

AQUA  
RIVA

Ivan e Paolo Favalli

Küchenchef: Paolo Favalli  
Restaurantleiter: Gabriele Oberti

# DIE 20 JAHRE... FISCHVERKOSTUNG

Häppchen



Geröstete Jakobsmuscheln auf einem Bett von Kartoffelpüree aromatisiert  
mit Madagascar BIO Vanille | Guacamole | Sangriareduktion 7,12,14.



Linguine Nudeln mit Garnelen\* | geriebene Limettenschale |  
Tomaten-Konfit | Jalapeño | Brotkrümel 1,2,4.



Mandarinen-Sorbet



Bruschetta der Goldbrasse |  
Gemüseratatouille | Molke von geräuchertem Mozzarella 1,4,7.



Knusprige Tulipe mit roten Beeren |  
Mascarpone Creme 1,7.



Süßkleingebäck Auswahl

Preis pro Person € 85  
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

# VEGETARISCHE VERKOSTUNG DEN TRÜFFELN\* GEWIDMET

Häppchen



Bio "Le Selvage" Ei im Cocotte-Topf | Trüffel 3,7.



Frische Taglierini Nudeln aus Grieß | Trüffel 1,7.



Blätterteigtaschen mit Champignons |  
Parmesan Fondue füllung | Kürbisextrakt | Trüffel 1,7.



Mont Blanc (4810 m.)  
4% Meringe | 8% Mandarine | 10% Esskastanie 3,7.



Süßkleingebäck Auswahl

\*Verkostungsmenü gepaart mit schwarzem Trüffel € 70

Verkostungsmenü gepaart mit weißem Trüffel € 50  
+ Trüffelzusatz ,serviert, Preis je Gramm \_\_\_\_\_

Die Gerichte des Verkostungsmenüs können auch einzeln ausgewählt werden.

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

# ROHEN FISCHGERICHTE

<b>L'AQUARIO</b> <small>2.3.4.6.7.8.12.14.</small> Unsere rohen Fisch Ausdruck	50
<b>CARPACCI E TARTARE</b> <small>1.4.5.6.7.8.</small> CARPACCI UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ORDER NATURE Roter Thunfisch   Grünel   Wolfsbarsch   Lachs	28
<b>SCAMPO</b> <small>2.</small> Rohe Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland)	6 pro Stück
<b>GAMBERO VIOLA</b> <small>2.</small> Rohe Viollett Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	6 pro Stück
<b>OSTRICA</b> <small>10.12.14.</small> Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	7 pro Stück
<b>OSTRICA</b> <small>10.12.14.</small> Auster Speciale de Gillardeau oyster Kaliber n°04	6 pro Stück
<b>CAVIALE DI STORIONE BIANCO</b> <small>1.3.4.7.</small> KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "TRADITIONAL ROYAL CALVISIUS" AUS CALVISANO Geröstetes Brot   Butter   Blinis   saure Sahne (Portionsgrößen: 30 gr.   50 gr.)	2,5 pro Gr.

# VORSPEISEN

<b>TERRINA DI PATATE</b> <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen   Scampi-Tatar*   Kaviar "Traditional Royal Calvisius"   Haselnuss Mayo   Sauce Franciacorta Brut	38
<b>TIEPIDO DI MARE</b> <small>2.3.4.6.14.</small> ( OKTOPUS, JAKOBSMUSCHELN, ROTE GARNELEN*, BABY TINTENFISCH, VENUSMUSCHELN ) Lauwarmes aus dem Meer   grüne Bohnen   Lotus-Wurzel Chips	29
<b>WAFER DI SALMONE</b> <small>1.4.7.8.</small> Waffel und Norwegischer Lachs mit schwarzem Pfeffer und Wacholder mariniert   saurer Sahne   lila Kartoffeln	27
<b>FEGATO GRASSO D'ANATRA</b> <small>1.7.12.</small> Confit Enten Foyer gras   Karamellisierter Apfel   In Zimtsirup eingelegte Pflaumen   Brioche Toast	30
<b>LOMBETTO DI CONIGLIO</b> <small>7.9.</small> Kaninchen gefüllt mit Kräuter   weiche Kartoffeln   Fleischsauce   leichte Bernaise Soße	25

