

## Speisen & Getränke

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



# Aperitifs

## Spritz

Aperol Spritz <sup>1, 2, 9, 10, 1</sup>	0,2 l	6,90 Euro
Hugo <sup>9, 1</sup>	0,2 l	6,90 Euro
Campari <sup>2</sup> Orange	5 cl	5,90 Euro
Campari <sup>2</sup> Soda	5 cl	5,90 Euro
Kir Royal <sup>2, 1</sup>	0,15 l	6,50 Euro
Prosecco mit Limoncello <sup>2, 1</sup>	0,2 l	6,50 Euro
Pfirsich Sekt <sup>2, 1</sup>	0,2 l	6,50 Euro
Cocktail Acquario <sup>2</sup>	0,2 l	6,50 Euro

## Champagner Prosecco & Co

Champagner <sup>1</sup>	0,15 l	9,00 Euro
Ferrari Rosé Brut <sup>1</sup>	0,15 l	8,50 Euro
Prosecco <sup>1</sup>	0,15 l	5,50 Euro
VW (Martini mit Williamsbirne) <sup>1</sup>	5 cl	5,50 Euro
Sherry <sup>1</sup> (Trocken, Medium, Cream)	5 cl	5,50 Euro
Martini (Bianco, Rosso, Dry) <sup>2, 9, 1</sup>	5 cl	5,50 Euro
Wodka Lemon <sup>1, 2, 10</sup>	5 cl	6,50 Euro
Bacardi Cola <sup>2, 4, 7, 11</sup>	5 cl	6,50 Euro

## Alkoholfrei

Bitterino <sup>2, 3</sup>	10 cl	3,90 Euro
Cocktail light <sup>2, 3</sup>	0,2 l	5,50 Euro

---

Enthaltene Allergene Nr. a-n und Zusatzstoffe Nr. 1-15 siehe vorletzte Seite der Speisekarte

# Vorspeisen

**Antipasto della Vetrina<sup>a, b, c, d</sup> - 13,50 Euro**

*Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)*

**Carpaccio di Filetto di Manzo - 12,90 Euro**

*Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht*

**Vitello Tonnato<sup>d</sup> - 12,90 Euro**

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern*

**Gamberi alla Provinciale<sup>b, d</sup> - 13,90 Euro**

*Garnelen in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch,  
Kräutern der Provence, überbacken*

**Lumache alle Erbe (12 Stück) - 10,90 Euro**

*Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce*

**Lumache Inferno (12 Stück)<sup>b, d</sup> - 10,90 Euro**

*Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken<sup>8</sup>,  
Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet*

**Pomodoro e Mozzarella<sup>9</sup> - 9,90 Euro**

*Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum*

# Suppen



**Minestrone<sup>i</sup> - 7,00 Euro**

*Frische italienische Gemüsesuppe*



**Crema di Pomodoro - 7,00 Euro**

*Frische Tomatencremesuppe*

**Zuppa di Pesce<sup>b, d, i</sup> - 11,90 Euro**

*Frische Fischsuppe mit Kräutern*

# Salate

## **Toscana - 5,50 Euro**

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum  
an Olivenöl und Balsamico<sup>l</sup>*

## **Mista - 6,50 Euro**

*Bunter Saisonsalat mit Hausdressing<sup>l</sup>*

## **Natura — (klein 8,50 € — groß 12,90 €)**

*Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten,  
Schafskäse<sup>2</sup>, Zwiebeln, Eiern und Oliven<sup>13</sup> mit Hausdressing*

## **Taormina — (klein 8,50 € — groß 12,90 €)**

*Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse<sup>2</sup>,  
gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Zwiebeln mit Hausdressing<sup>l</sup>*

## **Insalata Casale - 15,50 Euro**

*Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem  
Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico<sup>l</sup>*

## **Insalata Marinara<sup>b, d, l</sup> - 16,50 Euro**

*Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem  
Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico<sup>l</sup>*

# Spaghetti

## **Spaghetti alla Carbonara<sup>a, c, g</sup> - 12,50 Euro**

*Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei und Parmesankäse<sup>2</sup>*

## **Spaghetti<sup>a, b, d</sup> con Gamberi - 15,90 Euro**

*Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten, Kräutern und Rucola*

## **Spaghetti<sup>a, b, d</sup> all' Aglio, Olio, Peperoncino e Gamberoni - 20,90 Euro**

*Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas*

# Nudelvariationen

## **Lasagne<sup>a, c, i, g</sup> al Forno - 12,50 Euro**

*Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken*

## **Penne<sup>a, g</sup> Broccoli e Spinaci al Forno - 14,50 Euro**

*Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken<sup>8</sup>,  
Broccoli, Spinat, Sahne und Käse<sup>2</sup> überbacken*

## **Penne<sup>a</sup> Papale - 14,50 Euro**

*Kurze Röhrennudeln mit Putenstreifen, Spinat  
Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten in einer Kräutersauce*

## **Agnolotti<sup>a, c, g</sup> Giganti al Tartufo - 15,50 Euro**

*Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce*

## **Tagliatelle<sup>a, d</sup> al Salmone - 15,50 Euro**

*Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert*

## **Tortelloni<sup>a, b, c, d, g</sup> Giganti del Golfo - 15,90 Euro**

*Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung,  
Lachs, Krabben in Hummersauce*

## **Tagliatelle<sup>a, c, g</sup> Nostrane - 15,90 Euro**

*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten  
und Champignons nach Art des Küchenchefs*

**Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln an.**

---

**Ob im kleinen privaten oder größeren geschäftlichen Rahmen,  
wir liefern Ihnen gerne das passende Buffet.  
Fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen!**

# Pizzen

**Pizza<sup>a, g</sup> Margherita - 8,00 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano*

**Pizza<sup>a, g</sup> Salami oder Prosciutto - 10,00 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano und Salami<sup>8</sup> oder gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>*

**Pizza<sup>a, d, g</sup> Funghi oder Tonno - 10,00 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano und frische Champignons oder Thunfisch<sup>1, 2</sup>*

**Pizza<sup>a, d, g</sup> Tonno e Cipolla - 10,50 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Zwiebeln, Oregano*

**Pizza<sup>a, g</sup> Diavolo - 10,90 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Peperoni, scharfe Salami<sup>8</sup>, Paprika, Oregano*

**Pizza<sup>a, g</sup> Prosciutto e Funghi - 10,50 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Champignons, Oregano*

**Pizza<sup>a, g</sup> Hawaii - 10,50 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Ananas, Oregano*

**Pizza<sup>a, g</sup> Verde - 10,50 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano*

**Pizza Zingara<sup>a, g, d</sup> - 10,90 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Zwiebeln, Sardellen, Salami<sup>8</sup>, Peperoni, Oliven<sup>13</sup>, Oregano*

**Pizza 4 Stagioni<sup>a, b, c, d, g</sup> - 11,50 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Paprika, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>,  
Champignons, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Oregano*

**Pizza Capricciosa<sup>a, g, d</sup> - 11,90 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Artischocken, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Erbsen, Oliven<sup>13</sup>  
und ein hartgekochtes Ei in Scheiben*

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

---

## Besondere Pizzen

### **Pizza Acquario<sup>a, b, d</sup> - 19,90 Euro**

*Tomaten, frischer Lachs, zwei gegrillte Riesengambas, Knoblauch, Petersilie*

### **Pizza ai Frutti di Mare<sup>a, b, d</sup> - 15,90 Euro**

*Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie*

### **Pizza Amore<sup>a, b, c, d, g</sup> - 14,00 Euro**

*Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Schinken, Salami<sup>8</sup>, Mais, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano*

### **Pizza<sup>a, g</sup> Emiliana - 15,00 Euro**

*Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken<sup>8</sup>, Rucola, Parmesanflocken<sup>2</sup>, Oregano*

### **Pizza Abisso<sup>a, b, d, g</sup> - 15,00 Euro**

*Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Broccoli, Knoblauch, Oregano*

### **Pizza<sup>a, g</sup> Tartufata - 13,50 Euro**

*Trüffelcreme, Mozzarella, Cherrytomaten und Champignons*

### **Pizza<sup>a, g</sup> Porcini - 15,90 Euro**

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken<sup>8</sup>, Parmesanflocken<sup>2</sup>, Oregano*

## Nur für unsere kleinen Gäste

### **Spaghetti Napoli oder Bolognese<sup>a, i</sup> - 6,50 Euro**

*Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten oder Fleischsauce*

### **Pizza<sup>a, g</sup> Piccola - 6,00 Euro**

*Kleine Pizza mit Tomaten, Käse<sup>2</sup> und Zutaten Ihrer Wahl*

### **Mini Lasagne<sup>a, c, i, g</sup> - 8,50 Euro**

*Kleine Lasagne mit Käse<sup>2</sup> überbacken*

### **Max und Moritz - 9,00 Euro**

*Kleines paniertes Schnitzel<sup>a, c</sup> mit Pommes*

# Fleischspezialitäten

## **Scaloppa alla Milanese - 22,90 Euro**

*Paniertes Kalbsschnitzel<sup>a, c</sup> mit Spaghetti<sup>a</sup> und Salat*

## **Scaloppa alla Bolognese - 23,90 Euro**

*Kalbsschnitzel mit Schinken<sup>8</sup> und Käse<sup>2</sup> überbacken*

## **Saltimbocca alla Romana - 24,90 Euro**

*Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken<sup>8</sup>, Salbei in Weißweinsauce<sup>L</sup>*

## **Medaglioni ai Funghi di Bosco - 24,90 Euro**

*Kalbsfiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce<sup>9</sup>*

## **Filetto Madagascar - 29,50 Euro**

*Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar*

## **Filetto ai Porcini - 30,50 Euro**

*Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern*

## **Filetto Acquario<sup>b, d</sup> - 31,50 Euro**

*Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern  
nach Art des Chefs*

## **Agnello agli Aromi - 24,50 Euro**

*Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin,  
Thymian und frischem Knoblauch*

## **Agnello alla Boscaiola - 25,90 Euro**

*Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse<sup>2</sup>,  
Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten*

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.**

---

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



# Fischspezialitäten

## **Gamberoni Acquario - 26,90 Euro**

*Riesengambas in Folie zubereitet in Tomatensauce  
mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse<sup>2</sup> überbacken*

## **Salmone alla Griglia - 23,50 Euro**

*Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern*

## **Filetti di Luccioperca alla Senape - 23,50 Euro**

*Zanderfilet in Pommery-Senfsauce<sup>2, 4, 7</sup>*

## **Gamberoni alla Griglia - 25,50 Euro**

*Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch*

**Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.**

---

# Vegane & Vegetarische Gerichte

## **Antipasto vegano - 12,90 Euro**

*mit verschiedenem gegrilltem Gemüse und Pilzen*

## **Penne - 13,50 Euro**

*mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto*

## **Spaghetti - 13,50 Euro**

*mit Paprika, Zucchini, und Champignons in Tomaten-Kräutersauce*

## **Pizza Moretta - 10,00 Euro**

*mit Tomatenscheiben, veganem Käse, Tomatensauce und Rucola*

## **Pizza Speciale - 13,50 Euro**

*mit Tomaten, veganem Käse, Zucchini, Auberginen, Erbsen, Rucola und Mais*

## **Pizza vegana con Porcini - 14,50 Euro**

*mit Tomatensauce, veganem Käse, Zucchini und Steinpilzen*

**Ob im kleinen privaten oder größeren geschäftlichen Rahmen,  
wir liefern Ihnen gerne das passende Buffet.  
Fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen!**

# Getränke

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

## Rotwein<sup>L</sup>

Glas 0,2 l

Glas 0,5 l

Nero d' Avola aus Sizilien  
(rot, trocken, fruchtig)

6,00 Euro

14,50 Euro

Primitivo aus Apulien  
(rot, fruchtig, kräftig)

6,00 Euro

14,50 Euro

Rosato Sizilien  
(rosé, trocken)

6,00 Euro

14,50 Euro

Lambrusco aus Emilia Romagna  
(rot, lieblich)

