AQUA
RIVA

I 20 ANNI...
DEGUSTAZIONE
A TUTTO PESCE

SNACK DI BENVENUTO

NOCI DI CAPESANTE ARROSTITE |
PURÉE DI PATATE ALLA VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR |
AVOCADO | RIDUZIONE DI SANGRIA

LINGUINE CON MAZZANCOLLE |
SCORZETTA DI LIME | POMODORINI CONFIT | JALAPEÑO |
BRICIOLE DI PANE

SORBETTO ALLE ERBE AROMATICHE

IL NOSTRO FRITTO
(SCAMPETTI, GAMBERI, CALAMARI, SOGLIOLA, ORTAGGI, ANANAS)
DA INTINGERE NELL'AGRODOLCE

TORTA DI ROSE | CREMA SOFFICE ALL'AMARETTO

COCCOLE DOLCI

€ 95 - BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

DEGUSTAZIONE DEDICATA AL TARTUFO BIANCO E NERO

SNACK DI BENVENUTO



UOVO DI POLLASTRA IN COCOTTE “COME UN SOUFFLÉ” | TARTUFO



“TAJARIN” DI PASTA FRESCA 100% DI SEMOLA |
CREMA DI GRANA PADANO | TARTUFO
O
RISOTTO MANTECATO AL GRANA PADANO



SORBETTO ALLA PERA E GRAPPA DI MOSCATO



PAVÉ DI ZUCCA BUTTERNUT ALLA PIASTRA | CHIPS DI SEMI DI ZUCCA |
SALSA AL PECORINO ROMANO | TARTUFO



MONT BLANC (4810 M.)
4% MERINGA | 8% MANDARINO | 10% CASTAGNA



COCCOLE DOLCI

MENÙ DEGUSTAZIONE DA ABBINARE AL TARTUFO € 60

BEVANDE ESCLUSE

Il tartufo bianco o nero, non incluso nel prezzo del menù, verrà pesato e servito direttamente al vostro tavolo nella quantità da voi desiderata. I prezzi al grammo, aggiornati secondo il mercato, sono indicati sul cartoncino presente al tavolo.

CRUDI

L’AQUARIO
LA NOSTRA ESPRESSIONE DEL PESCE CRUDO

€ 55

CARPACCI E TARTARE DA NOI CONDITI OPPURE AL NATURALE
TONNO ROSSO | RICCIOLA | BRANZINO | SALMONE

€ 32

SCAMPO
DELL’OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE (SCOZIA)

€ 7 al pz.

GAMBERO VIOLA
DI MAZARA DEL VALLO (SICILIA)

€ 7 al pz.

OSTRICA
KYS MARINE L’ETOILE CALIBRO N°03

€ 7,5 al pz.

OSTRICA
SPÉCIALE GILLARDEAU CALIBRO N°04

€ 6,5 al pz.

CAVIALE DI STORIONE BIANCO
“CALVISIUS TRADITION ROYAL” DI CALVISANO
CROSTINI CALDI | BURRO | BLINIS DI PATATE | PANNA ACIDA
(CONFEZIONI DA 30 GR. | 50 GR.)

€ 3 al gr.

ANTIPASTI

TERRINA DI PATATE
TARTARE DI SCAMPI | CAVIALE “CALVISIUS TRADITION ROYAL” | MAIONESE ALLA NOCCIOLA | SALSA AL FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

€ 40

TIEPIDO DI MARE
(POLPO, CAPASANTA, GAMBERO, CALAMARETTO, VONGOLE)
FAGIOLINI VERDI | CHIPS DI RADICI DI LOTO

€ 33

GRANCEOLA ALL’OLIO E LIMONE
FINOCCHI | EDAMAME

€ 36

FILETTO DI SOGLIOLA
COTTO IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI | BROCCOLETTI VERDI | BAGNA CAUDA LEGGERA | AGRETTO ALL’ARANCIA

€ 30

FOIE GRAS D’ANATRA E CACAO IN CONFIT
PERA AL PORTO ROSSO E CANNELLA | TOAST BRIOCHE

€ 35

SPECK DI ANATRA HOME MADE
GIARDINIERA DI TOPINAMBUR | MANDARINO CINESE CANDITO | INDIVIA BELGA

€ 28

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI “DALLA PENTOLA AL PIATTO”
SERVITO AL TAVOLO SU PICCOLI PESCI E CROSTACEI
(MIN. 2 PERSONE)

€ 32 P.P.

