

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 1.4.7.9.



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 DER AUBERGINE GEWIDMET

Begrüßungshäppchen



Geräucherte Perlina-Aubergine | Parmigiano-Reggiano-Sauce mit Petersilie |
Sultaninen | geröstete Pinienkerne 7.8.



Paccheri mit Tomatensauce | Aubergine | Basilikum |
Ricotta mit Majoran 1.3.7.9.



Panierte gestreifte Aubergine |
Bernaise-Schaum mit Taggiasca-Oliven 1.3.7.



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



Süßkleingebäck Auswahl 1.3.7.8.

Preis pro Person € 75
Getränke exclusive

Das Menü wird für alle Gäste am Tisch gemeinsam empfohlen

ROHE FISCHGERICHTE

L'AQUARIO ^{2.3.4.6.7.8.12.14.} € 55

Unsere Interpretation von rohem Fisch

CARPACCI E TARTARE ^{1.4.5.6.7.8.} € 32

CARPACCIO UND TARTAR MIT OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT ODER PUR

Roter Thunfisch | Gelbschwanzmakrele | Wolfsbarsch | Lachs

SCAMPO ^{2.} € 7 pro Stück

Rohe Scampi* aus dem Nordostatlantik (Schottland)

GAMBERO VIOLA ^{2.} € 7 pro Stück

Rohe violette Garnelen* aus Mazara del Vallo (Sizilien)

OSTRICA ^{10.12.14.} € 7,5 pro Stück

Auster Kys Marine L'Etoile Kaliber n°03

OSTRICA ^{10.12.14.} € 6,5 pro Stück

Auster Spéciale Gillardeau Kaliber n°04

CAVIALE DI STORIONE BIANCO ^{1.3.4.7.} € 3 pro gr.

KAVIAR VOM WEISSEN STÖR "CALVISIUS TRADITION ROYAL" AUS CALVISANO

Geröstete Crostini | Butter | Kartoffel-Blinis | Saure Sahne

(Portionsgrößen: 30 gr. | 50 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.} € 39

Kartoffelterrinen | Scampi-Tatar* | Kaviar "Calvisius Tradition Royal" | Haselnuss-Mayonnaise | Sauce Franciacorta Dosaggio Zero

TIEPIDO DI MARE ^{2.3.4.5.6.14.} € 32

(OKTOPUS, JAKOBSMUSCHEL, GARNELE*, KALAMAR, VENUSMUSCHEL)

Warme Meeresfrüchte | grüne Bohnen | Lotuswurzel-Chips

GRANCEOLA ALL'OLIO E LIMONE ^{2.6.} € 35

Kandelkrabbe mit Olivenöl und Zitrone | Fenchel | Edamame

CALAMARO RIPIENO DI ZUCCHINE TROMBETTA ^{4.12.14.} € 28

Gefüllter Calamaro mit Trombetta-Zucchini | Gedämpfte Zucchini-Blüte | Creme aus Tintenfisch-Tinte

FOIE GRAS D'ANATRA CONFIT ^{1.7.12.} € 34

Confit von Entenfoie gras | Karamellisierter Apfel | in Zimtsirup eingelegte Pflaumen | Brioche-Toast

LOMBETTO DI CONIGLIO ALLE ERBETTE SPONTANEE IN OLIOCOTTURA ^{1.3.7.9.12.} € 32

Kaninchenrücken mit wilden Kräutern in Olivenöl gegart

Piquillo-Paprika | glasierte Babykarotten

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

SPAGHETTINO FREDDO 1.2.4.8.14. € 32

Kalte Spaghetti | Carpaccio von violetten Garnelen* | Sardellen aus dem
Kantabrischen Meer | kleine Tintenfische | Pistazienpesto | Ingwer

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 Ochsenchwanz |
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 Gillaudeau | Trüffel-Venusmuscheln

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 1.4.7.9.12. € 36

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

SEPIA DI NASSA ALLA PIASTRA 7.8.14. € 35

Gegrillter Reusen-Sepia | Kalte Raukecreme | Sauce aus ihren Tentakeln
mit Sepiatinte

ASTICE AL VAPORE 2.7.9. € 38

Gedämpfter Hummer* | Warmer Kartoffelschaum | Tomatenconcassée |
Rote Zwiebel | Frittierter Sellerie

CROCCANTE DI ORATA E SCAMPI 1.2.3.4.6.8. € 38

Knusprige Dorade und Scampi* | Knackiger Salatherz |
Mandel-Emulsion mit Sojamilch | Passionsfrucht-Mayonnaise

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

Kalbsfilet Mornay in Grissini-Kruste | Rüben und Radieschen

PANCIA DI MAIALINO FONDENTE € 32

Zart geschmorter Schweinebauch | Petersilienwurzel im Papier gegart

SÜßSPEISEN

LEMON TART ^{1.3.7.8.} € 15

Zitronentarte | Knusprige Haselnussstreusel | Zitronencreme |
Italienische Baiserhaube

TULIPE CROCCANTE ALLA FRAGOLA ^{1.3.7.} € 15

Erdbeer-Tulipe | Mascarponecreme | Erdbeersorbet | Erdbeercoulis

ANANAS VICTORIA ARROSTITO ^{1.3.7.} € 15

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

DELIZIA CALDA DI MELA (ZUBEREITUNGSZEIT 18 Min.) ^{1.3.7.8.} € 15

Warme Apfel-Delight | Calvados Chantilly Creme | Apfelpüree

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIAL VALRHONA ^{1.3.7.} € 15

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

VIAGGIO A CUBA ^{1.3.7.} € 15

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

EISSORTEN UND SORBETS

EISSORTEN € 10

Schokolade ^{3.7.} | Vanille ^{3.7.} | Pistazie ^{3.7.8}

SORBETS € 10 | 14

Zitrone | Passionsfrucht | Rosa Grapefruit | Erdbeere

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

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL ^{7.} € 23

Frische und abgelagerte Käsesorten

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.

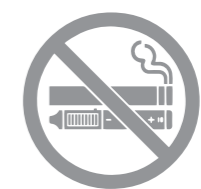
Wenn Sie auf einen Wein Ihres Interesses klicken, sehen Sie die Beschreibung und Herkunft.

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-Zigaretten.

AQUA
RIVA

www.aquariva.it