5,50 Euro

14,00 Euro

## Weißwein<sup>L</sup>

Glas 0,2 l

Glas 0,5 l

Grillo Bianco aus Sizilien  
(weiß, fruchtig)

6,00 Euro

14,50 Euro

Chardonnay aus dem Trentin  
(weiß, frisch)

6,00 Euro

14,50 Euro

Lugana aus Venetien  
(weiß, fruchtig)

6,00 Euro

14,50 Euro

Frizzantino aus Emilia Romagna  
(weiß, lieblich)

5,50 Euro

14,00 Euro

## Biere<sup>a</sup>

Glas 0,25 l

Glas 0,4 l

 Stauder Pils

3,00 Euro

4,40 Euro

 Zolten Alt Ans der ältesten  
Altbierbrauerei  
der Welt

3,00 Euro

4,40 Euro

Krefelder<sup>2, 4, 7, 11</sup>

3,00 Euro

4,40 Euro

Alsterwasser<sup>1, 2, 4, 7, 11</sup>

3,00 Euro

4,40 Euro

 Stauder Radler<sup>1, 2, 4, 7, 10</sup>

3,00 Euro

4,40 Euro

FASSBRAUSE Zitrone<sup>1, 2</sup>

Fl. 0,33 l

3,00 Euro

Qualitäts-Malz  
tut gut<sup>1, 2</sup>

Fl. 0,33 l

3,00 Euro

 Stauder Alkoholfrei

Fl. 0,33 l

3,40 Euro

 ERDINGER Weißbier

Fl. 0,5 l

4,90 Euro

 ERDINGER ALKOHOLFREI

Fl. 0,5 l







4,90 Euro

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte.

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Fl. 0,33 l

 2, 4, 7, 11	3,90 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	3,90 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	3,90 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	3,90 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	3,90 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	3,90 Euro
Bitter Lemon 1, 2, 10	3,20 Euro
Ginger Ale 1, 2, 10	3,20 Euro

## Säfte

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

Apfelsaft 1, 2, 15	3,40 Euro	4,30 Euro
Apfelsaftschorle 1, 2, 15	3,40 Euro	4,30 Euro
Orangensaft 1, 2, 15	3,40 Euro	4,30 Euro

## Wasser

Fl. 0,25 l

Fl. 0,75 l

San Pellegrino	2,80 Euro	6,30 Euro
Acqua Panna * stilles Wasser	2,80 Euro	6,30 Euro

## Teesorten

Schwarzer Tee	2,60 Euro
Pfefferminztee	2,60 Euro
Kamillentee	2,60 Euro
Grüner Tee	2,60 Euro
Früchtetee	2,60 Euro

## Digestife

Glas 0,4 cl

Limoncello 2, 9	4,50 Euro
Averna	4,50 Euro
Ramazzotti	4,50 Euro
Amaro Nonino	4,50 Euro
Mirto Piras	4,50 Euro
Montenegro	4,50 Euro
Jägermeister	4,50 Euro
Fernet Branca	4,50 Euro
Sambuca Molinari	4,50 Euro
Amaretto di Saronno h, l	4,50 Euro
Grappa della casa 9, l	5,00 Euro
Williamsbirne	4,50 Euro
Himbeergeist	4,50 Euro
Baileys 2, 3, g, l	4,50 Euro
Linie Aquavit	4,50 Euro
Vecchia Romagna	4,50 Euro
Hennessey Cognac 2	6,50 Euro
Whiskey Ballantines	6,50 Euro
Calvados	6,00 Euro
Marsala l	5,50 Euro

## Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)

Kaffee oder Espresso	2,40 Euro
Espresso Macchiato 9	2,50 Euro
Espresso Corretto l	4,20 Euro
Espresso Doppio	3,90 Euro
Ital. Cappuccino 9	2,80 Euro
Milchkaffee	3,40 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

# Ristorante ACQUARIO

## Ristorante Acquario

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

Tel. 0201 - 512665 ■ [info@acquario.de](mailto:info@acquario.de) ■ [www.acquario.de](http://www.acquario.de)



[www.facebook.com/rist.acquario](https://www.facebook.com/rist.acquario)

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

Fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen!

