

# 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

Riso alla clorofilla con carciofi e menta,  
crema di pecorino al carbone vegetale  
*Reis mit Chlorophyll, Artischocken und Minze,*  
*Pecorino-Creme mit Pflanzenkohle*

(7)

**12 €**



Spuma di Parmigiano Reggiano, consistenze di asparagi di Pernumia,  
crostone di pane al tartufo nero e crema di uovo  
*Parmigiano-Reggiano-Schaum, verschiedene Texturen von Spargel aus*  
*Pernumia, Brotscheibe mit schwarzem Trüffel und Eiercreme*

(1, 3, 7)

**13 €**

Ravioli di ricciola  
con guazzetto ai frutti di mare profumato al timo limone  
*Ravioli mit Gelbschwanzmakrele*  
*mit einer mit Zitronenthymian aromatisierten Meeresfrüchte-Sauce*

(1, 4, 14)

**14 €**

Lasagnetta di crostacei con la loro bisque e polvere di olive taggiasche  
*Kleine Lasagne mit Meeresfrüchten, serviert mit einer Bisque aus*  
*Meeresfrüchten und Taggiasca-Olivenpulver*

(1, 2, 7)

**15 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## PESCI E CARNI FISCH UND FLESCH

Scamone di vitello  
con peperoni cremosi e fondo bruno alla senape antica  
*Kalbshüfte*  
*mit cremigen Paprikaschoten und einer braunen Soße mit altem Senf*

(10)

**19 €**

Tataki di tonno su  
melanzane bruciate e coulis di pomodori datterini alla pizzaiola  
*Thunfisch-Tataki auf*  
*gebrannten Auberginen und Coulis aus Datterini-Tomaten nach Pizzaiola-Art*

(4)

**21 €**



Branzino al forno, consistenze di fave e asparagi di Pernumia  
*Gebackener Wolfsbarsch mit Bohnen- und Spargel-Texturen aus Pernumia*

(4)

**22 €**

Trancio di pesce spada all'isolana,  
finocchi brasati al Vermouth Luxardo e fondo all'arancia  
*Schwertfischfilet nach Inselart,*  
*in Luxardo-Vermouth geschmorter Fenchel und Orangensauce*

(4, 12)

**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

Chlorophyll rice with artichokes and mint,  
charcoal-infused pecorino cream  
(7)

**12 €**



Parmigiano Reggiano foam, Pernumia asparagus textures, black truffle  
bread crouton and egg cream

(1, 3, 7)

**13 €**

Yellowtail ravioli  
with a seafood stew flavoured with lemon thyme

(1, 4, 14)

**14 €**

Lasagnetta di crostacei con la loro bisque e polvere di olive taggiasche

(1, 2, 7)

**15 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## FISH AND MEAT

Veal rump  
with creamy peppers and a brown stock with vintage mustard

(10)

**19 €**

Tuna tataki on charred aubergines  
with a coulis of datterini tomatoes in a pizzaiola sauce

(4)

**21 €**



Baked sea bass with broad beans and asparagus from Pernumia

(4)

**22 €**

Swordfish steak, Sicilian-style,  
with fennel braised in Luxardo Vermouth and an orange reduction

(4, 12)

**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

Riz à la chlorophylle aux artichauts et à la menthe,  
crème de pecorino au charbon végétal

(7)

**12 €**



Mousse de Parmigiano Reggiano, textures d'asperges de Pernumia, croûton de  
pain à la truffe noire et crème d'œuf

(1, 3, 7)

**13 €**

Raviolis à la sérieole  
accompagnés d'un ragoût de fruits de mer parfumé au thym citronné

(1, 4, 14)

**14 €**

Petite lasagne aux crustacés, accompagnée de leur bisque et d'une poudre  
d'olives de Taggia

(1, 2, 7)

**15 €**

# AQUA

• R I S T O R A N T E •

## POISSON ET VIANDES

Filet de veau  
aux poivrons crémeux et fond de sauce à la moutarde à l'ancienne

(10)

**19 €**

Tataki de thon sur  
aubergines grillées et coulis de tomates cerises à la pizzaiola

(4)

**21 €**



Bar au four, textures de fèves et d'asperges de Pernumia

(4)

**22 €**

Tranche d'espadon à la mode de l'île,  
fenouils braisés au Vermouth Luxardo et sauce à l'orange

(4,12)

**23 €**

## DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

**8 €**