



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

**НАШИ ФОККАЧЧИ СО СВЕЖИМИ СОУСАМИ**

**Крем из тыквы**, горгонзола и грецкие орехи **15**



**Мантегато из трески**, руккола и Таджасские  
оливки **15**



**Крудо**, буррата, помидоры черри и фисташки **17**



**Острый бекон**, мед и маскарпоне с горгонзолой **18**



# Appetizers

## ЗАКУСКИ

**Венецианская смешанная закуска** • креветки в саоре, сардины в саоре, морские гребешки, треска в баккала мантекато **22**



**Жареные королевские креветки** в пасте катаифи и кисло-сладком соусе **15**



**Тартар из креветок** с чесночным соусом с цитрусовым муссом **21**



**Гребешки копченые** на апельсиновой древесине с кремированными кабачками **23**



**Карпаччо из говядины**, коралловый сыр Пармиджано Реджано и соус из бальзамического уксуса **17**



**Флан из кабачков** с кремом из пармезана и хрустящим беконом **14**



# First COURSES

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Спагетти с соусом из моллюсков и икрой** 22



**Домашние равиоли** с начинкой из трески на креме из кабачков и крошкой таралли 17



**Ньокки с рагу** из морского окуня 16



**Домашние черные тальолини** с жульеном из каракатицы и апельсиновой цедрой 18



**Карбонара по-домашнему** с каппеллаччи 17



**Ризотто с тыквой**, горгонзолой, грецкими орехами и кофейным порошком 17 (мин x 2)



**Паста бигои** с рагу из утки 17



# Second COURSES

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Микс из жареной рыбы и морского салата 25**



**Запеченное филе морского окуня с жульеном из овощей 23**



**Лосось в фисташковой корочке под апельсиновом соусом 24**



**Каракатица фаршированная хлебом со вкусом трав и гороховым кремом 20**



**Филе с зеленым перцем 28**



**Бекон из говядины тушенная в вине "Бароло", с картофельным пюре 25**



# Side dishes

## ГАРНИРЫ

редис 8

Смешанный салат 7

Запеченный картофель 8

Жареный картофель 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

## ДЕСЕРТЫ

**Tiramisù 8**

**Шоколадно-сливочное суфле 9**

**Мусс три шоколада 8**

**Цитрусовая панна-котта 7**