Ristorante
ACQUARIO

Speisen & Getränke

Liebe Gäste, wir bieten Ihnen außerhalb der Speisekarte
ständig wechselnde Spezialitäten und Saisongerichte.

Ristorante Acquario
...das italienische Restaurant in Essen-Steele
Kaiser-Wilhelm-Platz 5 ■ 45276 Essen

Tel. 0201 - 512665 ■ info@acquario.de ■ www.acquario.de

Find us on: facebook

Aperitifs

Spritz

Aperol Spritz [1, 2, 9, 10, I]	0,2 l	6,50 Euro
Hugo [9, I]	0,2 l	6,50 Euro
Campari [2] Orange	5 cl	5,00 Euro
Campari [2] Soda	5 cl	5,00 Euro
Kir Royal [2, I]	0,15 l	6,00 Euro
Prosecco mit Limoncello [2, I]	0,2 l	6,00 Euro
Pfirsich Sekt [2, I]	0,2 l	6,00 Euro
Cocktail Acquario [2]	0,2 l	6,00 Euro

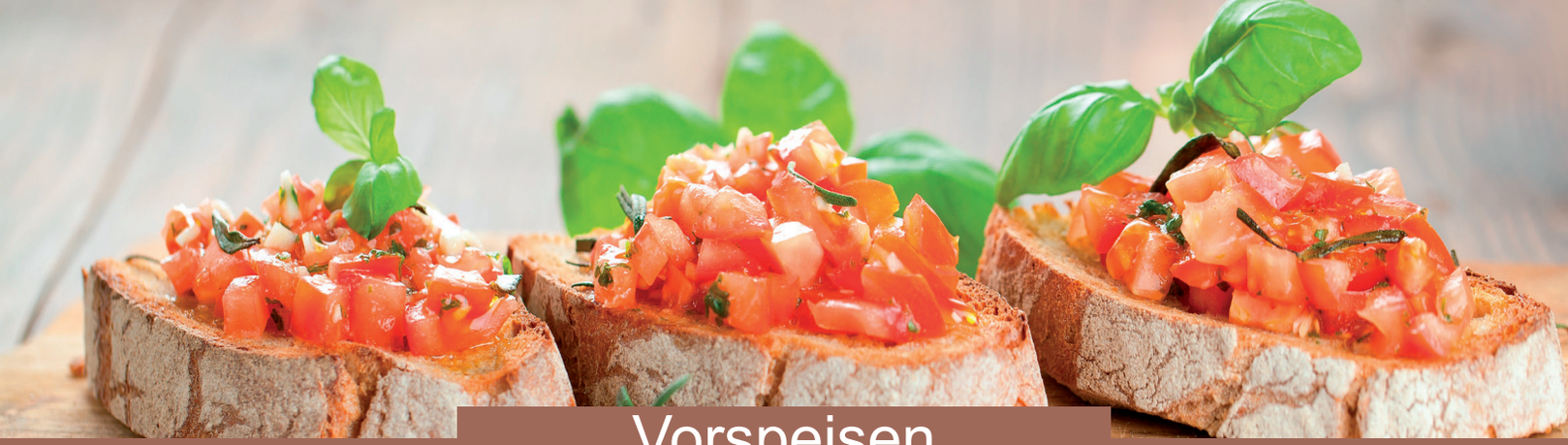
Champagner Prosecco & Co

Champagner [I]	0,15 l	8,50 Euro
Ferrari Rosé Brut [I]	0,15 l	8,00 Euro
Prosecco [I]	0,15 l	5,00 Euro
VW (Martini mit Williamsbirne) [I]	5 cl	4,80 Euro
Sherry [I] (Trocken, Medium, Cream)	5 cl	4,80 Euro
Martini (Bianco, Rosso, Dry) [2, 9, I]	5 cl	4,80 Euro
Wodka Lemon [1, 2, 10]	5 cl	5,90 Euro
Bacardi Cola [2, 4, 7, 11]	5 cl	5,90 Euro

Alkoholfrei

Bitterino [2, 3]	10 cl	3,30 Euro
Cocktail light [2, 3]	0,2 l	5,00 Euro

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte



Vorspeisen

VEGAN **Antipasto della Vetrina** [a, b, c, d] **- 12,90 Euro**
Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)

Carpaccio di Filetto di Manzo - 12,90 Euro
Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht

Vitello Tonnato [d] **- 12,90 Euro**
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Scampi alla Provinciale [b, d] **- 13,50 Euro**
Scampi in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Kräutern der Provence, überbacken

---

Lumache alle Erbe (10 Stück) **-10,50 Euro**
Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce

Lumache Inferno (10 Stück) [b, d] **- 10,50 Euro**
Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken [8], Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet

---

Pomodoro e Mozzarella [g] **- 9,50 Euro**
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Suppen

VEGAN **Minestrone** [i] **- 6,50 Euro**
Frische italienische Gemüsesuppe

VEGAN **Crema di Pomodoro - 6,50 Euro**
Frische Tomatencremesuppe

Zuppa di Pesce [b, d, i] **- 11,50 Euro**
Frische Fischsuppe mit Kräutern

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Salate

VEGAN **Toscana - 5,00 Euro**
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum an Olivenöl und Balsamico[l]

VEGAN **Mista - 5,50 Euro**
Bunter Saisonsalat mit Hausdressing[l]

Natura - 8,90 Euro
Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schafskäse[2], Zwiebeln, Eiern und Oliven[13] mit Hausdressing

Taormina - 8,90 Euro
Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse[2], Schinken[8], Thunfisch[1, 2], Zwiebeln mit Hausdressing[l]

Insalata Casale - 13,50 Euro
Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico[l]

Insalata Marinara[b, d, l] - 14,50 Euro
Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Zanderfilet und Scampispieß an Olivenöl und Balsamico[l]

Spaghetti

Spaghetti alla Carbonara[a, c, g] - 11,90 Euro
Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei und Parmesankäse[2]

Spaghetti[a, b, d] agli Scampi - 15,90 Euro
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten und Kräutern

Spaghetti[a, b, d] all‘ Aglio Olio, Peperoncino e Gamberoni - 19,90 Euro
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Nudelvariationen

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln.

Lasagne [a, c, i, g] **al Forno - 11,90 Euro**
Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken

Penne [a, g] **Broccoli e Spinaci al Forno - 13,50 Euro**
Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken [8]*,*
Broccoli, Spinat, Sahne und Käse [2] *überbacken*

Penne [a] **Papalina - 13,90 Euro**
Kurze Röhrennudeln mit Schweinefiletspitzen,
Zucchini, Cherrytomaten in einer Kräutersauce

Agnolotti [a, c, g] **Giganti al Tartufo - 13,90 Euro**
Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce

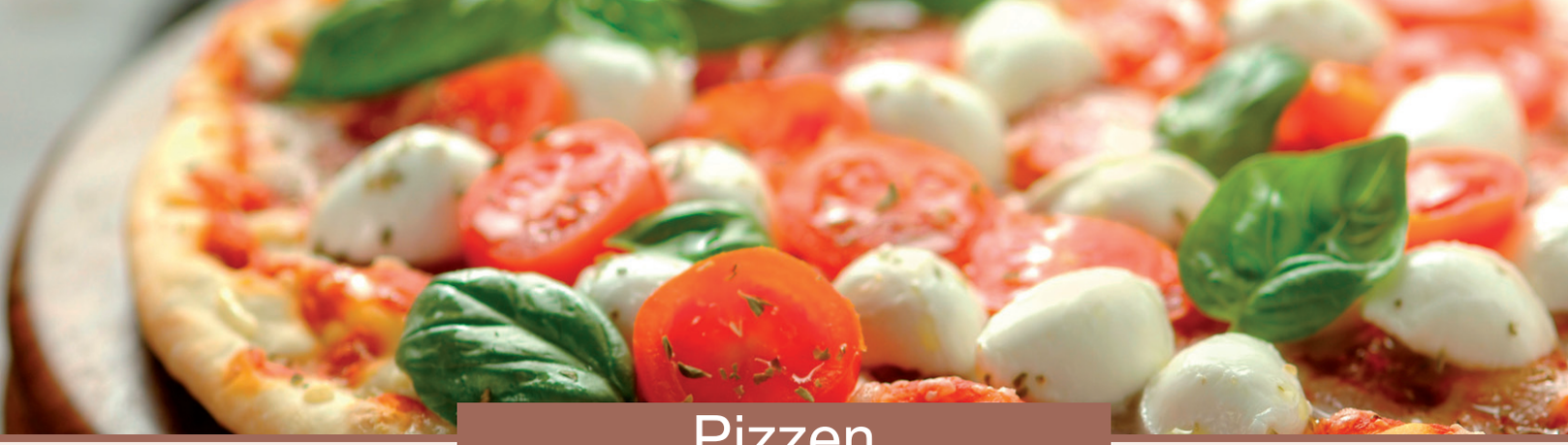
---

Tagliatelle [a, d] **al Salmone - 14,90 Euro**
Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert

Tortelloni [a, b, c, d, g] **Giganti del Golfo - 15,50 Euro**
Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung,
Lachs, Krebsfleisch in Hummersauce

VEGAN **Tagliatelle** [a, c, g] **Nostrane - 15,50 Euro**
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten
und Champignons nach Art des Küchenchefs

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte



Pizzen

Pizza [a, g] **Margherita - 7,90 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Oregano

Pizza [a, g] **Salami oder Prosciutto - 10,00 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Oregano und Salami [8] oder gekochter Schinken [2, 8]

Pizza [a, d, g] **Funghi oder Tonno - 10,00 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Oregano und frische Champignons oder Thunfisch [1, 2]

VEGAN **Pizza** [a, g] **Bella Mora - 10,00 Euro**
Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Rucola, Olivenöl und Oregano

---

Pizza [a, d, g] **Tonno e Cipolla - 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Thunfisch [1, 2], Zwiebeln, Oregano

Pizza [a, g] **Diavolo - 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Peperoni, scharfe Salami [8], Paprika, Oregano

---

Pizza [a, g] **Prosciutto e Funghi - 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Schinken [8], Champignons, Oregano

Pizza [a, g] **Hawaii - 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella[2], Schinken [8], Ananas, Oregano

VEGAN **Pizza** [a, g] **Verde - 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano

---

Pizza Zingara [a, g, d] **- 10,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Zwiebeln, Sardellen, Salami [8], Peperoni, Oliven [13], Oregano

---

Pizza 4 Stagioni [a, b, c, d, g] **- 11,00 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Paprika, Schinken [8], Champignons, Thunfisch [1, 2], Oregano

Auf Wunsch können Sie sich die Zutaten Ihrer Pizza auch selbst zusammenstellen!

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Besondere Pizzen

VEGAN **Pizza** [a, g] **Vegana - 13,50 Euro**
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Erbsen, Sojakäse, Rucola, Mais

---

Pizza [a, b, d, g] **Acquario - 19,50 Euro**
Tomaten, frischer Lachs, zwei gegrillte Riesengambas, Knoblauch, Petersilie

---

Pizza ai Frutti di Mare - 15,50 Euro
Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie

Pizza Amore [a, b, c, d, g] **- 12,50 Euro**
Tomaten, Mozzarella [2], Schinken, Salami [8], Mais, Thunfisch [1, 2], Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano

---

Pizza [a, g] **Emiliana - 13,90 Euro**
Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken [8], Rucola, Parmesanflocken [2], Oregano

---

Pizza Abisso [a, b, d, g] **- 13,90 Euro**
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Scampi, Knoblauch, Oregano

VEGAN **Pizza** [a, g] **Porcini - 14,90 Euro**
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken [8],Parmesanflocken [2], Oregano

---

Pizza [a, g] **Tartufata - 12,90 Euro**
Trüffelcreme, Mozzarella, Rucola und Cherrytomaten

Nur für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli oder Bolognese [a, i] **- 6,00 Euro**
Kleine Portion Spaghetti
mit Tomaten oder Fleischsauce

