

NOW ALSO EVERY
MONDAY

ACQUA

Menu Terra

*Tagliere di salumi con taleggio
e fichi al balsamico
italian appetizer*

*Tonno del chianti su fagioli cannellini
e cipolla rossa marinata
red wine pork loin, white beans
and marinated red onions*

*Ravioli ai broccoli con ragu' bianco
di salsiccia e finocchio
broccoli ricotta ravioli
with salsiccia fennel ragout*

*Guancia di vitello brasata
con polenta e taccole
braised veal cheeks
polenta and sugar snap peas*

Menu Mare

Antipasti / starters

*Carpaccio di ricciola agli agrumi
con finocchio allo zafferano e soncino
Kingfish carpaccio with saffron fennel
and lamb's lettuce*

Primi / intermediate

*Tagliolini al nero di seppia con gamberi,
pomodori secchi e porro
sepia ink tagliolini with prawns,
dried tomatoes and leek*

Secondi / main courses

*Ombrina alla beccafico con bietola saltata
al peperoncino e zucca al forno
black umber in pine nut rasin crust,
chilli chard and roasted pumpkin*

Acqua Classico

*Filetto di manzo con salsa al vino rosso,
funghi misti e patate a spicchio
beef filet with red wine jus,
mixed mushrooms and potatoe wedges*

*Bistecca alla fiorentina (1kg) 150,-
grilliata con verdure, patate e insalata
grilled 1 kg florence style T-Bone Steak
vegetables, potatoes and salad*

Dolci / desserts

*Panna cotta al melograno 12,-
Panna Cotta and pomegranate*

*Pera al vino rosso con mousse di mascarpone
e crumble alla cannella 9,-
red wine pear with mascarpone mousse
and cinnamon crumble*

Menu Vegetariano

*Crema di broccoli,
zucca e porcini marinati con nocciole
warm broccoli creme,
marinated pumpkin and porcini mushrooms
and hazelnuts*

*Risotto alla bietola e castagne
con scaglie di pecorino
chard risotto and chestnuts
with pecorino cheese*

*Piccata di melanzane con composta
di pomodori verdi e patate a spicchio
eggplant escalope with green tomato compote
and potatoe wedges*

*Menu with fish or meat main course
incl. water*

*two courses 65,- / three courses 82,-
all prices in CHF incl. 7,7 % VAT*

*Menu with vegetarian main course
incl. water*

*two courses 45,- / three courses 62,-
all prices in CHF incl. 7,7 % VAT*

*Sgroppino 12,-
lemon-sherbet-cocktail*

*Variazione di cioccolato bianco e nero
con croccante alle mandorle 14,-
variation of white and dark chocolate
with almond brittel*

Q

*Gelato fatto in casa 3,-
homemade icecream*