

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



*Radici dimenticate: Vellutata di topinambur
con gocce di barbabietola e bieta fritta*
*Vergessene Wurzeln: Topinambur-Cremesuppe
mit Rote-Bete-Tropfen und gebratetem Mangold*
(1)
12 €

Pasta mischiata del pescatore di Chioggia
Gemischte Pasta des Fischers aus Chioggia
(1, 2, 4, 14)
13 €

Paccheri al ragout di polpo,
radicchio precoce e capperi fritti
*Paccheri mit Tintenfischragout,
frischem Radicchio und frittierten Kapern*
(1, 14)
14 €

Tagliatelle alla bisque di crostacei e scampi,
prezzemolo e zest di limone
*Tagliatelle mit Meeresfrüchte-Bisque und Scampi,
Petersilie und Zitronenschale*
(1, 2, 3, 9, 12)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLESCH

Ombrina "a la plancha" con patate schiacciate,
prezzemolo e limone su vellutata di frutti di mare
*Ombrina „a la plancha“ mit Kartoffelpüree,
Petersilie und Zitrone auf Meeresfrüchtecremesuppe*

(2, 4, 9, 14)

19 €

Calamari spadellati con
zucchine alla scapece e crema di piselli
*Gebratene Tintenfische mit
Zucchini alla scapece und Erbsencreme*

(14)

21 €



Zuppetta di pescatrice al profumo di pomodoro,
olive taggiasche e biette ripassate
*Seeteufelsuppe mit Tomatenduft,
Taggiasca-Oliven und sautiertem Mangold*

(4, 9)

22 €

Branzino, radicchio fondente e
bagna cauda leggera, granella di pistacchi
*Wolfsbarsch, Radicchio Fondente und
leichte Bagna Cauda, gehackte Pistazien*

(4, 7, 8)

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



Forgotten roots: Jerusalem artichoke soup
with beetroot drops and fried Swiss chard
(1)

12 €

Chioggia fisherman's mixed pasta
(1, 2, 4, 14)

13 €

Paccheri pasta with octopus ragout,
early radicchio and fried capers
(1, 14)

14 €

Tagliatelle with shellfish and scampi bisque,
parsley and lemon zest
(1, 2, 3, 9, 12)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Grilled ombrina with mashed potatoes,
parsley and lemon on a seafood velouté

(2, 4, 9, 14)

19 €

Sautéed squid with
marinated courgettes and pea cream

(14)

21 €



Monkfish soup with tomato,
Taggiasca olives and sautéed Swiss chard

(4, 9)

22 €

Sea bass, dark radicchio and
light bagna cauda, chopped pistachios

(4, 7, 8)

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



Racines oubliées : Velouté de topinambour
avec des gouttes de betterave et des bettes frites
(1)

12 €

Pâtes mélangées du pêcheur de Chioggia
(1, 2, 4, 14)

13 €

Paccheri au ragoût de poulpe,
radicchio précoce et câpres frites
(1, 14)

14 €

Tagliatelles à la bisque de crustacés
et langoustines, persil et zeste de citron
(1, 2, 3, 9, 12)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Ombrine « à la plancha » avec purée de pommes de terre,
persil et citron sur velouté de fruits de mer

(2, 4, 9, 14)

19 €

Calamars sautés avec
courgettes à la scapece et crème de petits pois

(14)

21 €



Soupe de lotte parfumée à la tomate,
aux olives taggiasche et aux bettes sautées

(4, 9)

22 €

Bar, radicchio fondant et
bagna cauda légère, pistaches concassées

(4, 7, 8)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €