

AQUA
RIVA



20 JAHRE... FISCHVERKOSTUNG

Begrüßungshäppchen



Geröstete Jakobsmuscheln auf Kartoffelpüree
mit BIO-Madagascar-Vanille | Guacamole | Reduktion von Sangria 7.12.14.



Linguine mit Garnelen* | Limettenschale | konfierte Kirschtomaten |
Jalapeño | knusprige Brotkrumen 1.2.4.



Granatapfel-Anis-Sorbet



Gebratener Steinbutt-Pavé | Taggiasca-Oliventatar | Kartoffelcreme |
geröstete Artischocke | Sauce mit Lugana DOC 4.5.9.12.



Knusprige Tulipe | Limetten-Mascarpone-Eis |
Karamellisierte rote Beeren | Himbeergel 1.3.7.



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

Preis pro Person € 90
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

VEGETARISCHE VERKOSTUNG DEN TRÜFFELN* GEWIDMET

Begrüßungshäppchen



Bio Ei im Cocotte-Topf | Trüffel 3.7.12.



Frische Taglierini aus Hartweizengrieß |

Parmesancreme | Trüffel 1.3.7.



Trüffel-Vanille-Rocher 1.7.8.12.



Kürbis-Millefoglie |

Roquefort-Sauce | Trüffel 7.



Mont Blanc (4810 m.)

4 % Meringue | 8 % Mandarine | 10 % Marone 3.7.8.



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

*Verkostungsmenü gepaart mit schwarzem Trüffel € 80

Verkostungsmenü gepaart mit weißem Trüffel € 60

+ Trüffelzusatz ,serviert, Preis je Gramm _____

Die Gerichte des Verkostungsmenüs können auch einzeln ausgewählt werden.

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

ROHE FISCHGERICHTE

L'AQUARIO <small>2.3.4.6.7.8.12.14.</small> Unsere Interpretation von rohem Fisch	€ 53
CARPACCI E TARTARE <small>1.4.5.6.7.8.</small> CARPACCIO UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ODER PUR Roter Thunfisch Gelbschwanzmakrele Wolfsbarsch Lachs	€ 30
SCAMPO <small>2.</small> Rohe Scampi* aus dem Nordostatlantik (Schottland)	€ 6,5 pro Stück
GAMBERO VIOLA <small>2.</small> Rohe violette Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	€ 6,5 pro Stück
OSTRICA <small>10.12.14.</small> Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	€ 7,5 pro Stück
OSTRICA <small>10.12.14.</small> Auster Spéciale de Gillardeau Kaliber n°04	€ 6,5 pro Stück
CAVIALE DI STORIONE BIANCO <small>1.3.4.7.</small> KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "CALVISIUS TRADITION ROYAL" AUS CALVISANO Geröstete Crostini Butter Kartoffel-Blinis Saure Sahne (Portionsgrößen: 30 gr. 50 gr.)	€ 2,5 pro gr.

Der zum rohen Verzehr bestimmte Fisch ist nach den gesetzlichen Maßnahmen vorbehandelt, d.h. konformgehend mit den entsprechenden Gesetzen. Er wird gelagert bei -19 Grad für 24 Stunden und bei -35 Grad für 15 Stunden. Wir haben auf Anfrage eine gesonderte Karte, um unsere Gäste über vorhandene allergene Stoffe in unseren Gerichten mit entsprechender Klassifikation zu informieren, als auch eine Karte für alternative Speisen für Vegetarier und Zöliakie.

VORSPEISEN

TERRINA DI PATATE <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen Scampi-Tatar* Kaviar "Calvisius Tradition Royal" Haselnuss-Mayonnaise Sauce Franciacorta Dosaggio Zero	€ 38
TIEPIDO DI MARE <small>2.3.4.5.6.14.</small> (OKTOPUS, JAKOBSMUSCHEL, GARNELE*, KALAMAR, VENUSMUSCHEL) Warme Meeresfrüchte grüne Bohnen Lotuswurzel-Chips	€ 30
GRANCEOLA <small>2.6.</small> Kandelkrabbe mit Olivenöl und Zitrone Fenchel	€ 32
NOCI DI CAPESANTE <small>7.12.14.</small> Geröstete Jakobsmuscheln auf einem Bett von Kartoffelpüree, aromatisiert mit Bio-Vanille aus Madagaskar Guacamole Sangria-Reduktion	€ 28
SEPPIA <small>4.14.</small> Gefüllter Tintenfisch Saubohnen junger Mangold Colonnata-Speck	€ 28
FOIE GRAS D'ANATRA <small>1.7.12.</small> Confit von Entenfoie gras Karamellierter Apfel in Zimtsirup eingelegte Pflaumen Brioche-Toast	€ 30
MAIALINO NERO IN PORCHETTA <small>3.7.9.12.</small> Schwarzes Spanferkel in Porchetta gratinierte Champignons warme Sauce Béarnaise mit Trüffel	€ 28

ERSTER GANG

RISOTTO CARNAROLI "DALLA PENTOLA AL PIATTO" 2.4.7.9.14. € 32 p.P.

