

«Alle Menüs werden mit einem gemischten Salat
oder einer Suppe serviert.»

MENU EINS

Bucatini all Amatriciana 16.50
**Bucatini an Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln
und Parmesan**

MENU ZWEI

Gnocchi Tre Pi 18.00
Gnocchi an Rahmsauce mit Schinken und Erbsen

MENU DREI

Risotto allo zafferano con verdure grigliate 18.50
Risotto an Safransauce mit Grillgemüse

MENU VIER

Strozzapreti gamberi e vongole 24.50
Strozzapreti mit Venusmuscheln und Riesencrevetten

MENU FÜNF

Pizza Fiorentina 18.50
**Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck,
Spinat und Knoblauch**

MENU SECHS

Scaloppine ai funghi di bosco 27.50
Kalbsschnitzel mit Waldpilzen, dazu Tagliolini und Gemüse

MENU SIEBEN

Duetto di Black Angus con insalata di stagione 22.50
**«Black Angus» Duett – Tatar und Carpaccio vom Rinderfilet,
dazu Saisonsalat**

MENU ACHT

Filetti di orata al curcuma 34.50
**Doradenfilet auf Kurkuma Spiegel, dazu
Zitronenrisotto und Spinat**

MENU NEUN «BUSINESS LUNCH»

Tagliolini al limone 49.50
Tagliolini an Zitronensauce

Filetto di manzo alla rossini, verdura di stagione
**Rinderfilet «Black Angus» vom Grill mit Entenleber und
Perigord Trüffel, dazu feines Saisongemüse**

Crème brûlée
Crème brûlée

MENU ZEHN «ACQUARELLO-KLASSIKER»

Tagliata toscana 36.50
**Tranchiertes US-Entrecôte auf Rucola mit Parmesan
und Cherrytomaten, dazu feine Rosmarinkartoffeln**

DOLCE

Crème brûlée 6.50
Crème brûlée

ADDIZIONALE SPECIALE

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Espresso

CHF 7.00

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Vino della casa 1dl
+ Espresso

CHF 10.00

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt.