

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.



Grüner Apfel und Sellerie Sorbet 9.



Gebratene im süß-saurer Soße zum Dippen:
Scampi*, Garnelen*, Tintenfisch, Seezungenfilet, Gartengemüse, Ananas 1.2.4.7.14.



Paradiestorte |
frische Frucht Gel | Gardasee-Zitronensoße 1.3.7.



Süßkleingebäck Auswahl

Preis pro Person € 85
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

VEGETARISCHES SPARGEL VERKOSTUNGSMENÜ

Häppchen



Gedünsteter weißer Spargel aus Bassano |
paniertes Ei | Creme aus gegrillte Cardoncelli Pilze 13.8.



Orzotto (Gersten-Risotto) an Wildhopfensprossen |
Bagòss-Käse-Sauce | Morchel-Pilz-Ragoût 9.



Grüner Spargel glasiert mit schwarzem Trüffel |
warme Parmesan-Zabaione-Creme 7.



100% Passionsfrucht:
Vanille-Mousse | Passionsfrucht-Herz | Sorbet | Gel 17.



Süßkleingebäck Auswahl

Preis pro Person € 70
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

ROHEN FISCHGERICHTE

L'AQUARIO 2.3.4.6.7.8.12.14. Unsere rohen Fisch Ausdruck	50
CARPACCI E TARTARE 1.4.5.6.7.8. CARPACCI UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ORDER NATURE Roter Thunfisch Grünel Wolfsbarsch Lachs	28
SCAMPO 2. Rohe Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland)	6 pro Stück
GAMBERO VIOLA 2. Rohe Viollett Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	6 pro Stück
OSTRICA 10.12.14. Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	7 pro Stück
OSTRICA 10.12.14. Auster Speciale de Gillardeau oyster Kaliber n°04	6 pro Stück
CAVIALE DI STORIONE BIANCO 1.3.4.7. KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "TRADITIONAL ROYAL CALVISIUS" AUS CALVISANO Geröstetes Brot Butter 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** 2.3.4.5.7.8. 38
Kartoffelterrinen | Scampi-Tatar* | Kaviar "Traditional Royal Calvisius" |
Haselnuss Mayo | Sauce Franciacorta Brut
- ROLL DI ASTICE E ZUCCHINE** 2.3.8. 38
Hummer-Zucchini Rolle | Ananas Chutney |
Vinaigrette aus Green-Zebra-Tomaten
- TATAKI DI TONNO ROSSO** 4.6.11. 30
Roter Thunfisch Tataki | Kichererbsen-Chips | BBQ-Sauce |
frische Sprossen
- TIEPIDO DI MARE** 2.3.4.6.14. 29
(OKTOPUS, JAKOBSMUSCHELN, ROTE GARNELEN*, BABY TINTENFISCH, VENUSMUSCHELN)
Lauwarmes aus dem Meer | grüne Bohnen | Lotus-Wurzel Chips
- FEGATO GRASSO D'ANATRA** 1.7.12. 30
Confit Enten Foyer gras | Karamellisierter Apfel |
In Zimtsirup eingelegte Pflaumen | Brioche Toast
- ANIMELLE DI VITELLO** 7. 25
Kalbsbries glassiert mit Akazienhonig | Pappelpilze |
Camuna-Käse-Mousse | schwarzer Trüffel

ERSTER GANG

GNOCCHETTI DI PATATE 1.3.4.14. 35

Kartoffel-Gnocchi | Venusmuschel-Creme | Liebstöckelöl |
frischer 'Tradition Royal Calvisius' Kaviar

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)

PASSATELLI IN BRODETTO DI PESCE BIANCO 1.3.4.9.14. 30

(PETERSFISCH, ROTBARSCH, STEINBUTT, MEERESTRÜFFEL)

Passatelli Nudeln in weißer Fischbrühe | Zitronengrasöl

LINGUINE CON MAZZANCOLLE 1.2.4. 29

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

BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI ANATRA 1.3.8.9. 28

Frische Ravioli gefüllt mit Ente | Foie Gras Sauce |
geröstete Haselnüsse

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL <small>2.3.7.9.10.12.14.</small>	60
IM DAMPF GEGART: Garnelen* Hummer Scampi* Königskrabbe Muschel der Trompetenschnecke ROH: Austern Trüffel-Venusmuscheln	
PEZZOGNA SELVAGGIA <small>4.9.</small>	38
In der Pfanne gebratener Graubarsch kandierte Kirschtomaten gebackene Kartoffeln Taggiasche-Oliven EVO-Olivenöl Sauce	
GLACIER 51 <small>4.9.</small>	38
Glacier 51 (Schwarzer Seehecht) glasierter Sellerie Limettengel Spinat grüne Curry-Soße	
TOAST DI TRIGLIA <small>1.4.9.</small>	35
Meerbarben Toast kleines mariniertes Gemüse mit Zitronenschale Nduia Sauce	
CALAMARETTI CACCIAROLI <small>1.7.14.</small>	35
Gefüllte Cacciaroli Tintenfische Tomate Basilikum Mozzarella	
FILETTO DI MANZO IRLANDESE  BIO <small>1.6.7.9.12.</small>	38
Irisches Bio-Rinderfilet Pak-Choi mit Soja Soße gebratener Pimientos del Padrón Kartoffelchips	
CAPRETTO DA LATTE <small>7.</small>	35
Gebackenes Milchzicklein Rosmarinblüten Püree aus Ratte Kartoffeln	

SÜBSPEISEN

- MERINGATA DI FRAGOLE E BASILICO** ^{3.} 25
Erdbeer-Basilikum Baiser Kuchen (für 2 Personen - zum Teilen)
- IL PARADISO...** ^{1.3.7.} 14
Paradiestorte | frische Frucht Gel | Gardasee-Zitronensoße
- 100% PASSION FRUIT** ^{1.7.} 14
100% Passionsfrucht | Vanille-Mousse | Passionsfrucht-Herz | Sorbet | Gel
- PARIS BREST AL PISTACCHIO SALATO** ^{1.3.7.8.} 14
Gesalzene Pistazie Paris-Brest 
- BLACK ESPRESSO** ^{1.3.7.} 14
Schwarzer Espresso | 55% Valrhona euqatorialer Schokoladenkaviar |
Kaffee-Creme Kalt
- DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE** (18' WARTEN) ^{1.3.7.8.} 14
Warme Köstlichkeit einer grüner Apfel | Calvados Chantilly Creme |
Apfelmus

EISSORTEN UND SORBETS

UNSERE EISSORTEN

9

Schokolade ^{3.7.} | Pistazie ^{3.5.7.8.} | Haselnuss ^{3.5.7.8.} | Vanille ^{3.7.} | Kaffee ^{3.7.}

UNSERE SORBETS

8 | 12

Kirsche und Thymian | Campari und Orange ^{12.} | Erdbeere |
Passionsfrucht | Grüner Apfel und Sellerie ^{9.}

Zum Löffeln a la minute zubereitet oder zum Trinken mit Wodka oder Sekt

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL ^{7.}

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-Zigaretten.

AQUA
RIVA

www.aquariva.it