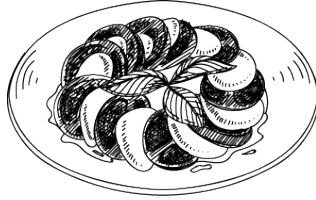


MENU

a  aqua
cucina italiana





INSALATE | SALATE

INSALATA FRESELLA CON POMODORI ^{B,N} **12,00 €**

Südländische Brotspezialität | knusprig gebacken | Tomaten | Knoblauch | Basilikum | rote Zwiebeln | Olivenöl

INSALATA TONNO ^{D,G} **13,50 €**

Gemischter Salat der Saison | Thunfisch | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Oliven^{1/4} | Schafskäse^{2/7}

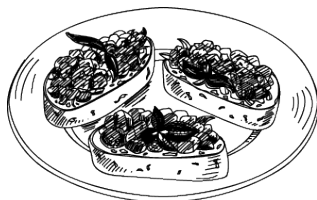
INSALATA CON MANZO ^{C,J} **18,00 €**

Gemischter Salat der Saison | gegrilltes Rindfleisch | gegrillte Zucchini | Paprika | Tomaten | Schafskäse^{2/7} | Olivenöl

Auch mit gebratener Hähnchenbrust und Senfdressing erhältlich.

INSALATA CON PESCE ^{B,D,M} **19,00 €**

Gemischter Salat der Saison | gebratener Lachs | Zander | Garnelen | frische Kräutern | Olivenöl-Vinaigrette



ANTIPASTI | VORSPEISEN

GAMBERI CON AGLIO E PREZZEMOLO ^{B,N} 13,00 €

Garnelen gebraten | Weißweinsauce | Olivenöl |
Knoblauch | Petersilie

ANTIPASTO MISTO ^{A,C,G} 17,00 €

Parmesan⁷ | italienische Salami^{2/4} | Oliven^{1/4} | Zucchini |
Auberginen | Vitello Tonnato | Artischocken | Paprika |
Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Bruschetta

Auf Wunsch auch als vegetarische Variante

DUETTO DI CARPACCIO E VITELLO TONNATO ^{C,D,G} 15,00 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio | Parmesan⁷ | Olivenöl |
Zitrone | feine Kalbfleischscheiben | hausgemachte Thunfisch-
Cremesauce

FETTINI DI MANZO CON RUCOLA 16,00 €

Dünne Rindfleischscheiben | Rucolasalat | marinierte
Tomatenwürfel



PASTA | NUDELN

TAGLIATELLE CON SALMONE E BROCCOLI ^{AD} 15,50 €

Tagliatelle | Lachs | Brokkoli | Lauch | Bauchspeck^{2/3} | Kirschtomaten | Weißweinsauce

TAGLIATELLE MARE ^{A,B,D} 17,50 €

Tagliatelle | Lachsfilet | Zanderfilet | Garnelen | Venusmuscheln | Zucchini | frische Kräutern | Weißweinsauce

STROZZAPRETI VEGETARIANO ^{A,G} 14,00 €

Strozzapreti | verschiedenes Gemüse | Kirschtomaten | frische Kräuter | Knoblauch | Parmesan⁷ | leichte Tomaten-Sahnesauce

STROZZAPRETI CON POLLO, PORCINI E SPINACI ^{A,G} 15,50 €

Strozzapreti | gebratene Hähnchenbrust | Steinpilze | Spinat | Gorgonzolasauce⁷

SPAGHETTI VONGOLE ^{A,B,D,N} **14,50 €**

Spaghetti | Venusmuscheln | Knoblauch | Petersilie |
Kirschtomaten | Weißwein | Olivenöl

SPAGHETTI CON MANZO E PANCETTA ^{A,N} **16,00 €**

Spaghetti | Bauchspeck^{2/3} | Rindfleisch | rote Zwiebeln |
Tomaten-Weißweinsauce (pikant)

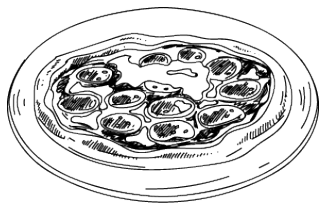
PAPPARDELLE CON GAMBERI E PORCINI ^{A,B} **16,50 €**

Pappardelle | Steinpilze | Garnelen | Buttertrüffelsauce

PAPPARDELLE CON SALSICCIA ^{A,B} **17,00 €**

Pappardelle | Salsiccia | Brokkoli | Bauchspeck^{2/3} |
rote Zwiebeln | Weißweinsauce (pikant)

Gerne servieren wir Ihnen auch auf Wunsch traditionelle Pastagerichte,
wie Spaghetti aglio e olio, Pasta amatriciana und viele mehr.



