



Aquillo

Restaurant

Wine Bar

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;  sesamo;  soia;  sedano;
 anidride solforosa e solfiti.

coperto 3.5

aggiunte/varianti da 1.5 a 3.5














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;*  *nuts;*  *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

NELL'ATTESA

Gin Fizz ai frutti rossi, gin, albume d'uovo, soda, frutti rossi **15**

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

Venetian sour, whiskey, lime, albume d'uovo, vino rosso locale **16**

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

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

Focaccias

FOCACCE

LE NOSTRE FOCACCE CONDITE A CRUDO OUR RAW-SEASONED FOCACCIAS

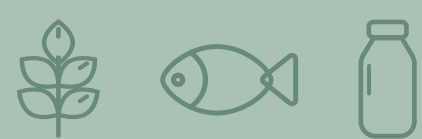
Crema di zucca, gorgonzola e noci 15

Pumpkin cream, gorgonzola and walnuts 15



**Baccalà mantecato, rucola e olive
taggiasche 15**

*Creamed cod, rocket salad and taggiasca
olives 15*



**Crudo, burrata, pomodorini e granello di
pistacchio 17**

*Prosciutto (raw ham), burrata, cherry
tomatoes and pistachio grains 17*



**Guanciale pepato, miele e gorgonzola al
mascarpone 18**

*Peppered pork cheek, honey and gorgonzola
with mascarpone 18*



AppetizeRs

ANTIPASTI

Antipasto misto veneziano (gamberi in saor, sarde in saor, capesante, baccalà mantecato) **22**

Venetian mixed appetizer (shrimps "in saor", sardines "in saor", scallops, creamed cod) **22**



Gamberoni fritti in pasta kataifi con salsa agrodolce **15**

Fried prawns in kataifi pasta with sweet and sour sauce **15**



Tartare di scampi con spuma agli agrumi **21**

Shrimp tartare with citrus foam **21**



Capesante affumicate al legno d'arancio su crema di zucchine **23**

Scallops smoked with orange wood on zucchini cream **23**



Carpaccio di manzo, corallo di Parmigiano Reggiano con dressing all'aceto balsamico **17**

Beef carpaccio, parmesan cheese coral and balsamic vinegar dressing **17**



Flan di zucchine con crema di Parmigiano Reggiano e guanciaiale croccante **14**

Zucchini flan with Parmesan cheese cream and crunchy bacon **14**



* marinated in a typical Venetian sweet and sour sauce made with onions, raisins and pine nuts

First Courses

PRIMI PIATTI

Spaghetti con crema di vongole e bottarga 22

*Spaghetti with clam cream and bottarga
(pressed fish eggs) 22*



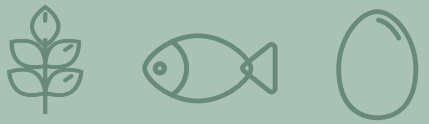
**Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà su
crema di zucchine e crumble di taralli 17**

*Homemade ravioli stuffed with cod on zucchini
cream with taralli crumble 17*



Gnocchi di patate con ragù di branzino 16

Potato gnocchi with sea bass ragout 16



**Tagliolini neri fatti in casa con julienne di
seppioline e zest di arancia 18**

*Homemade cuttlefish ink tagliolini with
cuttlefish julienne and orange zest 18*



Cappellacci fatti in casa alla carbonara 17

*Homemade cappellacci "alla carbonara" (with
eggs and crunchy bacon) 17*



**Risotto alla zucca, gorgonzola, noci e
polvere di caffè 17 cad. uno (min x 2)**

*Risotto with pumpkin, gorgonzola, walnuts
and coffee powder 17 each (min x 2)*



Bigoi al ragù d'anatra 17

Bigoli with duck ragout 17



Second Courses

SECONDI PIATTI

Frittura mista di pesce e lattuga di mare 25

Mixed fried fish and sea lettuce 25



Filetto di branzino al forno con julienne di verdure 23

Baked sea bass fillet with vegetables julienne 23



Salmone in crosta di pistacchi con salsa all'arancia 24

Salmon in a pistachio crust with orange sauce 24



Seppioline ripiene di pane aromatizzato alle erbe con crema di piselli 20

Cuttlefish stuffed with herb flavored bread on pea cream 20



Filetto al pepe verde 28

Fillet with green pepper 28



Guancia di manzo brasata al Barolo con purè di patate 25

Beef cheek braised in Barolo wine with mashed potatoes 25



Side Dishes

CONTORNI

Radicchio • *Radicchio* 8

Insalata mista • *Mixed salad* 7

Patate al forno • *Roast potatoes* 8

Patate fritte • *French fries* 6

Beer & Soft Drinks

BIRRA E BIBITE

BIRRA

BEER

Birra piccola alla spina • *Small draft beer* 5

Birra media alla spina • *Medium draft beer* 8

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 • *peach
or lemon cold tea* 4.5

Succo di frutta (arancia, pesca, ananas)

Fruit Juice (orange, peach, pineapple) 5

Alcoholic Drinks

BEVANDE ALCOLICHE

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

* Prezzo variabile in base allo spirits richiesto
Price may vary depending on the spirits

Coffee

CAFFETTERIA

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

Desserts

DOLCI

Tiramisù 8

Soufflé al cioccolato con panna 9

Chocolate Soufflé with cream 9

Mousse ai tre cioccolati 8

Three Chocolates Mousse 8

Panna cotta agli agrumi 7

Citrus Panna Cotta 7