

**JETZT AUCH IMMER
MONTAGS**

ACQUA

Menu Terra

*Tagliere di salumi con taleggio
e fichi al balsamico
Italienische Vorspeisen*

*Tonno del chianti su fagioli cannellini
e cipolla rossa marinata
In Rotwein marinierte Schweinelenden
auf weissen Bohnen mit marinierten roten Zwiebeln*

*Ravioli ai broccoli
con ragu' bianco di salsiccia e finocchio
Brokkoli-Ricotta-Ravioli
mit Salsiccia-Fenchel-Ragout*

*Guancia di vitello brasata
con polenta e taccole
Geschmorte Kalbsbäckchen,
mit Polenta und Kefen*

Menu Mare

Antipasti / Vorspeisen

*Carpaccio di ricciola agli agrumi
con finocchio allo zafferano e soncino
Carpaccio vom Königsfisch,
Safran-Fenchel und Nüsslisalat*

Primi / Zwischengänge

*Tagliolini al nero di seppia con gamberi,
pomodori secchi e porro
Sepia-Tagliolini mit Garnelen,
getrocknete Tomaten und Lauch*

Secondi / Hauptgänge

*Ombrina alla beccafico con bietola
saltata al peperoncino e zucca al forno
Schattenfischfilet in Pinienkern-Rosinen-Kruste,
Chilli-Mangold und Ofenkürbis*

Acqua Classico

*Filetto di manzo con salsa al vino rosso,
funghi misti e patate a spicchio
Rindsfilet an Rotweinjus,
gemischte Pilze und Kartoffelspalten*

*Bistecca alla fiorentina (1kg) 150,-
grilliata con verdure, patate e insalata
Grilliertes T-Bone Steak
mit Gemüse, Kartoffeln und Salat*

Menu mit Hauptgang Fisch / Fleisch

*inkl. Wasser
Zwei Gänge 65,- / Drei Gänge 82,-
Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.*

Dolci / Desserts

*Panna cotta al melograno 12,-
Panna Cotta mit Granatapfel*

Menu mit Hauptgang vegetarisch

*inkl. Wasser
Zwei Gänge 45,- / Drei Gänge 62,-
Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.*

*Variatione di cioccolato bianco e nero
con croccante alle mandorle 14,-
Duo von weisser und dunkler Schokolade
mit Mandelkrokant*



*Pera al vino rosso con mousse di mascarpone
e crumble alla cannella 9,-
Rotweibirne mit Mascarpone-Mousse
und Zimtstreuvel*

*Gelato fatto in casa 3,-
Hausgemachte Eiscreme*

Menu Vegetariano

*Crema di broccoli,
zucca e porcini marinati con nocciole
Warme Brokkoli-Crème,
marinierter Kürbis und Steinpilze mit Haselnüssen*

*Risotto alla bietola e castagne
con scaglie di pecorino
Mangold-Risotto mit Maroni
und gehobeltem Pecorino*

*Piccata di melanzane con composta
di pomodori verdi e patate a spicchio
Auberginen-Schnitzel mit grünem Tomaten Kompott
und Kartoffelspalten*