

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

Menu Eins

Rigatoni alla norma 18.00
Rigatoni an Tomatensauce mit gebackenen Auberginen

Menu Zwei

Gnocchi ai 4 formaggi con radicchio e mandorle 18.00
Gnocchi mit vier Käsesorten, Trevisano und Mandeln

Menu Drei

Risotto al limone con trancio di tonno e salsa al prezzemolo 18.50
Zitronenrisotto an Petersiliencrème mit Thunfischtranche

Menu Vier

Trofie allo zafferano con trancio di manzo e asparagi 24.50
Trofie an Safransauce mit Rinderfiletstreifen und Spargeln

Menu Fünf

Pizza con salmone, rucola e avocado 18.50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs,
Rucola und Avocado

Menu Sechs

Piccata alla milanese con tagliolini al pomodoro 32.50
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan paniert,
dazu Tagliolini an Tomatensauce

Menu Sieben

Insalata Cesare con petto di faraona 27.50
Caesar Salad mit Perlhuhn-Suprême im Ofen,
Cherrytomaten und Parmesan

Menu Acht

Sogliola con risotto e spinaci 34.50
Seezunge Müllerin Art, dazu Risotto und Spinat

Menu Neun «BUSINESS LUNCH»

Tagliolino ai gamberi 49.50
Tagliolini an Tomatensauce mit Riesencrevetten

Rib-Eye «Black Angus» in crosta di patate con verdura grigliata
Rib-Eye-Steak «Black Angus» mit Kartoffelkruste,
dazu Grillgemüse

Pana cotta con frutta fresca
Hausgemachte Panna Cotta mit frischen Früchten

Menu Zehn «ACQUARELLO-KLASSIKER»

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

Dolce

Pana cotta con frutta fresca 6.50
Hausgemachte Panna Cotta
mit frischen Früchten

**NEU! Alle
Gerichte
auch als
take Away**

ADDIZIONALE SPECIALE

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)	+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Espresso	+ Vino della casa 1dl
	+ Espresso
CHF 7.00	CHF 10.00