

AQUA
RIVA



20 JAHRE... FISCHVERKOSTUNG

Begrüßungshäppchen



Geröstete Jakobsmuscheln auf Kartoffelpüree
mit BIO-Madagascar-Vanille | Guacamole | Reduktion von Sangria ^{7.12.14.}



Linguine mit Garnelen* | Limettenschale | konfierte Kirschtomaten |
Jalapeño | knusprige Brotkrumen ^{1.2.4.}



Aromatisches Kräutersorbet



Bruschetta mit Steinbuttfilet |
Gemüseratatouille | Molke von geräuchertem Mozzarella ^{1.4.7..}



Knusprige Erdbeer-Tulipe |
Mascarponecreme | Erdbeersorbet | Erdbeercoulis ^{1.3.7.}



Süßkleingebäck Auswahl ^{1.3.7.8.}

Preis pro Person € 95
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ DEM SPARGEL GEWIDMET

Begrüßungshäppchen



Knuspriges Ei vom Landhuhn | Weißer und grüner Spargel |
Shiitake-Velouté ^{1.3.5.}



Lasagnetta aus frischer Brennessel-Pasta mit Spargel |
Sauce mit Safranfäden ^{1.3.5.7.}



Mit Kurkuma gratinierter Spargel |
Zabaione mit Parmigiano Reggiano und schwarzem Trüffel ^{1.3.7.9.12.}



Geröstete Victoria-Ananas |
Limetten-Dressing | Sorbet vom grünen Kardamom ^{1.3.7.}



Süßkleingebäck Auswahl ^{1.3.7.8.}

Preis pro Person € 78
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

ROHE FISCHGERICHTE

L'AQUARIO 2.3.4.6.7.8.12.14. Unsere Interpretation von rohem Fisch	€ 55
CARPACCI E TARTARE 1.4.5.6.7.8. CARPACCIO UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ODER PUR Roter Thunfisch Gelbschwanzmakrele Wolfsbarsch Lachs	€ 32
SCAMPO 2. Rohe Scampi* aus dem Nordostatlantik (Schottland)	€ 7 pro Stück
GAMBERO VIOLA 2. Rohe violette Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)	€ 7 pro Stück
OSTRICA 10.12.14. Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03	€ 7,5 pro Stück
OSTRICA 10.12.14. Auster Spéciale Gillardeau Kaliber n°04	€ 6,5 pro Stück
CAVIALE DI STORIONE BIANCO 1.3.4.7. KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "CALVISIUS TRADITION ROYAL" AUS CALVISANO Geröstete Crostini Butter Kartoffel-Blinis Saure Sahne (Portionsgrößen: 30 gr. 50 gr.)	€ 3 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 2.3.4.5.7.8. Kartoffelterrinen Scampi-Tatar* Kaviar "Calvisius Tradition Royal" Haselnuss-Mayonnaise Sauce Franciacorta Dosaggio Zero	€ 39
TIEPIDO DI MARE 2.3.4.5.6.14. (OKTOPUS, JAKOBSMUSCHEL, GARNELE*, KALAMAR, VENUSMUSCHEL) Warme Meeresfrüchte grüne Bohnen Lotuswurzel-Chips	€ 32
GRANCEOLA ALL'OLIO E LIMONE 2.6. Kandelkrabbe mit Olivenöl und Zitrone Fenchel Edamame	€ 35
CALAMARO RIPIENO DI ZUCCHINE TROMBETTA 4.12.14. Gefüllter Calamaro mit Trombetta-Zucchini Gedämpfte Zucchini-Blüte Creme aus Tintenfisch-Tinte	€ 28
FOIE GRAS D'ANATRA CONFIT 1.7.12. Confit von Entenfoie gras Karamellisierter Apfel in Zimtsirup eingelegte Pflaumen Brioche-Toast	€ 34
QUAGLIA SPLASH LACCATA AL MIELE D'ACACIA 3.6. Mit Akazienhonig glasierte Wachtel Erbsen-Minz-Püree Agretti mit mariniertem Eigelb	€ 28

ERSTER GANG

RISOTTO CARNAROLI “DALLA PENTOLA AL PIATTO” 2.4.7.9.14. € 32 p.P.

Carnaroli Risotto “Von der Pfanne auf den Teller” |
am Tisch serviert mit kleinen Fischen und Krustentieren* (min. 2 Personen)

FAGOTTELLI RIPIENI DI IMPEPATA DI COZZE 1.3.4.9.14. € 30

Fagottelli gefüllt mit Miesmuscheln nach Art der „Impepata“ |
Reduzierter Tomatenwasserfond | Paprika-Crusco

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO ALLE CIME DI RAPA 1.4.9. € 28

Orecchiette aus geröstetem Hartweizen mit Cime di Rapa |
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer | Thunfisch-Bottarga

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE 1.3.7.9.14. € 36

Tagliolini mit Seeigel | Creme aus schwarzem Knoblauch |
Burrata aus Apulien

RISONE MANTECATO AL BAGÒSS 1.3.7. € 26

Risone, cremig mit Bagòss | Geschmorte Ochsenschwanz |
Zitronenschale und Minze

ZWEITER GANG

GRAND PLATEAU ROYAL 2.3.7.9.10.12.14. € 75

IM DAMPF GEGART: Garnelen* | Hummer | Scampi* | Königskrabben-Scheren |
Trompetenschnecken
ROH: Austern Spéciale Gillardeau | Trüffel-Venusmuscheln

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 1.4.7.9.12. € 36

Seezunge nach Müllerin Art | Zitrusfrüchte in fünf Konsistenzen
Kumquat, rosa Grapefruit, Orange, Cedrat-Zitrone, Zitrone

TRANCIO DI GALLINELLA SELVAGGIA COTTA SULLA PELLE 4.7.9. € 32

Filet von der Rotbarbe, auf der Haut gebraten | Ingwerspinat |
Limetten-Gel | Grüne-Curry-Sauce

CICALA DI MARE AL VAPORE 2.7.9. € 38

Gedämpfte Meereszikade* | Warmer Kartoffelschaum |
Tomatenconcassée | Rote Zwiebel | Glasierter Sellerie

CROCCANTE DI ORATA E SCAMPI 1.2.3.4.8. € 38

Knusprige Dorade und Scampi* | Herz vom Romana-Salat |
Weiße Mandelcreme | Passionsfrucht-Mayonnaise

FILETTO DI VITELLO MORNAY IN CROSTA DI GRISSINI 1.3.7.9. € 38

Kalbsfilet Mornay in Grissini-Kruste | Grüne Spargel-Certosina |
Sauerrahm mit Schnittlauch

SPALLINA DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE 7.9. € 32

Lammschulter mit aromatischen Kräutern | Gegrillte Cardoncelli-Pilze |
Heidelbeere Dolce-forte-Sauce

SÜßSPEISEN

LEMON TART 1.3.7.8.

Zitronentarte | Knusprige Haselnussstreusel | Zitronencreme | Italienische Baiserhaube

€ 15

TULIPE CROCCANTE ALLA FRAGOLA 1.3.7.

Erdbeer-Tulipe | Mascarponecreme | Erdbeersorbet | Erdbeercoulis

€ 15

ANANAS VICTORIA ARROSTITO 1.3.7.

Geröstete Victoria-Ananas | Limetten-Dressing | Sorbet vom grünen Kardamom

€ 15

DELIZIA CALDA DI MELA (ZUBEREITUNGSZEIT 18 Min.) 1.3.7.8.

Warme Apfel-Delight | Calvados Chantilly Creme | Apfelpüree

€ 15

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIAL VALRHONA 1.3.7.

Schokoladenkugel 55 % Equatoriale Valrhona | Weicher Kern | Vanilleeis | Warme Bitterkakaosauce

€ 15

VIAGGIO A CUBA 1.3.7.

Kakaokuchen | Guanaja 75 % Schokoladen-Ganache | Geräuchertes Eis mit Cohiba-Tabakblättern | Rum-Gelee | Oabika-Sauce

€ 15

EISSORTEN UND SORBETS

EISSORTEN

Schokolade 3.7. | Vanille 3.7. | Pistazie 3.7.8

€ 10

SORBETS

Zitrone | Passionsfrucht | Rosa Grapefruit | Erdbeere

€ 10 | 14

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

KÄSE

KÄSEAUSWAHL 7.

Frische und abgelagerte Käsesorten

€ 23

Gedeck € 8

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