

Menu di Natale

Tagliatella di seppia al mandarino su puntarelle, olive e briciole di tarallo

-

Cannolo di grano saraceno con mantecato di baccalà su radicchio brasato

-

Spuma di patate, aglio nero, porri, scorfano e pasta sfoglia

-

Risotto al trento Doc rosè, mele e trota salmonata alla barbabietola

-

Rombo infornato su schiacciata di zucca, cime di rape e ceci

-

Sorbetto allo yozu con gelatina alla camomilla

-

Crema cheese cake alla vaniglia, lamponi, pistacchio e biscottini allo zenzero

*Chef
Francesco Cacciapaglia*

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aqua-restaurant.it

65 € a Persona – 65 € pro Person

Weihnachtsmenü

*Tintenfischnudel mit Mandarine auf Puntarelle, Oliven und Tarallo
Krümel*

-

Buchweizen-Cannolo mit Kabeljaucreme auf geschmortem Radicchio

-

*Kartoffelcreme, schwarzer Knoblauch, Lauch, Rotbarsch und
Blätterteig*

-

Risotto al trento Doc Rosé, Apfel-Lachs-Forelle mit Roter Bete

-

*Gebackener Steinbutt auf Kürbis zerquetschten Rübenspitzen und
Kichererbsen*

-

Yozu-Sorbet mit Kamillengelee

-

*Cheese cake creme mit Vanille-, Himbeer-, Pistazien- und
Ingwerkeksen*

*Chef
Francesco Cacciapaglia*

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aqua-restaurant.it

65 € a Persona – 65 € pro Person

Christmas menu

Cuttlefish noodle with mandarin on puntarella, olives and tarallo crumbs

-

Buckwheat cannolo with cream of cod on braised radicchio

-

Potato mousse, black garlic, leeks, redfish and puff pastry

-

Risotto al trento Doc rosé, apple and salmon trout with beetroot

-

Baked turbot on pumpkin crushed turnip tops and chickpeas

-

Yozu sorbet with chamomile jelly

-

Cream cheese cake with vanilla, raspberries, pistachio and ginger biscuits

*Chef
Francesco Cacciapaglia*

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aqua-restaurant.it

65 € a Persona – 65 € pro Person

Menu di Capodanno

Tartelletta al grano arso con mousse di broccolo e ostrica al vapore

-

Battuto di gamberi al lime, puntarelle, lenticchie rosse e caviale d'aringa affumicato

-

Spuma di patate, Baccalà e peperone crusco

-

Omaggio a Marchesi

Risotto allo zafferano con foglia d'oro e bottarga di tonno rosso

-

Branzino alla brace con crema di cavolfiore al tartufo e carciofi alla romana

-

Sgroppino

Capiroska alla Maracuja

-

Mousse al cioccolato con lamponi, pistacchio e foglie d'argento

Chef
Francesco Cacciapaglia

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aquarestaurant.it

100 € per Persona – 100 € pro Person

Neujahrsmenü

***Gebranntes Weizentörtchen mit Brokkolimousse und
gedämpfter Auster***

-

***Garnelen mit Limetten-Puntarelle-Linsen und geräuchertem
Heringskaviar***

-

Kartoffelcreme, Kabeljau und Crusco-Pfeffer

-

***Hommage an Marchesi
Safranrisotto mit Blattgold und rotem Thunfischrogen***

-

***Gegrillter Wolfsbarsch mit Trüffelblumenkohlcreme und
römischen Artischocken***

-

***Sgroppino
Capiroska alla Maracuja***

-

Schokoladenmousse mit Pistazienhimbeeren und Silberblättern

*Chef
Francesco Cacciapaglia*

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aquarestaurant.it

100 € per Persona – 100 € pro Person

AQUA

RESTAURANT

New Year's menu

Burnt wheat tart with broccoli mousse and steamed oyster

-

Shrimp prawns with lime, puntarelle, red lentils and smoked herring caviar

-

Potato mousse, salt cod and "crusco" pepper

-

Tribute to Marchesi

Saffron risotto with gold leaf and red tuna roe

-

Barbecued sea bass with truffle cauliflower cream and Roman artichokes

-

Sgroppino

Capiroska alla Maracuja

-

Chocolate mousse with pistachio, raspberries and silver leaves

*Chef
Francesco Cacciapaglia*

Solo su prenotazione – Wir Bitten um Reservierung
Tel. +39 0473 60 23 70 – info@aquar-restaurant.it

100 € per Persona – 100 € pro Person