*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.*

## ERSTER GANG

**RISOTTO DI MARE "AL CONTRARIO"** 2.3.4.7.14 29

Meeres-Risotto „Andersherum“

**FAGOTTELLI DI ASTICE** 1.2.3.4.7. 32

Hummer-Ravioli | Brühe aus Kokosnussmilch und Minze

**RISOTTO CARNAROLI "DALLA PENTOLA AL PIATTO"** 2.4.7.9.14. 30 p.p.

Carnaroli Reis "Aus dem Topf direkt auf den Teller" |  
vermengt | kleinen Fischchen und Krustentieren\* ( min. 2 Personen)

**LINGUINE CON MAZZANCOLLE\*** 1.2.4. 29

Linguine Nudeln mit Garnelen\* | geriebene Limettenschale |  
Tomaten-Konfit | Jalapeño | Brotkrümel

**RAVIOLO ALLA CARBONARA** 1.3.7. 26

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

## ZWEITER GANG

**GRAND PLATEAU ROYAL** 2.3.7.9.10.12.14. 60

IM DAMPF GEGART: Garnelen\* | Hummer | Scampi\* | Königskrabbe |  
Muschel der Trompetenschnecke  
ROH: Austern | Trüffel-Venusmuscheln

**IL BIANCO DEL ROMBO NELL'ORTO D'AUTUNNO.. ...** 4.7. 38

Weißer Steinbutt mit herbstlichem Gartengemüse | Rote Reis Cripies

**FRITTO** 1.2.4.7.14. 30

( SCAMPI\*, GARNELEN\*, TINTENFISCH, SEEZUNGENFILET, GARTENGEMÜSE, ANANAS )

Das gebratene | im süß-saurer Soße zum Dippen

**GLACIER 51** 4.9. 38

Glacier 51 (Schwarzer Seehecht) | glasierter Sellerie | Lime |  
grüne Curry-Soße

**SOGLIOLA** 4.7. 38

Seezunge meunière mit schwarzem Trüffel | süß-saures Kraut |  
Topinamburpüree

**FILETTO DI MANZO IRLANDESE**  **BIO** 1.6.7.9.12. 38

Irisches Bio-Rinderfilet | Pak-Choi mit Soja Soße |  
gebratener Pimientos del Padrón | Kartoffelchips

**LOMBATINA DI CAPRIOLO** 1.7.9.12. 35

Gebratene Rehkeule | Birnen in rotem Porto-Wein gekocht

# SÜBSPEISEN

**DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE** (18' WARTEN) <sup>1.3.7.8.</sup> 14  
Warme Köstlichkeit einer grüner Apfel | Calvados Chantilly Creme | Apfelmus

**MONT BLANC (4810 m.)** <sup>3.7.</sup> 14  
4% Meringe | 8% Mandarine | 10% Esskastanie

**TULIPE CROCCANTE** <sup>1.3.7.</sup> 14  
Knusprige Tulipe | roten Beeren | Mascarpone Creme

**MILLEFOGLIE** <sup>1.3.7.8.</sup> 14  
Millefoglie | salzige Pistazien-Creme | Himbeersoße

**VIAGGIO A CUBA** <sup>1.3.7.</sup> 14  
Die Reise nach Kuba: Kakaokuchen | Valrhona Equatoriale 55%  
Schokoladen-Ganache | Cohiba Geräucher Vanilleeis | Rum-Gelee | akao  
weißem Fruchtfleisch Soße

# EISSORTEN UND SORBETS

**UNSERE EISSORTEN** 9  
Schokolade <sup>3.7.</sup> | Pistazie <sup>3.5.7.8.</sup> | Haselnuss <sup>3.5.7.8.</sup> | Vanille <sup>3.7.</sup>

**UNSERE SORBETS** 8 | 12  
Ananas und Pfefferminze | Passionsfrucht | Zitrone | Mandarine  
Zum Löffeln a la minute zubereitet oder zum Trinken mit Wodka oder Sekt

# KÄSE

**KÄSEAUSWAHL** <sup>7.</sup> 18  
5 verschiedene frische und abgelagerte Italienische Käsesorten

## 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-Zigarten.

AQUA  
RIVA

[www.aquariva.it](http://www.aquariva.it)