

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



Ravioli spinaci e ricotta,
burro affumicato, polpa di melanzana e polvere di pomodoro
Ravioli mit Spinat und Ricotta,
geräucherte Butter, Auberginenpüree und Tomatenpulver
(1, 3, 7)
12 €

Fusillone al ragù di capriolo e fonduta di asiago
Fusillone mit Reh-Ragù und Asiago-Fondue
(1, 7, 9, 12)
13 €

Calamarata con rana pescatrice, pomodorini confit e basilico
Calamarata mit Seeteufel, konfierten Kirschtomaten und Basilikum
(1, 4)
14 €

Fregola sarda alla busara con scampi
Sardische Fregola alla Busara mit Scampi
(1, 2)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLESCH

Orata, pakchoi e carota allo zenzero
Rinderroulade, Soße und grüne Bohnen

(4, 6)

19 €



Cotoletta di pesce spada con
melanzana arrosto e nappatura al salmoriglio
*Schwertfischschnitzel mit
gerösteten Auberginen und einer Salmoriglio-Glasur*

(1, 3, 7, 14)

21 €

Tentacolo di polpo, spuma di patate alla lavanda e piselli
Tintenfischarm, Mousse aus Lavendelkartoffeln und Erbsen

(7, 14)

22 €

Pluma di maialino, purè di scorzanera, jus e granillo
Spanferkelhals, Rettichpüree, Bratensaft und Granillo

(1, 7, 8, 9, 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



Spinach and ricotta ravioli,
smoked butter, aubergine purée and tomato powder

(1, 3, 7)

12 €

Fusillone with roe deer ragù and Asiago fondue

(1, 7, 9, 12)

13 €

Calamarata pasta with monkfish, confit cherry tomatoes and basil

(1, 4)

14 €

Sardinian fregola alla busara with scampi

(1, 2)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT

Sea bream, pak choi and carrots with ginger

(4, 6)

19 €



Swordfish cutlet with
roasted aubergine and a salmoriglio glaze

(1, 3, 4)

21 €

Octopus tentacle, lavender potato mousse and peas

(7, 14)

22 €

Suckling pig breast, black radish purée, jus and granillo

(1, 7, 8, 9, 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 €

ENTRE'ES ET POTAGES



Raviolis aux épinards et à la ricotta,
beurre fumé, chair d'aubergine et poudre de tomate
(1, 3, 7)
12 €

Fusillone au ragù de chevreuil et à la fondue d'asiago
(1, 7, 9, 12)
13 €

Calamarata à la lotte, aux tomates cerises confites et au basilic
(1, 4)
14 €

Fregola sarde à la busara aux langoustines
(1, 2)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Dorade, pak choï et carottes au gingembre

(4, 6)

19 €



Escalope d'espadon accompagnée
d'aubergines rôties et d'une sauce au salmoriglio

(1, 3, 4)

21 €

Tentacule de poulpe,
mousse de pommes de terre à la lavande et petits pois

(7, 14)

22 €

Poitrine de porclet, purée de scorzanera, jus et granillo

(1, 7, 8, 9, 12)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €