

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

Risotto cacio, pepe, fichi e scampi
Risotto mit Käse, Pfeffer, Feigen und Scampi
(2, 7)
12 €

Pasta mista alla chioggiotta e datterino
Gemischte Nudeln nach Chioggia-Art mit Kirschtomaten
(1, 4, 14)
13 €

Raviolacci di carni brasate, ragù di manzo e asiago
Raviolacci mit geschmortem Fleisch, Rindfleisch-Ragù und Asiago-Käse
(1, 3, 7, 9)
14 €



Panciotti di melanzana, scamorza, burro nocciola e tartufo
Auberginentaschen mit Scamorza-Käse, brauner Butter und Trüffel
(1, 3, 7)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI

FISCH UND FLESCH



Porchetta di rana pescatrice, cipollotto teriyaki e melanzana
Porchetta vom Seeteufel, Teriyaki-Frühlingszwiebeln und Auberginen

(4)

19 €

Patata, tartar di salmone, erba cipollina e cremè fraiche
Kartoffeln, Lachstatar, Schnittlauch und Crème fraîche

(4, 7)

21 €

Branzino in olio cottura, cavolo cinese e maionese al lime
Seebarsch in Speiseöl, Chinakohl und Limetten-Mayonnaise

(3, 4, 12)

22 €

Carpaccio di cupim, salsa molho, rucola e grana
Cupim-Carpaccio, Molho-Sauce, Rucola und Grana

(7, 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

Risotto with cheese, pepper, figs and scampi
(2, 7)
12 €

Mixed pasta Chioggia-style with cherry tomatoes
(1, 4, 14)
13 €

Raviolacci with braised meat, beef ragù and Asiago cheese
(1, 3, 7, 9)
14 €



Aubergine pockets with scamorza cheese, brown butter and truffle
(1, 3, 7)
15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

FISH AND MEAT



Monkfish porchetta, teriyaki spring onion and aubergine

(4)

19 €

Potato, salmon tartare, chives and crème fraîche

(4, 7)

21 €

Sea bass in cooking oil, Chinese cabbage and lime mayonnaise

(3, 4, 12)

22 €

Cupim carpaccio, molho sauce, rocket and Grana

(7, 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

Risotto au fromage, au poivre, aux figues et aux langoustines

(2, 7)

12 €

Pâtes mélangées à la mode de Chioggia et aux tomates « datterino »

(1, 4, 14)

13 €

Raviolacci à la viande braisée, sauce bolognaise au bœuf et à l'asiago

(1, 3, 7, 9)

14 €



Petits gâteaux aux aubergines, à la scamorza, au beurre noisette et à la truffe

(1, 3, 7)

15 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

POISSON ET VIANDES

Porchetta de lotte, oignon nouveau au teriyaki et aubergine

(4)

19 €



Pomme de terre, tartare de saumon, ciboulette et crème fraîche

(4, 7)

21 €

Bar à l'huile de cuisson, chou chinois et mayonnaise au citron vert

(3, 4, 12)

22 €

Carpaccio de cupim, sauce molho, roquette et parmesan

(7, 12)

23 €

DESSERT

Buffet de fruits et de desserts

8 €