

AQUA RIVA

Ivan e Paolo Favalli



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.



Gegrillter Tintenfisch | Sauce aus Tintenfisch Tentakeln | Speck-Chips |
gemischter Salat mit Balsamico-Essig aus Modena 4.7.12.14.



Erdbeeren | Joghurt Eis | Rhabarber |
frische Rucola-Salat Brühe 7.



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

Preis pro Person € 85
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

DER STEINPILZ... VEGETARISCHE VERKOSTUNG

Häppchen



Geröstete Steinpilze
in Kastanienblättern



Crêpe-Rolle | Steinpilze |
Bagòss-Käse | schwarzer Trüffel 1.3.7.



Steinpilze nach Wellington-Art 1.3.7.



Karamellisierte Ananas an Vanille und grünem Cardamom |
Limetten-Mousse | Croissant-Waffel 1.7.



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

Preis pro Person € 70
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

ROHEN FISCHGERICHTE

L'AQUARIO <small>2.3.4.6.7.8.12.14.</small> Unsere rohen Fisch Ausdruck	50
CARPACCI E TARTARE <small>1.4.5.6.7.8.</small> CARPACCI UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ORDER NATURE Roter Thunfisch Grünel Wolfsbarsch Lachs	28
SCAMPO <small>2.</small> Rohe Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland)	6 pro Stück
GAMBERO VIOLA <small>2.</small> Rohe Viollett Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	6 pro Stück
OSTRICA <small>10.12.14.</small> Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	7 pro Stück
OSTRICA <small>10.12.14.</small> Auster Speciale de Gillardeau oyster Kaliber n°04	6 pro Stück
CAVIALE DI STORIONE BIANCO <small>1.3.4.7.</small> KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "TRADITION 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 <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen Scampi-Tatar* Kaviar "Tradition Royal Calvisius" Haselnuss Mayo Sauce Franciacorta Brut	38
ROLL DI ASTICE E ZUCCHINE <small>2.3.8.</small> Hummer-Zucchini Rolle Ananas Chutney Vinaigrette aus Green-Zebra-Tomaten	38
TATAKI DI TONNO ROSSO <small>4.6.11.</small> Roter Thunfisch Tataki Kichererbsen-Chips BBQ-Sauce frische Sprossen	30
TIEPIDO DI MARE <small>2.3.4.6.14.</small> (OKTOPUS, JAKOBSMUSCHELN, ROTE GARNELEN*, BABY TINTENFISCH, VENUSMUSCHELN) Lauwarmes aus dem Meer grüne Bohnen Lotus-Wurzel Chips	29
FEGATO GRASSO D'ANATRA <small>1.7.12.</small> Confit Enten Foyer gras Karamellisierter Apfel In Zimtsirup eingelegte Pflaumen Brioche Toast	30
LOMBETTO DI CONIGLIO <small>7.9.</small> Kaninchenlende gefüllt mit Steinpilze knusprige Kartoffeln Nori-Algen	27

ERSTER GANG

GNOCCHETTI DI PATATE 1.3.4.14. 35

Kartoffel-Gnocchi | Venusmuschel-Creme | Liebstöckelöl |
"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)

SPAGHETTINO FREDDO 1.2.4.8. 32

Kalte Spaghetti | Kantabrische Sardellen | Rote-Garnelen-Carpaccio |
Pistazien-Pesto

LINGUINE CON MAZZANCOLLE 1.2.4. 29

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

RAVIOLI DI PASTA FRESCA 1.3.7.9. 28

Hausgemachte Ravioli | Cacio-Käse und Kaninchen | Hähnchen-Chips

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

ROMBO 4.7. 38

Steinbutt | kandierte Kirschtomaten | gebackene Kartoffeln |
Taggiasche-Oliven | EVO-Olivenöl Sauce

GLACIER 51 4.9. 38

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

FRITTO MISTO 1.2.4.7.14. 32

(SCAMPI*, GARNELEN*, TINTENFISCH, SEEZUNGENFILET, GARTENGEMÜSE, ANANAS)
Gebratene im süß-saurer Soße zum Dippen

CALAMARETTI CACCIAROLI 1.7.14. 35

Gefüllte Cacciaroli Tintenfische | Tomate | Basilikum | Mozzarella

FILETTO DI MANZO IRLANDESE  1.6.7.9.12. 38

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

CARRÉ DI AGNELLO 1.3.6.7.9.10. 35

Gebratene Lammrippchen | Senf nach alter Art | Auberginen-Parmigiana

SÜBSPEISEN

FRAGOLE DELL'ORTO ^{7.} 15
Erdbeeren | Joghurt Eis | Rhabarber | frische frische Rucola-Salat Brühe

COCCO BELLOOOOO ^{1.3.7.} 15
Schokoladen- und Passionsfrucht-Eis | Kokosnuss Mousse

ANANAS CAMELLATO ^{1.7.} 15
Karamellierte Ananas an Vanille und grünem Cardamom |
Limetten-Mousse | Croissant-Waffel

100% PASSION FRUIT ^{1.7.} 15
100% Passionsfrucht | Vanille-Mousse | Passionsfrucht-Herz | Sorbet | Gel

RELIGIEUSE ^{1.3.7.8.} 15
Religieuse | Namelaka an salzigem Karamell

BLACK ESPRESSO ^{1.3.7.} 15
Schwarzer Espresso | 55% Valrhona euqatorialer Schokoladenkaviar |
Kaffee-Creme Kalt

DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE (18' WARTEN) ^{1.3.7.8.} 15
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 | Zitrone | Erdbeere | Passionsfrucht |
Grüner Apfel und Sellerie ^{9.}

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

KÄSE

KÄSEAUWAHL ^{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-Zigarten.

AQUA
RIVA

www.aquariva.it