

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

Paccheri alla Norma con
crema di melanzane affumicate e pomodoro datterino
Paccheri alla Norma mit
geräucherter Auberginencreme und Datterino-Tomaten
(1, 7)
12 €



Fregola risottata allo scorfano, timo limone e fiori di zuccina
Fregola-Risotto mit Rotbarsch, Zitronenthymian und Zucchini Blüten
(1, 4)
13 €

Spaghetto di Gragnano
aglio, olio e peperoncino con battuta di scampi
Spaghetti aus Gragnano
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili, dazu ein Scampi-Salat
(1, 2)
14 €

Zuppa fredda di ciliegie
con crème fraîche, ricciola marinata alla salsa ponzu e salicornia
Gekühlte Kirschsuppe
mit Crème fraîche, in Ponzu mariniertem Gelbschwanz und Queller
(4, 6, 7)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLESCH



Coniglio alla Ligure con olive taggiasche e zucchine di Albenga
*Kaninchen nach ligurischer Art
mit Taggiasca-Oliven und Zucchini aus Albenga*

19 €

Salmone "Purple Rain" con
misticanza ai frutti rossi e crema di yogurt all'aceto di lamponi
*„Purple Rain“-Lachs mit einem gemischten
Beeren-Salat und einer Joghurtcreme mit Himbeeressig*

(4, 7)

21 €

Cacciucco alla Livornese con crostone di pane aromatizzato
Fischeintopf nach Livorneser Art mit einer Scheibe gewürztem Brot

(1, 2, 4, 14)

22 €

Rombo arrosto, salsa olandese e
terrina di patata al tartufo nero estivo con bacon
*Gebratener Steinbutt, Sauce Hollandaise und
Kartoffelterrinen mit schwarzen Sommertrüffeln und Speck*

(3, 4, 7)

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

Paccheri alla Norma with
smoked aubergine cream and datterino tomatoes
(1, 7)

12 €



Fregola risotto with redfish, lemon thyme and courgette flowers
(1, 4)

13 €

Spaghetti from Gragnano
with garlic, olive oil and chilli, served with a scampi salad
(1, 2)

14 €

Chilled cherry soup
with crème fraîche, ponzu-marinated yellowtail and glasswort
(4, 6, 7)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Ligurian-style rabbit with Taggiasca olives and Albenga courgettes
19 €

"Purple Rain" salmon with
a mixed salad of red berries and a yoghurt cream with raspberry vinegar
(4, 7)
21 €

Livorno-style fish stew with a slice of seasoned bread
(1, 2, 4, 14)
22 €

Roast turbot, hollandaise sauce and
potato terrine with black summer truffles and bacon
(3, 4, 7)
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 €

ENTRE'ES ET POTAGES

Paccheri à la Norma avec
une crème d'aubergines fumées et de tomates datterino

(1, 7)

12 €



Fregola à la manière d'un risotto,
au rascasse, au thym citronné et aux fleurs de courgette

(1, 4)

13 €

Spaghetti de Gragnano
à l'ail, à l'huile d'olive et au piment, accompagnés d'une sauce aux langoustines

(1, 2)

14 €

Soupe froide aux cerises avec de la crème fraîche,
de la sériole marinée à la sauce ponzu et de la salicorne

(4, 6, 7)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES



Lapin à la ligure aux olives de Taggia et aux courgettes d'Albenga
19 €

Saumon « Purple Rain » accompagné d'un mélange de salades
aux fruits rouges et d'une crème au yaourt au vinaigre de framboises
(4, 7)
21 €

Cacciucco à la livournaise avec un croûton de pain aromatisé
(1, 2, 4, 14)
22 €

Rouget rôti, sauce hollandaise et
terrines de pommes de terre à la truffe noire d'été et au bacon
(3, 4, 7)
23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts
8 €