

Menu Terra

Tagliere con prosciutto e mortadella
italian appetizer plate with cold cuts

Lingua di vitello scottata con
giardiniera e salsa verde
fried sliced veal tongue, mixed pickles
and green sauce

Tagliatelle agli spinaci
con bolognese originale al coltello
spinach tagliatelle alla „Bolognese originale“
with hand cut meat

Coniglio in porchetta
con peperoni e olive e patate a spicchio
saddles of rabbit in rosemary and sage,
bell pepper, olives and potatoe wedges

Menu with fish or meat main course
two courses 65,- / three courses 82,-
all prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Sgroppino 12,-
lemon-sherbet-cocktail

Non Cannolo Siciliano 12,-
sweet, creamy ricotta stuffed sicilian pastry

ACQUA

Menu Mare

Antipasti / starters

Capesante saltate con crema di piselli,
stracciatella e ravanello
fried scallops, pea cream,
stracciatella cheese and radish

Primi / intermediate

Riso, patate e cozze
tomato risotto, mussels
and potatoe crisps

Secondi / main courses

Salmon e guazzetto con cipollotto ca-
ramellato e patate finte
salmon on braised fresh tomatoes,
spring onions and phony potatoes

Acqua Classico

Filetto di manzo con purè di melanzane
e pesto di rucola e patate a spicchio
beef filet with braised cherry tomatoes,
rocket pesto and potatoe wedges

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

Dolci / deserts

Panna cotta alle fragole fresche 12,-
panna cotta with fresh strawberries

Menu Vegetariano

Frise Pugliesi
con pomodoro, mozzarella e basilico
Puglia style bagel
with tomatoes, mozzarella and basil

Raviolo aperto
alle verdure grigliate
big open ravioli
stuffed with grilled vegetables

Burger di melanzana vegano
vegan eggplant burger

Menu with vegetarian main course
two courses 45,- / three courses 62,-
all prices in CHF incl. 7,7 % VAT

Millefoglie al lampone 9,-
puff pastry with raspberry cream

Gelato fatto in casa 3,-
homemade icecream