



Aquilda

Restaurant

Wine Bar

Our Story

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

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;
 sesame;  soy;  celery;  mustard;
 sulphur dioxide and sulfites.

cover **3.5**

additions/variants **from 1.5 to 3.5**

While Waiting

Red berries Gin Fizz, gin, egg white, soda,
red berries **15**

Venetian sour, whiskey, lime, egg white,
local red wine **16**

American, vermouth, bitter, Sprite **13**

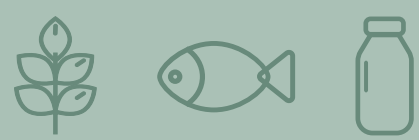
Focaccias

生で味付けしたフォカッチャ

カボチャクリーム、ゴルゴンゾーラ、クルミ **15**



バッカラマンテカート、ロケット、タッジャスカオリーブ **15**



プロシュットクルード、ブッラータ、チェリートマト、ピスタチオの粒 **17**



コショウパンチェッタ、蜂蜜、ゴルゴンゾーラマスカルポーネ **18**



Appetizers

アペタイザー

ベネチアン・ミックス・アペタイザー ・ 「イン ソール」海老、「イン ソール」イワシ、帆立貝、バッカラマンテカート **22**



スキャンピのタルタル、シトラスフルーツのフォーム **15**



オレンジウッドで燻製した帆立貝、ズッキーニクリーム **21**



オレンジウッドで燻製した帆立貝、ズッキーニクリーム **23**



牛肉のカルパッチョ、パルメザンコーラル、バルサミコ酢ドレッシング **17**



ズッキーニのキッシュ、パルメザンクリーム、クリスピーパンチエッタ **14**



* 玉ねぎ、レーズン、松の実を使った典型的なベネチア風甘酸っぱいソースに漬け込む。

First Courses

ファーストコース

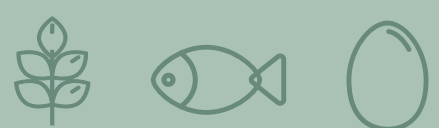
アサリのクリームとボットルガ(魚卵の圧搾)スパゲッティ 22



タラ入り手打ちラビオリ、ズッキーニのクリーム、タラッリのクランブル 17



ニョッキと鱸のラグー 16



イカ墨の手打ちタリオリーニ、イカの千切り、オレンジの皮 18



手打ちカペラッチカルボナーラ 17



カボチャのリゾット、ゴルゴンゾーラ、クルミ、コーヒーパウダー
17 (2名様より承ります)



ビゴリと鴨のラグー 17



Second Courses

メインコース

魚と海藻サラダのミックスフライ 25



焼き鱸のフィレと野菜の千切り 23



ピスタチオクラストのサーモン、オレンジソース 24



ハーブ風味のパンに詰めたイカ、豆のクリーム 20



牛フィレとグリーンペッパー アソース 28



牛ほほ肉のバロー口煮、マッシュポテト 25



Side dishes

サイドディッシュ

だいこん 8

ミックスサラダ 7

ベークドポテト 8

フライドポテト 6

Beer and soft drinks

BIÈRE À LA PRESSION

Small draft beer 5

Medium draft beer 8

BOISSONS

Water still/sparkling 3.5

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, peach or lemon cold tea 4.5

Fruit Juice (orange, peach, pineapple) 5

Alcoholic drinks

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

* Price may vary depending on the spirits

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

サイドディッシュ

Tiramisù 8

チョコレートスフレ、クリーム 9

チョコレート3種のムース 8

シトラスフルーツのパンナコッタ 7