



Aquilda

Restaurant

Wine Bar

Notre histoire

Le restaurant Aquila a été fondé en 2009 à Venise.

Créativité, amour de la restauration, un service authentique et attentif au client et la qualité des ingrédients ont fait du nom "Aquila" une garantie d'excellence.

L'unicité de Venise imprègne notre essence c'est pourquoi non seulement nous sommes fidèles à la tradition mais nous nous engageons chaque jour à la transmettre.

Aquila est cela et beaucoup plus : c'est une histoire à raconter.














L'équipe

Info

Chers clients, certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances provoquant des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, faites-le nous savoir et vous nous indiquerons les préparations des allergènes spécifiques. Nous vous informons également que certains produits peuvent être congelés à l'origine ou congelés ici (par refroidissement rapide) dans le respect des procédures d'autocontrôle conformément au règl. CE 852/04.

Nous vous invitons à contacter le responsable de salle pour obtenir toutes les informations que vous souhaitez.

Merci beaucoup

 gluten;  lait et les produits laitiers;
 arachides;  fruits à coque;  crustacés;
 œufs et ovoproduits;  poisson;
 mollusques;  moutarde;  sésame;  soja;
 céleri;  anhydride sulfureux et sulfites.

coperto 3.5

ajoutées/variantes 1.5 à 3.5

Eno attendant

Gin Fizz aux fruits rouges, gin, blanc d'oeuf, soda, fruits rouges **15**

Venetian sour, whiskey, citron vert, blanc d'oeuf, vin rouge local **16**

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

Fougasses

NOS FOUGASSES ASSAISONNÉES CRUS

Crème de citrouille, gorgonzola et noix **15**



Crème de morue, roquette et olives Taggiasca **15**



Jambon cru, burrata, tomates cerises et grains de pistache **17**



Joue de porc poivrée, miel et gorgonzola au mascarpone **18**



Menus d'oeuvre

Entrée mixte vénitienne (crevettes
“en saor”*, sardes “en saor”*, coquilles
Saint-Jacques, crème de morue) **22**



Crevettes frites en pâte kadaïf et sauce
aigre-douce **15**



Tartare de langoustines et mousse
aux agrumes **21**



Coquilles Saint-Jacques fumés au bois
d'orange sur crème de courgettes **23**



Carpaccio de bœuf, corail de Parmesan
et dressing au vinaigre balsamique **17**



Flan de courgettes avec crème de Parmesan
et joue de porc croquante **14**



* *marinés dans une sauce aigre-douce à base
d'oignons, de raisins secs et de pignons de pin*

Premier COURS

Spaghetti à la crème de palourdes et poutargue 22



Raviolis maison farcis avec morue sur crème de courgettes et crumble de taralli 17



Gnocchi avec ragoût de loup de mer 16



Tagliolini au noir de seiche maison avec julienne de seiche et zest d'orange 18



Cappellacci maison à la carbonara 17



Risotto à la citrouille, gorgonzola, noix et poudre de café 17 chacun (min x 2)



Bigoli au ragoût de canard 17



Deuxième COURS

Friture mixte de poisson et laitue de mer **25**



Filet de bar cuit au four avec julienne de légumes **23**



Saumon en croûte de pistaches et sauce à l'orange **24**



Seiches farcies avec pain aromatisé aux herbes et crème de pois **20**



Filet au poivre vert **28**



Joue de bœuf braisée au Barolo avec purée de pommes de terre **25**



Accompagnements

Radicchio 8

Salade mixte 7

Pommes de terre au four 8

Pommes de terre frites 6

Bière et boissons

BIÈRE

Bière petite à la pression 5

Bière moyenne à la pression 8

BOISSONS

Eau plate, pétillante 3.5

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Thé glacé (pêche, citron) 4.5

Jus de fruit (orange, pêche, ananas) 5

Boissons Alcoolisées

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

* Prix variable sur la base du spirits demandé

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

Cioccolata calda 6.5

Caffè shakerato 5

DeSSERTS

Tiramisù 8

Soufflé au chocolat
avec crème 9

Mousse
aux trois chocolats 8

Panna cotta
aux agrumes 7