



Aquilda

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







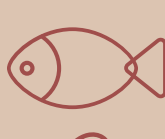






Info

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

Tris veneziano: baccalà mantecato, gamberi in saor, sarde in saor **22,50**

Venetian Trio: Creamed Codfish, Shrimp "in saor"*, Sardines "in saor" **22,50**

**cooked with onions, vinegar, raisins and pine nuts*



Gamberi in pasta kataifi e salsa agrodolce **16**

Shrimp in Kataifi Dough and Sweet and Sour Sauce **16**



Polpettine vegetarianiane e salsa di peperoni, pomodoro e basilico **11**

Vegetarian Meatballs with Pepper, Tomato and Basil Sauce **11**



Parmigiana di melanzane **9,50**

Eggplant Parmigiana **9,50**



Saltata di cozze **13**

Sauteed Mussels **13**



Tagliere di affettati e formaggi misti (Grana, brie, caciotta aromatizzata, crudo, sopressa, lardo di patanegra) **18,50 (consigliato per due persone)**

Mixed Cold Cuts and Cheese Board (Grana Padano Cheese, Brie, flavored Caciotta, Prosciutto Crudo, Soppressa, Patanegra Lard) **18,50 (recommended for two people)**



First Courses

PRIMI PIATTI

Tagliolino fresco ai frutti di mare 26

Fresh Tagliolini with Seafood 26



Spaghetti alla bolognese 10

Spaghetti Bolognese 10



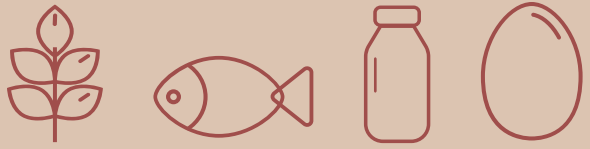
Gnocchi di patate al ragu d'anatra 18

Potato Gnocchi with Duck Ragout 18



Ravioli freschi al nero di seppia ripieni di salmone affumicato e ricotta spadellati con crema di burro al timo **18**

Fresh Cuttlefish Ink Ravioli stuffed with Smoked Salmon and Ricotta Cheese sauteed with Thyme Buttercream 18



Ravioli fatti in casa ripieni di carbonara **18**

Homemade Ravioli stuffed with Carbonara 18



Risotto alla zucca, crema di gorgonzola e crumble di noci **20 cad. uno (min x2)**

Pumpkin Risotto, Gorgonzola Cream and Walnut Crumble 20 each (min 2 people)



Second Course

SECONDI PIATTI

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

Mixed Fried fish and Seaweed **25**



Branzino al forno e verdure spadellate **23**

Baked Sea Bass and Sauteed Vegetables **23**



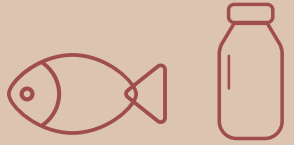
Tagliata di manzo, rucola e grana **20**

Sliced Beef, Arugula and Grana Padano Cheese **20**



Salmone alla piastra, salsa yogurt ed erba cipollina **24**

Grilled Salmon, Yogurt Sauce and Chives **24**



Petto di pollo alla griglia e patate al forno **13**

Grilled Chicken Breast and Baked Potatoes **13**

Guancia di manzo brasata al vino rosso e purè di patate **26**

Beef Cheek braised in Red Wine and Mashed Potatoes **26**



Pizza

Margherita 9,50

Margherita 9,50



Marinara 9

Marinara 9



Diavola 10,50

Diavola 10,50



Patatataosa 10,50

Patatataosa 10,50



Quattro formaggi 11,50

Quattro formaggi 11,50



Crudo 12,50

Crudo 12,50



Side **CONTORNI** Dishes

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 12

Negroni* 14

Old Fashioned* 15

Gin Tonic* 12

Long Island Ice Tea* 15

Espresso Martini* 15

Mojito 15

Gin Martini* 13

Margarita 15

Daiquiri 15

** Prezzo variabile in base allo spirit richiesto •
price may vary depending on the spirits*

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

** Aggiunta panna 1.5 • cream addition 1.5*

DeSSerts

DOLCI

Tiramisù 8

Tiramisu 8

Panna cotta al profumo di arancia **9**

Chocolate cake with soft heart and whipped cream 9

Hazelnut meringue 7

Hazelnut meringue 7

Panna cotta 7

(con topping al cioccolato, frutti di bosco)

Panna cotta 7

(with chocolate topping, mixed berries)