

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.



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



Aprikose | Aprikosen-Koriander-Sauce und Sorbet | weiche gedämpfte Baiser |  
knuspriges Waffelblatt | natives Olivenöl extra 3.



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 Gillardeau | 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

**SEPPIA 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 FRITTI** 1.2.3.4.6.8. € 38

Frittierte 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 geschmorte Schweinebauch | Petersilienwurzel im Papier gegart

# SÜßPEISEN

**LEMON TART** 1.3.7.8. € 15

Zitronentarte | Knusprige Haselnussstreusel | Zitronencreme |  
Italienische Baiserhaube

**ALBICOCCA** 3. € 15

Aprikosen-Koriander-Sauce und Sorbet | weiche gedämpfte Baiser |  
knuspriges Waffelblatt | natives Olivenöl extra

**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

**SENSAZIONE AL CIOCCOLATO** 55% EQUATORIAL VALRHONA 1.3.7.8. € 15

Schokoladentraum | Salziger Karamell | Savoia Kekes

**COCCO BELLOOOOO** 1.3.7. € 15

Schokoladen-Passionsfrucht-Eis | weicher Kokosschaum

# EISSORTEN UND SORBETS

## EISSORTEN

€ 10

Schokolade <sup>3.7.</sup> | Vanille <sup>3.7.</sup> | Pistazie <sup>3.7.8</sup>

## SORBETS

€ 10 | 14

Zitrone | Passionsfrucht | Rosa Grapefruit | Erdbeere

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

# KÄSE

## KÄSEAUSSWAHL <sup>7.</sup>

€ 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.

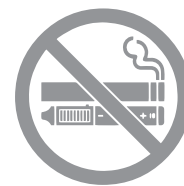
Wenn Sie auf einen Wein Ihres Interesses klicken,  
sehen Sie die Beschreibung und Herkunft.

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-Zigarten.

AQUA  
RIVA

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