

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.



Grapefruitsorbet



Seebrasse | weißen und schwarzen Trauben |
gegrillter Endivie mit Thymian | Champagnersauce 4.9.



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



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

Häppchen



Bio "Le Selvagge" Ei im Cocotte-Topf | Trüffel 3.7.



Frische Taglierini Nudeln aus Grieß | Trüffel 1.7.



Trüffel-Vanille-Rocher 1.3.7.



Tarte Tatin mit Trüffel und Amaretti-Kekschen |
Zwiebelsauce | Erdnussbutter 1.3.5.7.8.



Mont Blanc (4810 m.)

4% Meringe | 8% Mandarine | 10% Esskastanie 3.7.8.



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

*Verkostungsmenü gepaart mit schwarzem Trüffel € 75

Verkostungsmenü gepaart mit weißem Trüffel € 55

+ 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

L'AQUARIO <small>2.3.4.6.7.8.12.14.</small> Unsere rohen Fisch Ausdruck	53
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	30
SCAMPO <small>2.</small> Rohe Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland)	6,5 pro Stück
GAMBERO VIOLA <small>2.</small> Rohe Viollett 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 Speciale de Gillardeau oyster Kaliber n°04	6,5 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.

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
TRIGLIA <small>4.9.</small> Gebackene Rotbarbe Sellerienudeln Safransauce	30
GALLINELLA <small>1.4.9.14.</small> Knurrhahn-Fisch an Meeresschnecken knusprigem Brot und Basilikum	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	30
FEGATO GRASSO D'ANATRA <small>1.7.12.</small> Confit Enten Foyer gras Karamellierter Apfel In Zimtsirup eingelegte Pflaumen Brioche Toast	33
PETTO DI QUAGLIA <small>1.3.5.6.7.9.</small> Mit Honig glasierte Wachtelbrust Kürbisflan frittierte Keule	29

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 CARNAROLI "DALLA PENTOLA AL PIATTO" 2.4.7.9.14. 32 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. 31

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

FUSILLONE AI RICCI DI MARE 1.4.14. 29

Fusilloni Nudeln an Seeigeln | gepufftem Quinoa

RISOTTO DI MARE "AL CONTRARIO" 2.3.4.7.14. 29

Meeres-Risotto „Andersherum“

RAVIOLO ALLA CARBONARA 1.3.7. 28

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

CAPPELLACCI DI PASTA FRESCA ALLE CASTAGNE 1.3.7.9. 29

Frische Cappellacci Kastanienpasta gefüllt mit Rehfleisch |
schwarzen Herbsttrompeten

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL 2.3.7.9.10.12.14. 63

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

ASTICE 2.7. 42

Hummer in Kataifi-Teig | grüne Curry-Sauce | schwarze Beluga-Linsen |
gegrilltes Auberginen-Tartar

TONNO "ALLA ROSSINI" 4.6. 40

Thunfisch nach „Rossini Art“ | Entenleber | schwarzer Trüffel

ROMBO 4.7. 38

Gebratener Steinbutt | Karottencreme mit Passionsfrucht |
gefüllte Zucchini Blüten | Fischmayonnaise

FRITTO MISTO 1.2.4.7.14. 33

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

Gebratene im süß-saurer Soße zum Dippen

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

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

PETTO D'ANATRA "CANETTE DE BARBARIE" 1.7.9.12. 36

Entenbrust im Feigenblatt gekocht | Gewürzte Portweinsauce |
gebratene Feigen

SÜBSPEISEN

MONT BLANC (4810 m.) 3.7.8. 15

4% Meringe | 8% Mandarine | 10% Esskastanie

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIAL VALRHONA 1.3.7. 15

55% Äquatoriales Schokokugel | Weiches Schokokern |
Vanille-Eis | Warmes Kakaosauße

LATTE E IL MIELE 7. 15

Honig-Kamillen Eis | Pannacotta mit Honig | Milch Schnee |
dehydrierte Milch Schaum

TARTELLETTA DI PERE WILLIAMS 1.6.8.12. 15

Birnen-Williams-Törtchen | Pekannusscreme |
weiße Amatika-Schokoladen-Ganache

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI SICILIA 1.3.7.8. 15

Sizilianisches Pistazien Parfait | Brot mit Zuckerkruste | Himbeeren

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. | Vanille 3.7. | Kaffee 3.7. | Joghurt und Yuzu 7.

UNSERE SORBETS 8 | 12

Grapefruit | Zitrone | Birnen und Grappa | Passionsfrucht |
Granatapfel und Anis

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

KÄSE

KÄSEAUSWAHL 7. 20

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.

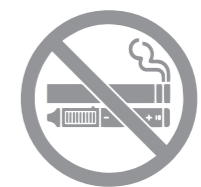
Wenn Sie auf einen Wein Ihres Interesses klicken, sehen Sie die Beschreibung und Herkunft.

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