

The image shows a restaurant interior with several tables set for dining. The tables are covered with white tablecloths and are arranged in rows. Each table is set with white plates, silverware, and several glasses. In the foreground, a large green plant is partially visible, framing the scene. The background features a wall with a grid of small framed pictures or artworks. The overall atmosphere is clean and modern.

AQUA
RIVA

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.



Pfirsich-Basilikum-Sorbet



Wilder Wolfsbarsch-Röllchen à la Meunière | Kichererbsencreme |
Bouchot-Muscheln | Rosmarin 1,3,4,9,14.



Rote Beeren Sensation:
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

STEINPILZ... VEGETARISCHE VERKOSTUNG

A tasty little starter



Gebratener Polentaziegel |
sautierte Steinpilze | Parmigiano-Reggiano-Schaum |
Gemüse- und Pilzfond 3,7,9.



Crespella-Röllchen mit Steinpilzen und Bagòss gefüllt |
schwarzer Trüffel 1,3,7,12.



Sorbet aus aromatischen Kräutern



Steinpilz à la Wellington 1,3,7.



Aprikosentartelette | Pekannusscreme |
weiße Amatika-Schokoladen-Ganache 1,6,8,12.



Süßkleingebäck Auswahl 1,3,7,8.

Preis pro Person € 78
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.

VORSPEISEN

ROLL DI ASTICE E ZUCCHINE <small>2.3.</small> Hummer-Zucchini Rolle Ananas Chutney Vinaigrette aus Green-Zebra-Tomaten	€ 32
TERRINA DI PATATE <small>2.3.4.5.7.8.</small> Kartoffelterrinen Scampi-Tatar* Kaviar "Tradition Royal Calvisius" Haselnuss Mayo Sauce Franciacorta Brut	€ 38
SEPIE 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
FOIE GRAS D'ANATRA <small>1.7.12.</small> Confit Enten Foyer gras Karamellisierter Apfel in Zimtsirup eingelegte Pflaumen Brioche Toast	€ 30
SPECK DI ANGUS <small>1.7.12.</small> Leicht geräucherter Angus-Speck warme Bruschetta mit Tomate, Burrata und Basilikum	€ 26

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)

SPAGHETTINO FREDDO 1.4.8.12.14. € 32

Kalte Spaghettini mit Pistazienpesto | Jakobsmuscheln-Carpaccio mit Zitrusnoten | Kantabrische Sardellen

LINGUINE CON MAZZANCOLLE* 1.2.4. € 30

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

RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL BASILICO 1.3.4.7. € 29

Basilikum-Ravioli | gefüllt mit Seezunge | getrocknete Paprika | Olivenpulver

GNOCCHETTI DI PATATE E ZAFFERANO 1.2.3.7. € 34

Kartoffel- und Safran-Gnocchi | rohe und gegarte Kaisergranat | Zitronen- und Pfefferperlen

BOTTONI DI ANATRA 1.3.7.8.9.10. € 30

Enten-Ravioli | Foie-Gras-Sauce | geröstete Haselnüsse

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

CALAMARETTI CACCIAROLI 4.7.12.14. € 30

Gefüllte Kalmare „Cacciaroli“ | Ofentomatenfüllung | Mozzarellaschaum | Basilikum

TATAKI DI TONNO ROSSO 1.3.4.6.7. € 38

Rote Thunfisch-Tatar | Sesamchips | Tonnato-Sauce | in Essig eingelegte Kapernblätter

ROMBO SCOTTATO 1.3.4.6. € 38

Gebratener Steinbutt | Zucchini | frittierte Blüte | Karotten-Passionsfrucht-Creme | Mayonnaise aus Zitrus-Fisch

IL 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

LOMBETTO DI CONIGLIO RIPIENO DI PORCINI 7.8.9.12. € 28

Kaninchenrücken | gefüllt mit Steinpilzen | Trüffelkartoffeln | sautierter Spinat | Rosinen und Pinienkerne

SÜBSPEISEN

BLACK ESPRESSO ^{1.3.7.} € 15

Tartelette aus Kakao-Mürbeteig | Schokoladenkaviar (Equatoriale 55%) | gefrorene Kaffeecreme

COCCO BELLOOOOO ^{1.3.7.} € 15

Schokoladen-Passionsfrucht-Eis | weicher Kokosschaum

SENSAZIONE AI FRUTTI ROSSI ^{1.3.7.8.} € 15

Erdbeersorbet | Heidelbeersaft | Himbeergelee | Mascarponecreme | knusprige Waffeln

TARTELLETTA DI ALBICOCCHHE ^{1.6.8.12.} € 15

Aprikosentartelette | weiße Amatika-Schokoladen-Ganache | Pekannusscreme

MERENDA ESTIVA ^{1.3.7.8.} € 15

Pfirsich-Nuss-Sirup | Joghurteis | weißes Mandelgebäck

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 ^{3.7.8.} | Vanille ^{3.7.} | Kaffee ^{3.7.}

UNSERE SORBETS € 8 | 12

Pfirsich und Basilikum | Zitrone | Passionsfrucht | Erdbeere | Aromatische Kräuter

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

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL ^{7.} € 20

5 verschiedene frische und abgelagerte Italienische Käsesorten

Gedeck € 8

STOFFE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenthaltiges 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.



www.aquariva.it