

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## ANTIPASTI VORSPEISEN BÜFFET

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 NUDELSPEZIALITÄTEN

Zuppa di verza, patate e fagioli all'occhio

*Wirsing-, Kartoffel- und Saubohnensuppe*

(1,9)

**11 €**

Gnocchetti di patate con sepioline, salicornia ed erba cipollina

*Kartoffelgnocchi mit Tintenfisch, Glaskraut und Schnittlauch*

(1,3,14)

**12 €**

Agnoli al tartufo e stracchino con fonduta di zucca e chiodini

*Agnoli mit Trüffel und Stracchino-Käse mit Kürbisfondue und Chiodini-Pilzen*

(1,3,7)

**13 €**

Spaghetti mantecati con vongole veraci e bottarga di tonno

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Thunfischrogen*

(1,4,14)

**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Insalata di lattughina e indivia belga con arance e mazzancolle  
*Garnelen, Kopfsalat und belgischer Endiviensalat mit Orangen*

(2,7)

**19 €**

Carpaccio di zucchine alla melissa con calamari grigliati e  
marmellata di peperoncino

*Carpaccio von Zucchini mit Zitronenmelisse, gegrilltem calamari und Chilipeffermarmelade*

(4)

**20 €**

Petto di anatra con Porto, ginepro e cannella su crema di sedano rapa  
*Entenbrust mit Portwein, Wacholder und Zimt auf Knollenselleriecreme*

(7,12)

**21 €**

Branzino alla plancia in brodo di verdure  
*Wolfsbarsch in Gemüsebrühe*

(4)

**22 €**

## D E S S E R T NACHSPEISEN

Pane, granatina di vino e sorbetto all'uva fragola  
*Brot, Wein-Grenadine und Erdbeer-Trauben-Sorbet*

(1, 3,12)

**7 €**

Insalata di frutta Mediterranea con spezie e pistacchi  
*Mediterraner Obstsalat mit Gewürzen und Pistazien*

(8)

**7 €**

Tiramisù al caffè rivisitato  
*Kaffee-Tiramisu*

(1,3,7)

**8 €**

Bavarese al cocco con cuore di mango  
*Kokosnuss-Bavarois mit Mangoherz*

(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

Savoy cabbage, potato and bean soup  
( 1, 9 )

**11 €**

Potato gnocchi with cuttlefish, glasswort and chives  
( 1, 3, 4 )

**12 €**

Agnoli with truffle and stracchino cheese with pumpkin fondue and  
chiodini mushrooms

( 1, 3, 7 )

**13 €**

Spaghetti with clams and tuna roe

( 1, 4, 14 )

**14 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

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

Lettuce and Belgian endive salad with oranges and prawns  
( 2, 7 )  
**19 €**

Courgette carpaccio with lemon balm with grilled squid and  
chilli pepper marmalade  
( 4 )  
**20 €**

Duck breast with port, juniper and cinnamon on celeriac cream  
( 7, 12 )  
**21 €**

Sea bass in vegetable broth  
( 4 )  
**22 €**

## D E S S E R T

Bread, wine grenadine and strawberry grape sorbet  
( 1, 3, 12 )  
**7 €**

Mediterranean fruit salad with spices and pistachios  
( 8 )  
**7 €**

Coffee tiramisu  
( 1, 3, 7 )  
**8 €**

Coconut bavarois with mango heart  
( 1, 3, 7, 8 )  
**8 €**