspeise 20.00 / Hauptgang 26.00

ohne N'Duja

Vorspeise 18.00 / Hauptgang 24.00

SECONDO

Entrecôte di Cinghiale ai mirtilli rossi con polenta e cavolo rosso brasato

Wildschwein-Entrecôte mit Preiselbeeren, dazu Polenta und geschmorter Rotkohl

49.00

Fungo ripieno con crema di patate e cavolo rosso

Gefüllte Champignons mit Kartoffelcrème und geschmortem Rotkohl

24.00

DOLCE

Tortino alla crema di castagne

Törtchen mit Kastaniencrème

12.00

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.