

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)
35 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE NUDELSPEZIALITÄTEN

Crema di pomodoro, gamberi fritti e basilico
Tomatencreme, gebratene Garnelen und Basilikum
(1, 2, 4)
12 €

Scialatelli con cozze, vongolo e datterini
Scialatelli mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Datterini-Tomaten
(1, 3, 4, 7, 12, 14)
13 €

Raviolone ripieno di radicchio e asiago DOP al ragù di cinghiale
Mit Radicchio und Asiago DOP gefüllte Ravioli mit Wildschweinragout
(1, 3, 7, 9)
14 €

Paccheri con scampi, gamberi, la sua bisque e menta
Paccheri mit Scampi, Garnelen, Bisque und Minze
(1, 2, 4, 12)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLESCH



Maiale arrostito, cappuccio rosso in agrodolce e fonduta di asiago
Gebratenes Schweinefleisch, süß-saurer Rotkohl und Asiago-Fondue

(7, 12)

19 €

Rana pescatrice in guazzetto e crumble di pane agli aromi mediterranei
Seeteufel in Tomatensauce und Brotstreusel mit mediterranen Kräutern

(1, 4)

21 €



Branzino alla griglia, cappuccio rosso in agrodolce e fonduta di asiago
Gegrillter Wolfsbarsch, süß-saurer Rotkohl und Asiago-Fondue

(7, 12)

22 €

Polpo scottato, spuma di patate affumicata,
pane nero e datterini
*Gebratener Tintenfisch, geräucherte Kartoffelcreme,
Schwarzbrot und Datteltomaten*

(1, 4, 7, 14)

23 €

DESSERT

NACHSPEISEN

Frutta e dolci a buffet
Obst- und Dessertbuffet

8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

APPETIZERS

Selection of cheeses
(7, 9, 12)

Meat and fish starters
(2, 4, 14)

Mixed salads
(4)

Seasonal vegetables
(4)

35 €

FIRST COURSES AND SOUPS

Tomato cream, fried prawns and basil
(1, 2, 4)
12 €

Scialatelli pasta with mussels, clams and cherry tomatoes
(1, 3, 4, 7, 12, 14)
13 €

Raviolone stuffed with radicchio and
Asiago DOP cheese with wild boar ragù
(1, 3, 7, 9)
14 €

Paccheri pasta with scampi, prawns, prawn bisque and mint
(1, 2, 4, 12)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Roast pork, sweet and sour red cabbage and Asiago cheese fondue

(7, 12)

19 €

Monkfish stew with Mediterranean herb bread crumble

(1, 4)

21 €



Grilled sea bass, sweet and sour red cabbage and Asiago cheese fondue

(7, 12)

22 €

Seared octopus, smoked potato mousse,
black bread and cherry tomatoes

(1, 4, 7, 14)

23 €

DESSERTS

Fruit and desserts buffet

8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

STARTERS

Sélection de fromages

(7, 9, 12)

Hors-d'œuvre de viande et de poisson

(5, 2, 4, 14)

Salades composées

(4)

Légumes de saison

(4)

35 €

ENTRÉES ET POTAGES

Crème de tomates, crevettes frites et basilic

(1, 2, 4)

12 €

Scialatelli aux moules, palourdes et tomates cerises

(1, 3, 4, 7, 12, 14)

13 €

Ravioli farci au radicchio et à l'asiago AOP, accompagné d'une sauce au sanglier

(1, 3, 7, 9)

14 €

Paccheri aux langoustines, crevettes, bisque et menthe

(1, 2, 4, 12)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES



Porc rôti, chou rouge aigre-doux et fondue d'asiago

(7, 12)

19 €

Sauce à la lotte et crumble de pain aux aromates méditerranéens

(1, 4)

21 €



Bar grillé, chou rouge aigre-doux et fondue d'asiago

(7, 12)

22 €

Poulpe poêlé, mousse de pommes de terre fumée,
pain noir et tomates cerises

(1, 2, 4, 14)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €