

ANTIPASTI
STARTERS
VORSPEISEN

Sensazione di mare con pesci e crostacei crudi, acquerelli di dressing e frutta in osmosi
Appetizer with raw fish and crustaceans
Vorspeise mit rohem Fisch und Krustentiere

Carpaccio di gamberi rossi ed erbe aromatiche, emulsione al cioccolato bianco e passion fruit
Red shrimp carpaccio accompanied by aromatic herbs, white chocolate and passion fruit emulsion
Carpaccio aus roten Garnelen, Gewürzen, Passion Fruit und weiße Schokolademulsion

Tartare di tonno e salsa greca
Tuna tartare with Greek sauce
Thun Tartar mit griechischer Soße

Antipasto "Duilio" 2019
"Duilio" starter 2019
"Duilio" Vorspeise 2019

Astice al vapore aromatico con panzanella e gazpacho di datterino
Steamed aromatic lobster with "Panzanella" and datterini tomatoes Gazpacho
Gedämpfter aromatischer Hummer mit „Panzanella“ und Gazpacho aus Datterini Tomaten

Trilogia di branzino, gamberi e sarde in "saor"
"Saor" style seabass, shrimps and sardines
Seebarsch, Krebs und Sardinen nach "Saor" Art

Tortino di piovra con crema di burrata e riduzione di Cabernet
Octopus pie with Burrata cream and Cabernet wine reduction
Krake Törtchen mit Burrata-Käsecreme und Cabernetweinreduction

Cappuccino di seppie
Cuttlefish „Cappuccino“ and potatoes foam
Tintenfisch „Cappuccino“ mit Kartoffelschaum





PRIMI
FIRST COURSES
ERSTE GÄNGE

Linguine ai crostacei, pomodori appassiti, maggiorana e olive Riviera
Linguine with crustaceans, dried tomatoes, marjoram and "Riviera" olives
Linguine mit Krustentieren, getrockneten Tomaten, Majoran und "Riviera" Oliven

Zuppa di pesce "Festival"
Bisque fish
"Festival" Bisque aus Fisch

Tortelloni al branzino, cozze, vellutata di piselli al wasabi e bottarga
Sea bass stuffed ravioli with mussels, green peas cream with wasabi and bottarga
Seebarsch-Ravioli mit Miesmuscheln und Erbsecreme aus Wasabi und Bottarga

Risotto alla gondoliera (minimo 2 persone)
Risotto with squid ink (minimum order for 2 person)
Risotto mit Tintenfischtinte (Mindestbestellmenge für 2 Personen)

Gnocchetti alla crema di capesante
Gnocchi with scallops cream
Gnocchi mit Jakobsmuschelcreme

Tagliolini al granchio
Tagliolini with crab
Tagliolini mit Krabbe

Spaghetti vongole, pesto di rucola e datterini confit
Spaghetti with clams, rocket Pesto and datterini tomatoes confit
Spaghetti mit Venusmuscheln, Rucolapesto und Datterini Tomaten Confit



SECONDI
SECOND COURSES
ZWEITE GÄNGE

Grigliata di pesce
Grilled fish
Gegrillter Fisch

Ombrina arrostita, guazzetto di vongole, bottarga e soffice di patate
Roasted croaker fish with clam's gravy, bottarga and potato mousse
Gerösteter Umberfisch mit Muschelsauce, Bottarga und Kartoffelmousse

Polpo, burrata e patate
Octopus, "Burrata" and potatoes
Krake, "Burrata" und Kartoffeln

Mosaico di tonno con giardino di ortaggi
Tuna mosaic with mixed vegetables
Thunfisch Mosaik mit gemischtem Gemüse

Doratura di mare con julienne di verdure
Mixed fried fish with julienne vegetables
Gemischte frittierte Fische mit Julienne Gemüse

Seppioline alla pescatora
Cuttlefish with tomato sauce
Tintenfisch mit Tomatensauce
(Piatto del Buon Ricordo - Buon Ricordo Plate - Buon Ricordo Teller)



DESSERT
DESSERT
NACHSPEISE

Mousse cioccolato e lampone, sorbetto al cacao e pane al pistacchio
Mousse of chocolate and raspberry, cocoa sorbet and pistachio bread
Schokolade- und Himbeeremousse, Kakaosorbet und Pistazienbrot

Coppa esotica all'ananas, cocco e passion fruit
Exotic cup with pineapple, coconut and passion fruit
Exotischer Ananas Eisbecher mit Kokos und Passionsfrüchte

Tris di semifreddi con crumble di nocciole e frutti di bosco
Trio of semifreddo with crumbles and wild berries
Semifreddo-Trio mit Streuseln und Waldbeeren

Variazione sul Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù

Frutta dorata "Duilio" con gelato alla crema
"Duilio" caramelised fruits with ice cream
"Duilio" karamellisierte Frucht mit Sahneeis

Millefoglie con crema Chantilly
Millefoglie pastry with Chantilly
Blätterteigkuche mit Crème Chantilly



Menù aggiornato al 01/03/2020.

Menù pubblicato al solo scopo illustrativo, suscettibile a variazioni.

Il nostro ristorante, pur essendo specializzato in piatti a base di pesce, offre comunque altre varianti.

Maggiori informazioni sul trattamento di mezza pensione si possono trovare sotto la sezione "Hotel Policy & Info" del sito web www.aqapalace.com.

Menu updated on the 1st of March 2020.

Menu published for illustrative purposes only, subject to variations.

Our restaurant, although specializing in fish dishes, offers other variations.

More information on half board arrangement can be found under the "Hotel Policy & Info" section of the website www.aqapalace.com.

Menü aktualisiert am 01.03.2020.

Menü als nur Veranschaulichung veröffentlicht und kann verändert werden.

Obwohl unser Restaurant auf Fischgerichte spezialisiert ist, bietet es andere Variationen.

Weitere Informationen zur Halbpension finden Sie im Abschnitt "Hotel Policy & Info" auf der Website www.aqapalace.com.