Pizza [a, g] **Piccola - 6,00 Euro**
Kleine Pizza mit Tomaten, Käse [2]
und Zutaten Ihrer Wahl

Mini Lasagne [a, c, i, g] **- 6,90 Euro**
Kleine Lasagne mit Käse [2] überbacken

Max und Moritz - 8,50 Euro
Kleines paniertes Schnitzel [a, c] mit Pommes

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe
siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Fleischspezialitäten

Scaloppa alla Milanese - 20,90 Euro

Paniertes Kalbsschnitzel [a, c] mit Spaghetti [a] und Salat

Scaloppa alla Bolognese - 20,90 Euro

Kalbsschnitzel mit Schinken [8] und Käse [2] überbacken

Saltimbocca alla Romana - 22,50 Euro

Kalbsmedaillons in Parmaschinken [8],

Salbei in Weißweinsauce [L]

Medaglioni ai Funghi di Bosco - 23,50 Euro

Kalbsmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce [9]

Filetto Madagascar - 28,50 Euro

Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar

Filetto ai Porcini - 28,50 Euro

Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern

Filetto Acquario [b, d] - 28,90 Euro

Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern

nach Art des Chefs

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.

Wir bieten Ihnen außerhalb der Speisekarte
ständig wechselnde Spezialitäten und Saisongerichte.
Wir beraten Sie gerne.

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Lammspezialitäten

Agnello agli Aromi - 23,00 Euro

Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch

---

Agnello alla Boscaiola - 24,90 Euro

Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse [2],Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten

Fischspezialitäten

Gamberoni Acquario - 24,90 Euro

Riesengambas in Folie zubereitet in Tomatensauce mit Krabben,Champignons,Kräutern und Käse [2] überbacken

---

Salmone alla Griglia - 22,90 Euro

Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern

---

Filetti di Luccioperca alla Senape - 21,90 Euro

Zanderfilet in Pommery-Senfsauce [2, 4, 7]

Gamberoni alla Griglia - 23,90 Euro

Gegrillten Riesengambas mit Knoblauch

Zu allen Fleisch-& Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.

Wir bieten Ihnen außerhalb der Speisekarte
ständig wechselnde Spezialitäten und Saisongerichte.
Wir beraten Sie gerne.

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Getränke

Rotwein [L]	Glas 0,2 l	0,5 l
Nero d‘ Avola aus Sizilien *(rot, trocken, fruchtig)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Primitivo aus Apulien *(rot, fruchtig, kräftig)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Cerasuolo D‘Abruzzo *(rosé, trocken)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna *(rot, lieblich)*	5,00 Euro	12,00 Euro
Weißwein [L]		
Grillo Bianco aus Sizilien *(weiß, fruchtig)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Chardonnay aus dem Trentin *(weiß, frisch)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Lugana aus Venetien *(weiß, fruchtig)*	5,50 Euro	13,00 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna *(weiß, lieblich)*	5,00 Euro	12,00 Euro

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

Biere [a]	Glas 0,25 l	Glas 0,4 l
Stauder Pils	2,80 Euro	4,20 Euro
Diebels Alt	2,80 Euro	4,20 Euro
Krefelder [2, 4, 7, 11]	2,80 Euro	4,20 Euro
Alsterwasser [1, 2, 4, 7, 11]	2,80 Euro	4,20 Euro
Stauder Radler [1, 2, 4, 7, 10]	2,80 Euro	4,20 Euro
FASSBRAUSE Zitrone [1, 2]	Fl. 0,33 l	2,80 Euro
tut gut Qualitäts-Malz Die malzfrische Energie [1, 2]	Fl. 0,33 l	2,80 Euro
Stauder Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 Euro
ERDINGER Weißbier	Fl. 0,5 l	4,60 Euro
ERDINGER ALKOHOLFREI	Fl. 0,5 l	4,60 Euro

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe siehe vorletzte Seite der Speisekarte

