



Aquilda

Restaurant

Wine Bar

Unsere Geschichte

Das Restaurant Aquila wurde 2009 in Venedig gegründet.

Kreativität, Liebe zur Gastronomie, ein authentischer und aufmerksamer Service und die Qualität der Zutaten haben den Namen "Aquila" zu einer Garantie für Exzellenz gemacht.

Die Einzigartigkeit Venedigs durchdringt unsere Essenz, weshalb wir nicht nur der Tradition treu bleiben, sondern uns jeden Tag bemühen, sie weiterzugeben.

Adler ist dies und viel mehr: es ist eine Geschichte zu erzählen.

Die Mitarbeiter

Info














Liebe gästen, einige Gerichte und Zutaten serviert in diesem restaurant könnte enthalten Substanzen das Allergien hervorrufen oder Unverträglichkeiten.

Wenn sie sind allergiesch Oder intolerant zu einem oder mehreren zutaten Erzähl sie bitte uns so wir zeigen es Ihnen die Vorbereitungen passt am besten zu sie.

Wir informieren Sie weiter, dass einige Produkte können eingefroren werden immer respektieren die Verfahren der Selbstbeherrschung unter die CE 852/04 regeln.

Wir laden euch ein zu kontaktieren die Raummanager für haben alle information sie wollen.

Danke

 Gluten;  Milch und Milchprodukten;
 Erdnüsse;  Nüsse;  Krebstiere;
 Eier und Eiprodukte;  Fisch;
 Muscheln;  Senf;  Sesam;  Soja;
 Sellerie;  Schwefeldioxid und Sulphite.

Service **3.5**

Ergänzungen/Variationen **1.5 bis 3.5**

In Erwartung

Gin Fizz mit roten Früchten, Gin, Eischnee, Soda, roten Früchten **15**

Venetian sour, Whiskey, Limette, Eischnee, lokalen Rotweins **16**

American, Vermouth, Bitter, Sprite **13**

Focaccia

UNSERE ROH GEFÜLLTEN BROTFILADEN

Kürbiscrème, Gorgonzola und Nüsse **15**



Stockfischcrème, Rucola und "Taggiasca" Oliven **15**



Rohschinken, Burrata, Cocktailtomaten und Pistazienkerne **17**



Schweinebacke mit Pfeffer, Honig und Gorgonzola mit Mascarpone **18**



Vorspeisen

Venezianischer Fischvorspeise (Garnelen "in saor"* , Sardinien "in saor"* , Jakobsmuschel, Stockfischcreme) **22**



Gebratene Garnelen in Kataifi-Teig und süß-saurer Soße **15**



Tartare von Scampi mit Zitronenschaum **21**



Jakobsmuscheln geräuchert mit Orangenholz auf Zucchini-creme **23**



Rindercarpaccio, Koralle aus Parmesan und Balsamico Essig Dressing **17**



Zucchini Auflauf mit Parmesancreme und knuspriger Schweinebacke **14**



** in einer typischen venezianischen süß-sauren Sauce aus Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen mariniert*

Erste

Gänge

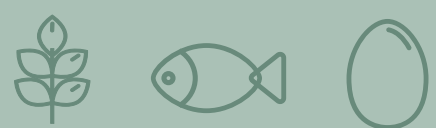
Spaghetti mit Venusmuschel-Creme und Bottarga (gepresste Fischeier) **22**



Hausgemachte Ravioli mit Stockfischfüllung auf Zucchini-creme und Streusel aus Taralli **17**



Klößchen mit Seebarsch Ragout **16**



Schwarze hausgemachte Tagliolini mit in Julienne geschnittenen Tintenfischen und Orangenschale **18**



Hausgemachte Cappellacci Carbonara **17**



Kürbisrisotto, mit Gorgonzola, Nüsse und Kaffeepulver **17 pro Gericht (min x 2)**



Bigoli mit Entenragout **17**



Zweite

Gänge

Gemischte frittierte Fisch und Meersalat **25**



Seebarschfilet aus dem Ofen mit in Julienne geschnittenen Gemüsen **23**



Lachs in Pistazienkruste und Orangensoße **24**



Tintenfische gefüllt mit Kräuterbrot und Erbsencreme **20**



Filet mit grünem Pfeffer **28**



Rinderwange in "Barolo" geschmort mit Kartoffelpüree **25**



Beilagen

Radicchio 8

Gemischter Salat 7

Backkartoffeln 8

Pommes frites 6

Bier und Getränke

BIER VOM FASS

Kleines Bier 5

Mittelgroßes Bier 8

GETRÄNKE

Stilles Wasser, Sodawasser 3.5

**Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, Pfirsich-Tee, Zitronentee 4.5**

Fruchtsaft (Orange, Pfirsich, Ananas) 5

Alkoholische Getränke

Amaro / Whiskey / Grappa / Gin 5 – 18

Spritz Aperol / Campari / Select 6

Bellini / Mimosa 7

Negroni* 12

Old Fashion* 15

Gin Tonic* 12

Long Island Ice Tea* 15

Espresso Martini* 15

Irish coffee 18

Gin Fizz* 15

* Preis variiert je nach gefordert spirits

Kaffee

Caffè liscio 3 Latte macchiato 5.5

Caffè macchiato 3.4 Tè caldo 5.5

Caffè corretto 4 Cioccolata calda 6.5

Caffè americano 4.5 Caffè shakerato 5

Cappuccino 4.5

DeSSERT

Tiramisù 8

**Soufflé mit Schokolade
und Sahne 9**

Dreierlei Schokoladenmousse 8

**Panna cotta
mit Zitrusfrüchten 7**