PIZZE | PIZZA

CARCIOFI, PROSCIUTTO E SALAMI ^{A,G} **10,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salami^{2/3} | Schinken^{2/3} | Artischocken²

SALAME, PROSCIUTTO E FUNGHI ^{A,G} **10,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salami^{2/3} | Schinken^{2/3} | Champignons

SAPORITA ^{A,G} **11,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salami^{2/3} | Zwiebeln | Peperoni | Schafskäse^{2/7}

TONNO E CIPOLLA ^{A,G,D} **12,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Thunfisch² | Zwiebeln

SALAME PICANTE E SARDELLE ^{A,G,D} **12,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Peperoniwurst^{2/3} | Sardellen³ | Oliven^{1/4} | Zwiebeln

GORGONZOLA E SALAME PICCANTE ^{A,G} **12,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Gorgonzola⁷ | Peperoniwurst^{2/3}

MASSIMO ^{A,D,G}**14,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Sardellen³ | marinierte Kirschtomaten |
rote Zwiebeln | Parmesan⁷ (pikant)

VEGETARIANA ^{A,G}**15,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Spinat | Zucchini | Auberginen |
Paprika | Brokkoli | Knoblauch

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO ^{A,G}**15,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Rucola | Parmaschinken^{2/3} |
Kirschtomaten | Parmesan⁷

SALSICCIA E MELENZANE ^{A,D,G}**15,50 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salsiccia | Auberginen | Oliven

MARE ^{A,B,D,G}**17,00 €**

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Lachs | Garnelen | Spinat | Knoblauch

Gerne belegen wir Ihre Pizza auch nach Wunsch.



CARNE | FLEISCH

SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI

22,00 €

Zwei gebratene Kalbfleischscheiben |
Champignon-Rahmsauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A,G,N}

23,00 €

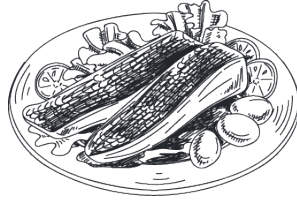
Dünne Kalbfleischscheiben | Parmaschinken^{2/3} |
Salbei | Weißweinsauce

FETTINI DI MANZO ALL PEPE VERDE ^{G,N}

25,50 €

Zwei kleine Rumpsteaks (zusammen ca. 300 g) gegrillt |
Pfeffersauce^{1/4}

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir
Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat.



PESCE | FISCH

SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORINI ^{D,M}

23,00 €

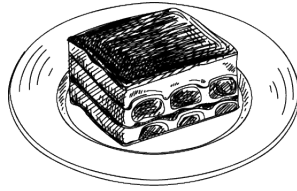
Gebratener Lachs | Kirschtomaten | Weißweinsauce

PIATTO DI PESCE ^{B,D,M}

27,50 €

Gemischter Fischteller | Lachs | Zanderfilet | Scampis |
Seppia | frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl |
Knoblauch-Kräutersauce

Zu unseren Fischgerichten servieren wir
gegrilltes Gemüse und Beilagensalat.



DOLCE | DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{A,C,G,H} 4,90 €

Schokolatensoufflé

TIRAMISU ^{A,C,G,8} 2,90 €

Hausgemachtes Tiramisu

PANNA COTTA ^{G,10} 2,90 €

Hausgemachtes Sahne-Dessert |
wahlweise Erdbeer- oder Karamellsauce

BEVANDE | GETRÄNKE

APERITIF

Prosecco ^N	0,1 l.	4,50 €
Prosecco ^N	0,75 l.	30,00 €
Aperol Spritz ^{1/9}	0,2 l.	6,50 €
Campari Orange ¹	0,2 l.	5,50 €
Hugo ^N	0,2 l.	6,50 €
Martini Bianco ^N	5 cl.	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1/8/12}	0,2 l.	2,80 €
Coca-Cola Light ^{1/8/10/11/12}	0,2 l.	2,80 €
Fanta ^{1/3/12}	0,2 l.	2,80 €
Sprite ¹²	0,2 l.	2,80 €
Apfelsaftschorle ²	0,2 l.	2,80 €
Jedes Erfrischungsgetränk	0,4 l.	4,60 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25 l.	2,80 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,75 l.	6,00 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25 l.	2,80 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,75 l.	6,00 €
Schweppes Ginger Ale ^{1/12}	0,2 l.	2,90 €
Schweppes Tonic Water ^{9/12}	0,2 l.	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3/9/12}	0,2 l.	2,90 €

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2 l.	2,70 €
Kirschnektar	0,2 l.	2,70 €
Apfelsaft	0,2 l.	2,70 €
Bananennektar	0,2 l.	2,70 €
Alle Fruchtsäfte und Schorlen	0,4 l.	4,50 €

BIERE

Flaschenbier ^{A,G}

König Pilsener	0,33 l.	3,00 €
König Pilsener	0,5 l.	5,00 €

Benediktiner Weizen ^{A,G}

Hefeweizen hell	0,5 l.	5,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l.	5,00 €

Alkoholfreies Bier ^{A,G}

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l.	3,00 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	5,00 €

Café & Tee

Espresso ⁸	2,30 €
Café crema ^{8,G}	2,70 €
Cappuccino ^{8,G}	3,10 €
Latte Macchiato ^{8,G}	3,70 €
Tee verschiedene Sorten	2,00 €

OFFENE WEISSWEINE

Chardonnay Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,2 l.	5,90 €
	0,75 l.	21,50 €

In der Nase Noten von exotischen Früchten.
Im Geschmack frisch und harmonisch.

Grillo Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,2 l.	6,00 €
	0,75 l.	22,00 €

Duftnoten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen,
im Geschmack frisch, duftend und herzhaft.

Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC – Tenuta del Morer (Friaul-Julisch Venetien) ^N	0,2 l.	6,00 €
	0,75 l.	22,00 €

Angenehmer Duft nach Pfirsichhaut und Akazien mit dezenten Klängen von exotischen Früchten. Am Gaumen weich und harmonisch mit dem bleibenden Eindruck reifer Früchte.

Lugana Doc – Massinoti (Gardasee) ^N	0,2 l.	7,90 €
	0,75 l.	29,00 €

Dieser Weißwein duftet nach Aprikose, Papaya, Blüten und einer delikaten nussigen Note. Durch seine fruchtig-exotische und cremige Art schafft er ein gutes Mundgefühl. Überzeugend sind die Frische und sein anhaltendes Finale.

Grauburgunder Trocken – Manz (Rheinhessen) ^N	0,2 l.	6,50 €
	0,75 l.	23,50 €

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,
auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem
feinmineralischem Nachhall.

Weißburgunder – Manz (Rheinhessen) ^N	0,2 l.	6,50 €
	0,75 l.	23,50 €

Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne,
auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem
Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder
vom Lössboden.

OFFENE ROTWEINE

Nero d'Avola Sicilia DOC –	0,2 l.	6,00 €
Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,75 l.	22,00 €

Aromen, die an schwarze Kirschen und wilde Brombeeren erinnern. Im Geschmack würzig, herzhaft und samtig.

Primitivo Appassimento Salento IGT –	0,2 l.	7,00 €
Erster (Apulien) ^N	0,75 l.	25,00 €

Am Gaumen aromatische Intensität. Immense Aromen von Kirschmarmelade und Johannisbeeren, starke Aromen von Vanille und Schokolade.

Merlot IGT – Sacchetto (Venetien) ^N	0,2 l.	5,90 €
	0,75 l.	21,50 €

Dieser Rotwein präsentiert sich mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao und Nelken.

ROSÈ

Syrah Rosato Sicilia DOC –	0,2 l.	6,00 €
Tenute Mokarta (Sizilien) ^N	0,75 l.	21,50 €

Intensives Aroma von Blumen und frischen Früchten. Harmonischer und ausgewogener Geschmack.

Gris Blanc IGP – Gérard Bertrand	0,2 l.	7,00 €
(Languedoc-Roussillon) ^N	0,75 l.	25,00 €

Duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze. Im Geschmack frisch und fruchtig, mit zartem Bitzeln auf der Zunge und feiner, frischer Säure im Finale.

LONGDRINK

Wodka Lemon ³	4 cl	8,50 €
Gin-Tonic ¹⁰	4 cl	9,50 €

DIGESTIF

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Averna ^N	4 cl	4,00 €
Ramazotti ¹	4 cl	4,00 €
Nonino Amaro	4 cl	5,00 €
Montenegro	4 cl	5,00 €
Vecchia Romagna ¹	2 cl	5,00 €
Grappa Nonino	2 cl	6,00 €

Allergen-Kennzeichnung

Liebe Gäste, in unserer Speisekarte verwenden wir für, gemäß EU -Verordnung Kennzeichnungspflichtigen, Allergene folgende Buchstabenkennzeichnung

A: enthält glutenhaltiges Getreide,

B: enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: enthält Eier

D: enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: enthält Erdnüsse

F: enthält Sojabohnen

G: enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschl. Laktose)

H: enthält Schalenfrüchte

I: enthält Sellerie

J: enthält Senf

K: enthält Sesamsamen

L: enthält Lupinen

M: enthält Weichtiere

N: enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 mit Phosphat; 7 mit Milcheiweiß; 8 koffeinhaltig; 9 chininhaltig; 10 mit Süßungsmittel; 11 enthält eine Phenylalaninquelle; 12 mit Säuerungsmittel; 13 mit Taurin; 14 geschwärzt; 15 gewachst