



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*







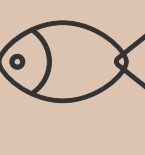






# Info

## 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**







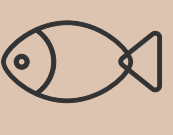






# Info

## 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*;  *nuts*;  
 *peanuts*;  *crustaceans*;  *eggs and derivatives*;  
 *fish*;  *shellfish*;  *mustard*;  
 *sesame*;  *soy*;  *celery*;  *sulphur dioxide and sulfites.*

**cover 3.5**

**additions/variants from 1.5 to 3.5**

# AppetizeRs

## ANTIPASTI

**Tartare di tonno e maionese all'avocado 23**

*Tuna tartare and avocado mayonnaise 23*



**Il gran crudo di pesce** (tonno, gambero rosso, scampi, ostrica) **25 prezzo variabile**

*The grand raw fish appetizer* (tuna, red shrimp, scampi, oyster) **25 variable price**



**Insalatina di piovra**, dressing al pomodoro e verdure **16**

*Octopus salad*, tomato dressing and vegetables **16**



**Gamberi fritti** in pasta kataifi **16**

*Fried Shrimps* in kataifi dough **16**



**Millefoglie di caprese** **12**

*Caprese Millefeuille* **12**



**Battuta di manzo**, burrata, pomodorini confit e basilico **16**

*Beef tartare*, burrata, confit cherry tomatoes and basil **16**



# First Courses

## PRIMI PIATTI

**Spaghetti alle vongole veraci e zest di limone 23**

***Spaghetti with clams and lemon zest 23***



**Ravioli fatti in casa ripieni di gamberoni, basilico e mascarpone e la loro bisque 18**

***Homemade ravioli stuffed with prawns, basil and mascarpone with prawn bisque 18***



**Risotto al nero di seppia, julienne di seppioline e zest di arancia 20 cad. uno (min x 2)**

***Cuttlefish ink risotto, cuttlefish julienne and orange zest 20 each (min. 2 people)***



**Tagliolino fresco al pesto di pistacchio e basilico con tonno scottato 21**

***Fresh tagliolini with pistachio and basil pesto and seared tuna 21***



**Spaghetti "cacio e pepe" e guanciaiale croccante 18**

***Spaghetti "cacio e pepe" with crispy bacon 18***



**Ravioli fatti in casa ripieni di burrata, crema al pecorino e pomodorini 17**

***Homemade ravioli stuffed with burrata, pecorino cream and cherry tomatoes 17***



# Second Courses

## SECONDI PIATTI

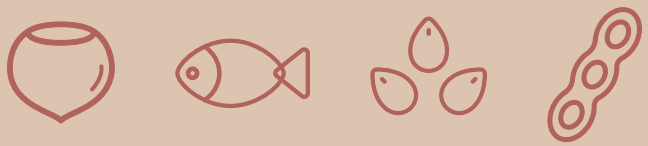
**Frittura mista di pesce e alga di mare 25**

*Mixed fried fish and seaweed 25*



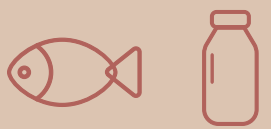
**Tataki di tonno in crosta di sesamo, verdure saltate e salsa agrodolce 24**

*Tataki tuna in sesame crust, sautéed vegetables and sweet and sour sauce 24*



**Salmone alla piastra con salsa allo yogurt ed erba cipollina 20**

*Grilled salmon with yogurt sauce and chives 20*



**Piovra scottata, patate, olive e pomodorini 22**

*Seared octopus, potatoes, olives and cherry tomatoes 22*



**Tagliata di manzo, crema al parmigiano e pomodorini 19**

*Beef tagliata with parmesan cream and cherry tomatoes 19*



**Ribs cotte in bassa temperatura in salsa barbecue e insalatina coleslaw 26**

*Ribs cooked at low temperature in barbecue sauce with coleslaw salad 26*



# Side Dishes

## CONTORNI

Caponata di verdure • *Vegetable caponata* 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

Americano 13

Negroni\* 12

Old Fashion\* 15

Gin Tonic\* 12

Long Island Ice Tea\* 15

Espresso Martini\* 15

Bloody Mary 16.5

Mojito 15

Gin Martini\* 13

Margarita 13

Daiquiri 15

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

# Coffee

## CAFFETTERIA

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

## DOLCI

**Tiramisù 7**

**Panna cotta al profumo di arancia 7**

***Orange-scented panna cotta 7***

**Soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia 9**

***Chocolate soufflé and vanilla ice cream 9***

**Semifreddo al melone 7**

***Melon semifreddo 7***