

A photograph of a restaurant interior. The room is filled with round tables covered in white tablecloths, each set with white plates, silverware, and several 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, modern, and sophisticated.

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

# SPARGEL VEGETARISCHE VERKOSTUNG

Häppchen



Bio-Ei „Le Selvagge“ | Grünspargel mit Thymian glasiert |  
Creme vom Almkäse aus den Brescianer Alpen |  
Reduktion von Bardolino DOC 1.3.7.12.



Risotto von sardischer Fregola | Gebratene Wildspargel |  
Perlen von Ziegenkäse | Getrocknete Heidelbeeren 1.7.



Zitronensorbet



Gratinierte weiße Spargel aus Bassano (DOP) mit Kurkuma |  
Warme Parmesan-Zabaione | Schwarzer Trüffel 1.3.7.



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



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

Preis pro Person € 72  
Getränke exclusive

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	53
<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	30
<b>SCAMPO</b> <small>2.</small> Rohe Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland)	6,5 pro Stück
<b>GAMBERO VIOLA</b> <small>2.</small> Rohe Viollett Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	6,5 pro Stück
<b>OSTRICA</b> <small>10.12.14.</small> Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	7,5 pro Stück
<b>OSTRICA</b> <small>10.12.14.</small> Auster Speciale de Gillardeau oyster Kaliber n°04	6,5 pro Stück
<b>CAVIALE DI STORIONE BIANCO</b> <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

<b>FILETTI DI SOGLIOLA</b> <small>4.9.14.</small> Seezungenfilets in Muschelsuppe gekocht   grüne Broccoletti leichte Bagna Cauda   Orangen-Vinegar-Sauce	28
<b>TERRINA DI PATATE</b> <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen   Scampi-Tatar*   Kaviar "Tradition Royal Calvisius"   Haselnuss Mayo   Sauce Franciacorta Brut	38
<b>SEPPIE E PISELLI</b> <small>3.4.5.6.7.14.</small> Gegrillter Tintenfisch   Erbsenflan   Tintenfisch-Mayonnaise   Chip von Tintenfisch   Pfeffer-Baiser	28
<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	30
<b>SCALOPPA DI FOIE GRAS D'ANATRA</b> <small>ARROSTO 1.3.7.</small> Geröstete Gänseleberschnitzel   flambierte Waldbeeren   Panettone-Toast	35
<b>PETTO DI FARAONA</b> <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.

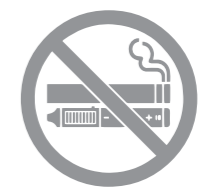
Wenn Sie auf einen Wein Ihres Interesses klicken, sehen Sie die Beschreibung und Herkunft.

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-Zigaretten.

AQUA  
RIVA

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