

A photograph of a restaurant interior. The room is filled with round tables covered in white tablecloths, each set with white plates, silverware, and wine glasses. Dark grey chairs are arranged around the tables. In the background, a wall features a grid of small, framed pictures. A large green plant is visible in the foreground on the left. The overall atmosphere is clean and modern.

AQUA
RIVA

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



Wild-Wolfsbarsch-Roulade nach Müllerin Art |
Favabohnen | Kichererbsen | Bouchot-Miesmuscheln 1.4.7.9.14.



Erdbeersorbet | Heidelbeersaft | Himbeergelee |
Mascarponecreme | knusprige Waffeln 1.3.7.8.



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 ARTISCHOCKEN GEWIDMET

Häppchen



Artischocken Salat roh |
Mousse aus Grana Padano | Flocken aus Balsamico Essig 1.3.7.12.



Cremiges Orzotto mit Bagòss | Artischockencreme |
Pfifferling-Ragoût 1.7.9.



Zitronensorbet



Frittierte Artischocke | Reduktion von rotem Portwein |
Römische Minze | Pecorino-Romano-Sauce 7.9.



Birnen-Williams-Törtchen | Pekannusscreme |
weiße Amatika-Schokoladen-Ganache 1.6.8.12.



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	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.

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

FILETTI DI SOGLIOLA <small>4.9.14.</small> Seezungenfilets in Muschelsuppe gekocht grüne Broccoletti leichte Bagna Cauda Orangen-Vinegar-Sauce	28
TERRINA DI PATATE <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen Scampi-Tatar* Kaviar "Tradition Royal Calvisius" Haselnuss Mayo Sauce Franciacorta Brut	38
SEPPIE E PISELLI <small>3.4.5.6.7.14.</small> Gegrillter Tintenfisch Erbsenflan Tintenfisch-Mayonnaise Chip von Tintenfisch Pfeffer-Baiser	28
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
SCALOPPA DI FOIE GRAS D'ANATRA <small>ARROSTO 1.3.7.</small> Geröstete Gänseleberschnitzel flambierte Waldbeeren Panettone-Toast	35
PETTO DI FARAONA <small>1.3.</small> Perlhuhnbrust gefüllt mit getrüffelten Cardoncelli-Pilzen Spinat Williams-Kartoffel Kräuterjus	29

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)

CALAMARATA ALL'ASTICE 1.2. 35

Calamarata-Nudeln mit Hummer | Büffel-Stracciatella | Basilikumkaviar

LINGUINE CON MAZZANCOLLE 1.2.4. 30

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

ZUPPETTA DI PICCOLI PESCI E CROSTACEI* IN UN RAVIOLO 1.2.3.4.7.9.14. 28

Raviolo mit Süppchen aus kleinen Fischen und Krustentieren* gefüllt

GNOCCHETTI DI PATATE 1.3.14. 35

Kartoffelgnocchetti | Venusmuscheln | Kaviar „Tradition Royal Calvisius“ |
Liebstöckelöl

TORTELLLO ALLA GENOVESE 1.3.7.9. 25

Tortello-Nudeln mit Rinderbraten | Cannara-Zwiebeln | Kalbsfond |
Castelmagno-Käsemousse

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

RANA PESCATRICE "COME UNA PORCHETTA" 1.4.7.8. 35

Seeteufel im Speckmantel | gefüllte Zucchini |
Saure Sahne mit Bergamotte und Dill

TONNO "ALLA ROSSINI" 4.6. 40

Thunfisch nach „Rossini Art“ | Entenleber | schwarzer Trüffel

ROMBO COTTO INTERO SULLA LISCA 4.7.9. 35 p.P.

Steinbutt im Ganzen am Gräten gekocht | Röstkartoffeln |
kandierte Tomaten | Kapern | Taggiasche Oliven
(min. 2 Personen)

FRITTO 1.2.4.7.14. 33

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

Gebratene im süß-saurer Soße zum Dippen

FILETTO DI MANZO 1.6.7.9.12. 38

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

SPALLINA D'AGNELLO COTTA AL ROSA 1.7. 30

Zartrosa gegarte Lammschulter | Weicher Lauch |
aromatisches Brot mit Kerbel | Lamm-Jus

SÜBSPEISEN

SBRISOLONA MANTOVANA 1.3.4.5.7.8. 18

Mantovanische "Sbrisolona" Kuchen | Zabaglione-Eis |
Passionsfruchtcreme | Tradition Royal Calvisius-Kaviar

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIAL VALRHONA 1.3.7. 15

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

SENSAZIONE AI FRUTTI ROSSI 1.3.7.8. 15

Erdbeersorbet | Heidelbeersaft | Himbeergelee | Mascarponecreme |
knusprige Waffeln

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. | Haselnuss 3.5.7.8. | Vanille 3.7. | Kaffee 3.7.

UNSERE SORBETS 8 | 12

Grapefruit | Zitrone | Passionsfrucht | Erdbeere

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