

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## ANTIPASTI VORSPEISEN

Selezione di formaggi

*Käseauswahl*

(7, 9, 12)

Antipasti di carne e pesce

*Vorspeisen aus Fleisch und Fisch*

(2, 4, 14)

Insalate miste

*Gemischte Salate*

(4)

Verdure di stagione

*Gemüse der Saison*

(4)

**25 €**

## PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Fettuccine al ragù di branzino e pomodoro piccadilly  
*Fettuccine mit Wolfsbarschragout und Piccadilly-Tomate*

(1, 3)

**11 €**

Ravioli di zucca con fonduta di Asiago e crumble di amaretti  
*Kürbisravioli mit Asiago-Fondue und Amaretti-Crumble*

(1, 3, 7, 8)

**12 €**

Zuppa di cicerchie e baccalà

*Cicerchie und Kabeljau-Suppe*

(4, 9)

**12 €**

Risotto al pesto di kale con tartare di mazzancolle al lime  
*Grünkohl-Pesto-Risotto mit Garnelentatar mit Limette*

(2, 7, 8)

**13 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Ombrina alla griglia con cime di rapa e acciughe  
*Gegrillter Schattenfisch mit Rübekraut und Sardellen*

(4)

**18 €**

Brasato di guancia di manzo con crema di patate  
*Geschmorte Rinderbäckchen mit Rahmkartoffeln*

(7, 12)

**19 €**

Guazzetto di ricciola con datterini gialli e capperi  
*Guazzetto vom Bernsteinmakrele mit Gelbe Kirschtomaten und Kapern*

(4)

**20 €**

Salmone alla paprika affumicato con spinaci all'uvetta e pinoli  
*Geräucherter Paprika-Lachs mit Sultaninen-Spinat und Pinienkernen*

(4, 8)

**21 €**

## D E S S E R T

Cannolo siciliano in salsa di mandorle  
*Sizilianischer Cannolo in Mandelsauce*

(1, 3, 7, 12)

**7 €**

Semifreddo di castagne con salsa al caffè  
*Kastanien-Halbgefrorenes mit Kaffeesauce*

(1, 3, 7, 12)

**7 €**

Insalatina di agrumi con sorbetto al Campari  
*Zitrusfruchtsalat mit Campari-Sorbet*

(12)

**7 €**

Mousse di nocciole e datteri con gelée all' arancia  
*Haselnuss-Dattel-Mousse mit Orangengelée*

(1, 3, 7, 8)

**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  
( 7, 9, 12 )

Meat and fish starters  
( 2, 4, 14 )

Mixed salads  
( 4 )

Seasonal vegetables  
( 4 )

**25 €**

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

Fettuccine with sea bass ragout and piccadilly tomato  
( 1, 3 )  
**11 €**

Pumpkin ravioli with Asiago fondue and amaretti crumble  
( 1, 3, 7, 8 )  
**12 €**

Chickling vetch and cod soup  
( 4, 9 )  
**12 €**

Kale pesto risotto with lime shrimp tartare  
( 2, 7, 8 )  
**13 €**

# AQUA

---

• R I S T O R A N T E •

## F I S H A N D M E A T

Grilled shad with turnip tops and anchovies

(4)

**18 €**

Braised beef cheek with creamed potatoes

(7, 12)

**19 €**

Guazzetto of amberjack with yellow tomatoes and capers

(4)

**20 €**

Smoked paprika salmon with sultana spinach and pine nuts

(4, 8)

**21 €**

## D E S S E R T

Sicilian cannolo in almond sauce

(1, 3, 7, 12)

**7 €**

Chestnut parfait with coffee sauce

(1, 3, 7, 12)

**7 €**

Citrus fruit salad with Campari sorbet

(12)

**7 €**

Hazelnut and date mousse with orange gelée

(1, 3, 7, 8)

**8 €**