

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 parmantier con crostini al rosmarino e carciofo spadellato
*Parmantier-Cremesuppe mit Rosmarin-Croutons und in der
Pfanne gebratenen Artischocken*

(1, 7)

12 €

Linguine alla Nerano
Linguine nach Nerano-Art
(1, 7)

13 €

Pasta mista con ragout di polpo alla Luciana
Gemischte Nudeln mit Tintenfischragout nach Luciana-Art
(1, 9, 14)

14 €

Risotto agli scampi con polvere di liquirizia e aglio nero
Risotto mit Scampi, Lakritzpulver und schwarzem Knoblauch
(2, 7, 9)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLESCH

Bavetta di manzo a bassa temperatura,
scalogno glassato al miele dei Colli Euganei e rucola fresca
*Langsam geschmorte Rinderbacke, mit Honig aus den Euganeischen Hügeln
glasierte Schalotten und frischer Rucola*

(7)

19 €



Sandwich di triglia,
marmellata di pomodoro, salsa al basilico e carciofo croccante
*Sandwich mit Meerbarbe,
Tomatenkonfitüre, Basilikumsauce und knusprigen Artischocken*

(1, 4, 7)

21 €

Branzino al forno,
millefoglie di patate alla senape e salsa al burro nocciola
*Gebackener Wolfsbarsch,
Kartoffel-Millefeuille mit Senf und brauner Buttersauce*

(4, 7, 10)

22 €

Tataki di tonno tonnato,
cavolo pak choi glassato alla soia e crumble al wasabi
*Thunfisch-Tataki mit Thunfischsauce,
in Sojasauce glasierter Pak-Choi und Wasabi-Crumble*

(1, 3, 4, 6)

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



Parmentier cream with rosemary croutons and sautéed artichokes
(1, 7)
12 €

Linguine Nerano-style
(1, 7)
13 €

Mixed pasta with octopus' ragout à la Luciana
(1, 9, 14)
14 €

Risotto with scampi, liquorice powder and black garlic
(2, 7, 9)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Slow-cooked beef cheek,
shallots glazed with honey from the Euganean Hills and fresh rocket

(7)

19 €



Red mullet sandwich,
tomato jam, basil sauce and crispy artichoke

(1, 4, 7)

21 €

Baked sea bass,
potato mille-feuille with mustard and brown butter sauce

(4, 7, 10)

22 €

Tuna tataki with tuna sauce,
pak choi glazed with soy sauce and wasabi crumble

(1, 3, 4, 6)

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 parmentier accompagnée de croûtons
au romarin et d'artichauts sautés

(1, 7)

12 €

Linguine à la Nerano

(1, 7)

13 €

Pâtes variées au ragoût de poulpe à la Luciana

(1, 9, 14)

14 €

Risotto aux langoustines, à la poudre de réglisse et à l'ail noir

(2, 7, 9)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Bavette de bœuf cuite à basse température,
échalotes glacées au miel des collines Euganéennes et roquette fraîche

(7)

19 €



Sandwich à la rouget,
confiture de tomates, sauce au basilic et artichaut croustillant

(1, 4, 7)

21 €

Bar au four,
millefeuille de pommes de terre à la moutarde et sauce au beurre noisette

(4, 7, 10)

22 €

Tataki de thon à la sauce au thon,
pak choï glacé à la sauce soja et crumble au wasabi

(1, 3, 4, 6)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €