



Our story

LA NOSTRA STORIA

Il ristorante Aquila nasce nel 2009, a Venezia.

Creatività, amore per la ristorazione, un servizio autentico e attento al cliente e la qualità degli ingredienti hanno reso il nome "Aquila" una garanzia d'eccellenza.

L'unicità di Venezia permea la nostra essenza, proprio per questo non solo siamo fedeli alla tradizione, ma ci impegniamo ogni giorno per tramandarla. Aquila è questo e molto di più: è una storia da raccontare.

Lo staff

Aquila restaurant was founded in 2009, in Venice.

Creativity, love for food, authentic customer service and the quality of the ingredients have made the name "Aquila" a guarantee of excellence.

The uniqueness of Venice permeates our essence and, precisely for this reason, we are not only faithful to tradition, but we strive every day to pass it on. Aquila is this and much more: it's a story to tell.

The staff











Info

INFO

Gentili clienti, alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se siete allergici o intolleranti ad una o più sostanze, informateci e vi indicheremo le preparazioni degli specifici allergeni. Vi informiamo, inoltre, che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Vi invitiamo a rivolgervi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni che desiderate.

Grazie

 glutine;  latte e derivati;  arachidi;
 frutta a guscio;  crostacei;
 uova e derivati;  pesce;  molluschi;
 senape;  anidride solforosa e solfiti.

Coperto 3











Info

INFO

Dear customers, some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, let us know and we will indicate the preparations of the specific allergens. We also inform you that some products can be frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) in compliance with the self-control procedures pursuant to reg. CE 852/04.

We invite you to ask the room manager to get all the information you want.

Thank you

 *gluten;*  *milk and derivatives;*
 *peanuts;*  *shell fruit;*  *crustaceans;*
 *eggs and derivatives;*  *fish;*
 *shellfish;*  *mustard;*
 *sulphur dioxide and sulfites.*

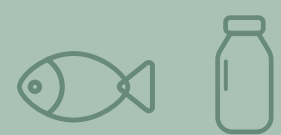
Sea & Lagoon

MARE E LAGUNA

ANTIPASTI APPETIZERS

Millefoglie di dentice mantecato con cialda di mais croccante e olio al basilico **15**

Creamed snapper millefoglie** with crunchy corn crisps and basil oil **15



Tartare di tonno rosso, maionese all'avocado, pepe di Sichuan e sale Maldon **16**

Red tuna tartare**, avocado mayonnaise, Sichuan pepper and Maldon salt **16



Capesante scottate su vellutata di zucchine affumicate al tavolo con legno di arancio **18**

Scallops seared** and smoked at the table with orange wood on a zucchini cream **18



Crudit  di pesce (prezzi e disponibilit  in base alla reperibilit  dei prodotti freschi)

***Crudit s of fish** (prices and availability based on availability of fresh products)*



Gamberoni fritti nel panko, spicy mayo e misticanza **16**

Fried prawns** breaded with panko, spicy mayonnaise and mixed salad **16



Sea & Lagoon

MARE E LAGUNA

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Tagliolino fresco all'uovo con pesto di basilico e pistacchio e tonno scottato **18**

Fresh egg tagliolini pasta with basil and pistachio pesto and seared tuna 18



Ravioli fatti in casa ripieni di gamberoni, basilico e mascarpone su una bisque di scampi **16**

Homemade ravioli stuffed with prawns, basil and mascarpone on a scampi bisque 16



Gnocchi di patate con ragù di branzino e pomodorino giallo **15**

Potato gnocchi with sea bass ragout and yellow cherry tomatoes 15



Spaghetti alle vongole e fiori di zucca **17**

Spaghetti with clams and pumpkin flowers 17



Spaghetti "cacio e pepe", tartare di scampi e scorza di lime **18**

Spaghetti "cacio e pepe", shrimp tartare and lime zest 18



Sea & Lagoon

MARE E LAGUNA

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Frittura mista di pesce e lattuga di mare **22**

Mixed fried fish and sea lettuce **22**



Trancio di ombrina "all'acqua pazza" olive, pomodorini e cipolla **21**

Croaker fillet cooked "all'acqua pazza" with olives, cherry tomatoes and onions **21**



Tagliata di tonno rosso accompagnata da un dressing allo yogurt, menta, mirtilli e verdure **18**

Tuna steak with yogurt, mint, blueberry and vegetable dressing **18**



Calamari ripieni di gamberi e patate, spinacino e crumble di pasta sfoglia **20**

Squids stuffed with shrimp and potatoes, spinach and puff pastry crumble **20**



Meadot

CARNE

ANTIPASTI APPETIZERS

Uovo fritto su nido di pasta kataifi e crema di parmigiano **9**

Fried egg on kataifi pasta nest and Parmesan cream 9



Battuta di fassona piemontese, stracciatella, porcini fritti e scaglie di mandorle **16**

Piedmontese Fassona tartare, stracciatella, fried porcini mushrooms, almond flakes 16



Meadot

CARNE

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con salsa al datterino e crema di pecorino **14**

Homemade Ravioli filled with burrata cheese with datterino tomatoe sauce and pecorino cream 14



Risotto con crema di gorgonzola, carpaccio di manzo e noci **17 cad. uno (min x 2)**

Risotto with gorgonzola cream, beef carpaccio and walnuts 17 each (min x 2)



SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Tagliata di fassona piemontese, rucola, grana e pomodorini **19**

Piedmontese Fassona steak, rocket salad, Grana Padano and cherry tomatoes 19



Costine scalzate d'agnello fritte con panatura di taralli e mayonese al prezzemolo **22**

French rack of lamb fried with taralli breading and parsley mayonnaise 22



Side Dishes

CONTORNI

Insalata mista • *Mixed salad* 7

Caponata di verdure • *Vegetable caponata* 8

Patate al forno • *Roast potatoes* 8

Patate fritte • *Fried potatoes* 6

Beer & Soft Drinks

BIRRA E BIBITE

BIRRA

BEER

Birra alla spina media • *Medium draft beer* 7

Birra alla spina grande • *Large draft beer* 13

BIBITE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS

Acqua naturale/frizzante

***Water still/sparkling* 3.5**

**Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, Tè alla pesca o al limone 4**

Succo di frutta • *Fruit Juice* 4.5

Coffee

CAFFETTERIA

Espresso	2.5	Latte macchiato	4.5
Caffè macchiato	2.8	Tè caldo	4
Caffè corretto	3.5	Cioccolata calda	5.5
Caffè americano	3.5	Caffè shakerato	5
Cappuccino	3.5		

Alcoholic Drinks

BEVANDE ALCOLICHE

Amaro / Whiskey / Grappa	5
Spritz Aperol / Spritz Campari	6
Bellini	6
Cuba Libre	8
Mojito	10
Americano	9
Negroni	10
Long Island Ice Tea	10
Gin Tonic	12
Espresso Martini	10
Daiquiri	12

Desserts

DOLCI

Tiramisù 7

Tortino al cioccolato con cuore morbido
e gelato alla vaniglia 8

Chocolate Soufflé with soft heart and
Vanilla Ice cream 8

Semifreddo al melone 6

Melon Parfait 6

Trendy di pasta frolla con crema pasticcera
e frutti di bosco 7

Shortcrust Pastry Tart with Pastry Cream
and Berries 7