

# ACQUA

## **Antipasti**

*Tagliere toscano con fegatello e sedano rapa,  
prosciutto, salame e focaccina al rosmarino  
italian appetizer plate*

*Tartare di vitello con crema di uovo al tartufo,  
nocciole, carciofini fritti e burro al rosmarino  
veal tartar with truffled egg cream, hazelnuts  
frite artichocks and rosemary butter*

*Gamberoni alla catalana  
catalonian style prawns*

*Variazione di zucca e parmigiano  
variation of pumkin and parmigiano cheese*

## **Menu**

*main course fish or meat  
two courses 65,-  
three courses 82,-*

## **Primi**

*Pappardelle  
al ragu' di cinghiale di  
Pappardelle pasta  
and wild boar ragout*

*Risotto zafferano,  
baccala' e patate  
saffron risotto with dried salty cod  
and potatoes*

*Gnocchi al peperoncino con cime  
di rapa e montasio con pistacchi  
spicy gnocchi and turnip tops  
Montasio cheese und pistachio*

## **Acqua Speciale 150,-**

*Bistecca alla fiorentina (1kg )  
grilliata con verdure, patate e insalata  
grilled 1 kg florence style T-Bone Steak  
vegetables, potatoes and salad*



*all prices in CHF incl. 7,7 % VAT*

## **Secondi**

*Costolette di agnello al forno con riduzione  
di marsala, carciofi al timo e purea di patate  
backed lambracks, Marsala reduction  
thyme artichoks and mashed potatoes*

*Filetto di manzo con brasato,  
purea di patate e cavolo romanesco  
beef filet on ragout of roasted beef  
mashed potatoes and romanesco*

*Coda di rospo e fagioli tondino  
con patate arrosto  
Monkfish with  
beans and roasted potatoes*

*Uovo al pomodoro con pane all'aglio e salvia e  
insalata tiepida di patate e verza  
fried egg in tomato sauce  
with garlic sage bread  
and lukewarm potato savoy cabbage salat*

## **Menu**

*main course vegetarian  
two courses 45,-  
three courses 62,-*