ZUPPETTA DI PESCE
AJO E OJO | CROSTINI

€ 40

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE
ZAFFERANO | PANNA ACIDA | CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATO

€ 37

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALLE ERBE AMARE
TRIGLIE SCOTTATE | SCORZETTA DI LIMONE SALATO |
SALSA AL MOSCOW MULE

€ 29

GNOCCO RIPIENO ALLA CARBONARA
TARTUFO NERO | FONDUTA DI GRANA PADANO DOP |
TUORLO D’UOVO BIO | GUANCIALE

€ 32

SECONDI PIATTI

GRAND PLATEAU ROYAL

AL VAPORE: MAZZANCOLLE | ASTICE | CHELE DI KING CRAB | SCAMPI | BUCCINE

CRUDO: OSTRICHE SPÉCIALE GILLARDEAU | TARTUFI DI MARE

€ 75

FILETTO DI ROMBO SCOTTATO

EMULSIONE DI ZUCCA E AMARETTI | RADICCHIO ROSSO BRASATO

€ 38

POLPO ALLA PLANCHA

PASSATINA DI CECI | CAVOLO NERO STUFATO | CIALDA DI PANE

€ 38

ASTICE AL VAPORE

SPUMA CALDA DI PATATE | CONCASSÉ DI POMODORO | CIPOLLA ROSSA | SEDANO FRITTO

€ 40

CROCCANTE DI ORATA E SCAMPI FRITTI

CUORE DI INSALATA CRISPY | EMULSIONE DI MANDORLE AL LATTE DI SOIA | MAIONESE AL PASSION FRUIT

€ 38

FILETTO DI MANZO

PAK CHOI ALLA SOIA | PIMIENTOS DE PADRÓN FRITTI | CHIPS DI PATATE

€ 40

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE

SALSA DI CASTAGNE | CARCIOFI ARROSTITI

€ 38

DESSERT

TARTELLETTA ESOTICA

POLPA DI MANGO | GEL DI PASSION FRUIT | NAMELAKA ALLA VANIGLIA | CREMOSO AL COCCO E LIME

€ 15

TORTA DI ROSE CALDA

CREMA SOFFICE ALL'AMARETTO

€ 15

MONT BLANC (4810 M.)

4% MERINGA | 8% MANDARINO | 10% CASTAGNA

€ 15

DELIZIA CALDA DI MELA

CHANTILLY AL CALVADOS | PURÉE DI MELE

€ 15

SFERA AL CIOCCOLATO 55% EQUATORIALE VALRHONA

CUORE MORBIDO | GELATO ALLA VANIGLIA

€ 15

VIAGGIO A CUBA

CAKE AL CACAO AMARO | GANACHE AL CIOCCOLATO 70% GUANAJA | GELATO AFFUMICATO CON FOGLIE DI TABACCO | GELATINA AL RUM | SALSA OABIKA

€ 15

GELATI E SORBETTI

GELATI

CIOCCOLATO | VANIGLIA | NOCCIOLA

€ 10

SORBETTI

LIMONE | PASSION FRUIT | MELOGRANO | PERA E GRAPPA DI MOSCATO

AL CUCCHIAIO MANTECATI AL MOMENTO

€ 10

DA BERE CON VODKA O FRANCIACORTA

€ 14

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI

FRESCHI E AFFINATI

€ 23

COPERTO € 8