Getränke

Alkoholfreie Getränke	Fl. 0,2 l	Fl. 0,33 l
Coca-Cola 2, 4, 7, 11	2,60 Euro	3,90 Euro
Coca-Cola light 2, 4, 5, 6, 7, 11	2,60 Euro	3,90 Euro
Coca-Cola zero 2, 4, 5, 6, 7, 11	2,60 Euro	3,90 Euro
Sprite 1, 2, 4, 7, 10	2,60 Euro	3,90 Euro
FANTA 1, 2, 4, 7, 10	2,60 Euro	3,90 Euro
mezzo mix 1, 2, 4, 7, 10	2,60 Euro	3,90 Euro
Bitter Lemon 1, 2, 10	3,10 Euro	
Ginger Ale 1, 2, 10	3,10 Euro	

Säfte	Glas 0,3 l	Glas 0,4 l
Apfelsaft 1, 2, 15	3,20 Euro	3,90 Euro
Apfelsaftschorle 1, 2, 15	3,20 Euro	3,90 Euro
Orangensaft 1, 2, 15	3,20 Euro	3,90 Euro

Wasser	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino	2,60 Euro	5,90 Euro
Acqua Panna * stilles Wasser	2,60 Euro	5,90 Euro
Apollinaris Selection	2,60 Euro	5,90 Euro
Apollinaris ViO * stilles Wasser	2,60 Euro	5,90 Euro

Unser excellenter Tee der Firma Ronnefeldt

Englisch Breakfast *(Schwarzer Tee)* *Herkunft: Indien, Ceylon*	2,40 Euro
Refreshing Mint *(Pfefferminztee)* *Herkunft: Indien*	2,40 Euro
Morgentau *(Grüner Tee)* *Herkunft: China*	2,40 Euro
Sweet Berries *(Früchtetee)* *Herkunft: Indien*	2,40 Euro

Hinweis für Allergiker:

Inhaltsstoffe und Zusätze:
1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Farbstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Süssungsmittel Saccharin, 5= mit Süssungsmittel Cyclamat, 6= mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7= mit Süssungsmittel Acesulfam, 8= mit Phosphat, 9= geschwefelt, 10= chininhaltig, 11= koffeinhaltig, 12= mit Geschmacksverstärker, 13= geschwärzt, 14= gewachst; 15= gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:
a= Glutenhaltiges Getreide, b= Krebstiere, c= Eier, d= Fische, e= Erdnüsse, f= Sojabohnen, g= Milch, h= Schalenfrüchte, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m= Lupinen, n= Weichtiere

Digestife	Glas 3 cl
Limoncello 2, 9	4,00 Euro
Averna	4,00 Euro
Ramazzotti	4,00 Euro
Amaro Nonino	4,00 Euro
Mirto Piras	4,00 Euro
Montenegro	4,00 Euro
Jägermeister	4,00 Euro
Fernet Branca	4,00 Euro
Sambuca Molinari	4,00 Euro
Amaretto di Saronno h, l	4,00 Euro
Grappa della casa 9, l	4,00 Euro
Williamsbirne	4,00 Euro
Himbeergeist	4,00 Euro
Baileys 2, 3, g, l	4,00 Euro
Linie Aquavit	4,00 Euro
Vecchia Romagna	4,00 Euro
Hennessey Cognac 2	5,50 Euro
Whiskey Ballantines	5,90 Euro
Calvados	5,50 Euro
Marsala l	5,00 Euro

Kaffee

(auch koffeinfrei erhältlich)

Kaffee oder Espresso	2,30 Euro
Espresso Macchiato g	2,40 Euro
Espresso Corretto l	4,20 Euro
Espresso Doppio	3,80 Euro
Ital. Cappuccino g	2,60 Euro
Milchkaffee	3,20 Euro

Ristorante
ACQUARIO

Find us on: facebook

www.facebook.com/rist.acquario

ciao italia®

Ob im kleinen privaten Rahmen oder größeren geschäftlichen Rahmen,
wir liefern Ihnen gerne das passende Buffet.

Fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen!

Castiglione di Sicilia (CT)

Impressum - © Werbeengel - Agentur für Web- und Mediendesign, **www.werbeengel.eu.**
Foto: © de.fotolia.com/CheckoutOrder - fotolia.com