



Aquilda

Restaurant

Wine Bar

Nuestra Historia

El restaurante Aquila nació en 2009, en Venecia.

Creatividad, amor por la restauración, un servicio auténtico y atento al cliente y la calidad de los ingredientes han hecho del nombre "Aquila" una garantía de excelencia.

La singularidad de Venecia impregna nuestra esencia, por eso no solo somos fieles a la tradición sino que nos esforzamos cada día para transmitirla.

Aquila es esto y mucho más: es una historia para contar.














El personal

Info

Estimados clientes, algunos de los platos y alimentos que se sirven en este restaurante pueden contener sustancias que provoquen alergias o intolerancias. Si es alérgico o intolerante a una o más sustancias, avísenos y le indicaremos las preparaciones de los alérgenos específicos. También le informamos que algunos productos pueden ser congelados en origen o congelados aquí (por abatimiento rápido) de conformidad con los procedimientos de autocontrol reg. CE 852/04.

Le invitamos a contactar al responsable de sala para obtener toda la información que desee.

Muchas gracias.

 gluten;  leche y productos lácteos;
 maní;  frutos de cáscara;  crustáceos;
 huevos y sus derivados;  pescado;
 moluscos;  mostaza;  sésamo;  soja;
 apio;  dióxido de azufre y sulfitos.

servicio 3.5

adiciones/variaciones de 1.5 a 3.5

A LA eSperRo

Gin Fizz de frutos rojos, gin, clara de huevo, soda, frutos rojos **15**

Venetian sour, whiskey, lima, clara de huevo, vino rojo de la casa **16**

Americano, vermouth, bitter, Sprite **13**

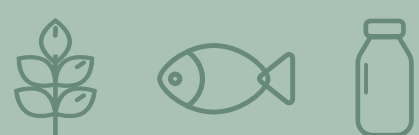
Focacciao

NUESTRAS FOCACCIAS SAZONADAS A CRUDO

Crema de calabaza, gorgonzola y nueces **15**



Bacalao mantecado, rúcula y aceitunas Taggiasca **15**



Jamón crudo, burrata, tomates cherry y granos de pistacho **17**



Mejilla de cerdo con pimienta, miel y queso azul con mascarpone **18**



Entrantes

Entrée mixte vénitienne (gambas “en saor”*, sardinas “en saor”*, vieiras, bacalao mantecado) **22**



Langostinos fritos en pasta kataifi y salsa agridulce **15**



Tartar de cigalas y espuma de cítricos **21**



Vieiras ahumadas con madera de naranja sobre crema de calabacín **23**



Carpaccio de ternera, coral de parmesano y dressing de vinagre balsámico **17**



Flan de calabacines con crema de parmesano y panceta crujiente **14**



* *marinados en una salsa agridulce hecha con cebollas, pasas y piñones*

Primeros platos

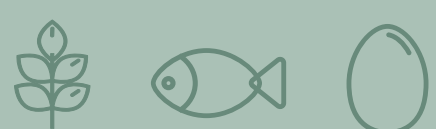
Espaguetis con crema de almejas y botarga 22



Raviolis caseros rellenos de bacalao sobre crema de calabacín y crumble de taralli 17



Ñoquis con salsa de lubina 16



Fideos negros con tinta de sepia caseros con sepias en juliana y ralladura de naranja 18



Cappellacci (pasta rellena) caseros a la carbonara 17



Risotto de calabaza, gorgonzola, nueces y polvo de café 17 por persona (min x 2)



Bigoi al ragú de pato 17



Segundos platos

Fritura mixta de pescado y lechuga de mar 25



Filete de lubina al horno con verduras en juliana 23



Salmón con costra de pistacho con salsa de naranja 24



Sepias rellenas de pan aromatizado con hierbas y crema de guisantes 20



Filete a la pimienta verde 28



Mejilla de ternera asada en el Barolo con puré de patatas 25



Guarniciones

Radicchio 8

Ensalada mixta 7

Papas al horno 8

Papas fritas 6

Cerveza y bebidas

CERVEZA

Cerveza de barril pequeña 5

Cerveza de barril media 8

BEBIDAS

Agua tranquila, con gas 3.5

**Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, Té frío de melocotón, limón 4.5**

Zumo de fruta (naranja, melocotón, piña) 5

Bebidas

Alcohólicas

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

* precio variable basado en el spirits requerido

Café

Caffè liscio 3

Caffè macchiato 3.4

Caffè corretto 4

Caffè americano 4.5

Cappuccino 4.5

Latte macchiato 5.5

Tè caldo 5.5

Ciocolata calda 6.5

Caffè shakerato 5

Dulces

Tiramisù 8

Soufflé de chocolate
con crema 9

Mousse
aux trois chocolatse 8

Panna cotta
de cítricos 7