Carnaroli Risotto "Von der Pfanne auf den Teller" |
am Tisch serviert mit kleinen Fischen und Krustentieren* (min. 2 Personen)

RISOTTO DI MARE "AL CONTRARIO" 1.2*4.5.7.14. € 28

Meeres-Risotto „Andersherum“

CALAMARATA ALL'ASTICE 1.2.7. € 35

Calamarata-Nudeln mit Hummer | Büffel-Stracciatella |
Basilikumkaviar

LINGUINE CON MAZZANCOLLE* 1.2.4. € 30

Linguine mit Garnelen* | Limettenschale | konfierte Kirschtomaten |
Jalapeño | knusprige Brotkrumen

TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL PREZZEMOLO 1.2.3.4.5.8.9.12.14. € 30

Frische Petersilien-Taglierini | Seeigel, roh und gegart |
Mandelmilch-Emulsion

GNOCCO DI PATATE ALLA CARBONARA 1.3.7. € 28

Kartoffelgnocco Carbonara | schwarzer Trüffel | Bio Eigelb |
Grana Padano-Käsecreme | Speck

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL 2.3.7.9.10.12.14. € 63

IM DAMPF GEGART: Garnelen* | Hummer | Scampi* | Königskrabb-
en-Scheren | Trompetenschnecken
ROH: Austern | Trüffel-Venusmuscheln

GLACIER 51 4.6.8.12. € 35

Glacier 51 mit Miso-Lack | Topinambur-Püree |
Chutney aus Orange und geräucherten Cashewkernen

FILETTI DI SOGLIOLA 4.9.14. € 38

Seezungenfilets in Muschelsuppe gekocht | grüne Broccoletti |
leichte Bagna Cauda | Orangen-Vinegar-Sauce

PAVÈ DI ROMBO 4.5.9.12. € 38

Steinbutt-Pavé | Taggiasca-Oliven-Tatar | Kartoffelcreme |
geröstete Artischocke | Lugana DOC Sauce | Parmesancreme

FRITTO 1.2.4.7.14. € 33

(SCAMPI*, GARNELEN*, TINTENFISCH, SEEZUNGENFILET, GARTENGEMÜSE, ANANAS)
zum Eintauchen in süß-saure Soße

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI 9.12. € 43

Rinderfilet à la Rossini | Foie Gras | schwarzer Trüffel |
Kartoffelrösti mit Thymian | sautierter Spinat

GUANCETTA DI VITELLO 5.7.9.12. € 30

Zart geschmorte Kalbsbäckchen | cremiges Kürbispüree | Maiswaffel

SÜBSPEISEN

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIAL VALRHONA 1.3.7. € 15
Schokokugel 55% Equatoriale Valrhona | Weiches Schokoladenherz |
Kaffee-Eis | Warme Sauce aus Bitterkakao

MONT BLANC (4810 M.) 3.7.8. € 15
4% Baiser | 8% Mandarine | 10% Marone

TULIPE CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI 1.3.7. € 15
Knusprige Tulipe mit Waldbeeren | Mascarpone-Limetten-Eis |
Karamellisierte Waldbeeren | Himbeer-Gelée

LEMON TART 1.3.7.8. € 15
Zitronentarte | Mandelmürbeteig | Zitronencreme | Italienische Baiser

LIQUIRIZIA 6.7. € 15
Lakritz-Semifreddo | Weiße Schokoladensauce | Ananas-Dentelle

DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE (Zubereitungszeit 18 Min.) 1.3.7.8. € 15
Warme Grüne-Apfel-Delight | Calvados Chantilly Creme |
Apfelpüree

EISSORTEN UND SORBETS

UNSERE EISSORTEN € 9
Schokolade 3.7. | Haselnuss 3.7.8. | Vanille 3.7. | Kaffee 3.7. | Mascarpone 3.7.

UNSERE SORBETS € 8 | 12
Zitrone | Passionsfrucht | Granatapfel und Anis | Orange und Campari
Zum Löffeln a la minute zubereitet oder zum Trinken mit Wodka oder Sekt

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL 7. € 20
Frische und abgelagerte Käsesorten

Gedeck € 8

STOFFE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Speisen können Allergene enthalten, welche mit Nummern an der Seite der Gerichte gekennzeichnet sind. Wenden Sie sich an das Servicepersonal für die gesamte Liste der Allergene und jegliche Auskunft über Zutaten und Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind.

*Die Zutat könnte ursprünglich gefroren gewesen sein

WEINKARTE

Um Ihre gastronomische Erfahrung zu begleiten, stellt Ihnen das Restaurant Aquariva eine digitale Weinkarte zur Verfügung, mit einer großen Auswahl nationaler und internationaler Weine, von unserem Sommelier Marco Zanoletti mit Sorgfalt ausgewählt.

Wenn Sie auf einen Wein Ihres Interesses klicken, sehen Sie die Beschreibung und Herkunft.

Unser Personal steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

NÜTZLICHE INFORMATIONEN



Wifi: WiFi_Aquariva
Password: bevichampagne



In diesem Lokal herrscht Rauchverbot,
auch für E-Zigaretten.

AQUA
RIVA

www.aquariva.it