

AQUA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI VORSPEISEN

Selezione di formaggi
Käseauswahl

Antipasti di carne e pesce
Vorspeisen aus Fleisch und Fisch

Insalate miste
Gemischte Salate

Verdure di stagione
Gemüse der Saison

25 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Gnocchi di patate con noci e speck croccante
Kartoffelgnocchi mit Walnüssen und knusprigem Speck
11 €

Lasagna di mare
Meeresfrüchte-Lasagne
12 €

Scialatielli con calamari e zucca al pesto di rucola
Scialatielli mit Tintenfisch und Kürbis in Rucola-Pesto
12 €

Risotto con burrata, colatura di alici, polvere di pomodoro, capperi fritti e olio al basilico
Risotto mit Burrata-Käse, Sardellen-Colatura, Tomatenpulver, gebratenen Kapern und Basilikumöl
13 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Stinco di vitello alla gremolada e gâteau di patate
Kalbshaxe mit Gremolada und Kartoffelpastete
18 €

Branzino arrosto con quenelles d'avena
Gebratener Wolfsbarsch mit Haferquengeln
19 €

Moscardini in guazzetto con perle di verdure
Baby-Octopus in Guazzetto mit Gemüseperlen
20 €

Gamberoni rossi all'origano fresco con champignon all'aceto balsamico
Rote Garnelen mit frischem Oregano und Champignons in Balsamico-Essig
22 €

D E S S E R T

Zuppa di mango e ananas con sorbetto alla mela verde
Mango- und Ananassuppe mit grünem Apfelsorbet
6 €

Cannoli siciliani alla ricotta e pistacchi con salsa di mandorle
Ricotta und Pistazien-Cannoli mit Mandelsauce
7 €

Semifreddo ai semi di papavero e zenzero
Mohn-Ingwer-Parfait
7 €

Bavarese al melone, vodka e menta
Melone, Wodka und Minzbavarois
8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

A P P E T I Z E R S

Selection of cheeses

Meat and fish starters

Mixed salads

Seasonal vegetables

25 €

F I R S T C O U R S E A N D S O U P

Potato gnocchi with walnuts and crispy bacon

11 €

Seafood lasagna

12 €

Scialatielli with squid and pumpkin in rocket pesto

12 €

Risotto with burrata cheese, anchovy colatura, tomato powder, fried capers and basil oil

13 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Veal shank with gremolada and potato gâteau
18 €

Roasted sea bass with oat quenelles
19 €

Baby octopus in guazzetto with vegetable pearls
20 €

Red prawns with fresh oregano and mushrooms in balsamic vinegar
22 €

D E S S E R T

Mango and pineapple soup with green apple sorbet
6 €

Ricotta and pistachio cannoli with almond sauce
6 €

Poppy seed and ginger parfait
7 €

Melon, vodka and mint bavarois
8 €