

# ACQUA

## *Menu Terra*

*Tagliere toscano con salumi*  
*tuscan appetizer plate*

*o / or*

*Carpaccio di vitello scottato*  
*con spinaci novelli, grana padano*  
*e carciofi croccanti*

*short fried veal carpaccio, young spinach,*  
*grana padano cheese and brittle artichokes*

*Risotto agli asparagi e quaglia*  
*al marsala con ricotta salata*

*asparagus risotto,*  
*marsala quail and salti ricotta cheese*

*Spalla di agnello ai carciofi*  
*con orzotto alla milanese*

*lamb rack and artichokes*  
*with barley saffron risotto*

## *Menu Mare*

### *Antipasti / starters*

*Tartare di pesce spada con avocado,*  
*sedano e finocchio marinato*  
*swordfish tatar,*  
*avocado, celery and marinated fennel*

### *Primi / intermediate courses*

*Orecchiette al peperoncino*  
*con spinaci e gamberoni*  
*Orecchiette with chili,*  
*spinach and king prawns*

### *Secondi / main courses*

*Branzino con crosta di pistacchio*  
*con bietola e patate al rosmarino*  
*seebass in a pistachio crust*  
*with chard and rosemary potatoes*

### *Acqua Classico*

*Filetto di manzo al barbera*  
*con patate al rosmarino e asparagi*  
*beef filet, barbera sauce*  
*rosemary potatoes and green asparagus*

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

### *Dolci / deserts*

*Panna cotta ai frutti di bosco 12,-*  
*panna cotta with wild berries*

*Torta al cioccolato, pere e mascarpone 13,-*  
*chocolate cake with mascarpone pear*

*Semifreddo al limoncello 9,-*  
*limoncello parfait*

*Gelato fatto in casa 3,-*  
*homemade icecream*

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

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

*Sgroppino 12,-*  
*lemon-sherbet-cocktail*

## *Menu Vegetariano*

*Caponata con pane carasau*  
*braised balsamico-eggplant*  
*with sardinian bread*

*Ravioli all'aglio orsino al burro*  
*e limone con zucchine alla menta*  
*wild garlic ravioli in lemon butter*  
*and mint courgette*

*Asparagi saltati con crema di Asiago e*  
*patate al rosmarin*  
*sauteed green asparagus,*  
*Asiago cream and rosemary potatoes*