

Speisen & Getränke

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



Aperitifs

Spritz

| | | |
|---|--------|-----------|
| Aperol Spritz ^{1, 2, 9, 10, 1} | 0,2 l | 6,90 Euro |
| Hugo ^{9, 1} | 0,2 l | 6,90 Euro |
| Campari ² Orange | 5 cl | 5,90 Euro |
| Campari ² Soda | 5 cl | 5,90 Euro |
| Kir Royal ^{2, 1} | 0,15 l | 6,50 Euro |
| Prosecco mit Limoncello ^{2, 1} | 0,2 l | 6,50 Euro |
| Pfirsich Sekt ^{2, 1} | 0,2 l | 6,50 Euro |
| Cocktail Acquario ² | 0,2 l | 6,50 Euro |

Champagner Prosecco & Co

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

Alkoholfrei

| | | |
|--------------------------------|-------|-----------|
| Bitterino ^{2, 3} | 10 cl | 3,90 Euro |
| Cocktail light ^{2, 3} | 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^{a, b, c, d} - 14,50 Euro

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

Carpaccio di Filetto di Manzo - 13,90 Euro

Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht

Vitello Tonnato^d - 13,90 Euro

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gamberi alla Provinciale^{b, d} - 14,50 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)^{b, d} - 10,90 Euro

*Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken⁸,
Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet*

Pomodoro e Mozzarella⁹ - 9,90 Euro

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Suppen



Minestroneⁱ - 7,00 Euro

Frische italienische Gemüsesuppe



Crema di Pomodoro - 7,00 Euro

Frische Tomatencremesuppe

Zuppa di Pesce^{b, d, i} - 11,90 Euro

Frische Fischsuppe mit Kräutern

Salate

Toscana - 5,50 Euro

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum
an Olivenöl und Balsamico^l*

Mista - 6,50 Euro

Bunter Saisonsalat mit Hausdressing^l

Natura — (klein 9,00 € — groß 12,90 €)

*Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten,
Schafskäse², Zwiebeln, Eiern und Oliven¹³ mit Hausdressing*

Taormina — (klein 9,00 € — groß 12,90 €)

*Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse²,
gekochter Schinken^{2, 8}, Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln mit Hausdressing^l*

Insalata Casale - 15,50 Euro

*Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem
Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico^l*

Insalata Marinara^{b, d, l} - 16,50 Euro

*Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem
Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico^l*

Spaghetti

Spaghetti alla Carbonara^{a, c, g} - 13,00 Euro

Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei und Parmesankäse²

Spaghetti^{a, b, d} con Gamberi - 16,90 Euro

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

Spaghetti^{a, b, d} all' Aglio, Olio, Peperoncino e Gamberoni - 21,90 Euro

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas

Nudelvariationen

Lasagne^{a, c, i, g} al Forno - 13,00 Euro

Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken

Penne^{a, g} Broccoli e Spinaci al Forno - 15,00 Euro

*Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken⁸,
Broccoli, Spinat, Sahne und Käse² überbacken*

Penne^a Papale - 15,50 Euro

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

Agnolotti^{a, c, g} Giganti al Tartufo - 16,00 Euro

Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce

Tagliatelle^{a, d} al Salmone - 16,90 Euro

Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert

Tortelloni^{a, b, c, d, g} Giganti del Golfo - 16,90 Euro

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

Tagliatelle^{a, c, g} Nostrane - 16,90 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^{a, g} Margherita - 8,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Oregano

Pizza^{a, g} Salami oder Prosciutto - 10,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Oregano und Salami⁸ oder gekochter Schinken^{2, 8}

Pizza^{a, d, g} Funghi oder Tonno - 10,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Oregano und frische Champignons oder Thunfisch^{1, 2}

Pizza^{a, d, g} Tonno e Cipolla - 11,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln, Oregano

Pizza^{a, g} Diavolo - 11,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Peperoni, scharfe Salami⁸, Paprika, Oregano

Pizza^{a, g} Prosciutto e Funghi - 11,00 Euro

Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Oregano

Pizza^{a, g} Hawaii - 11,00 Euro

Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Ananas, Oregano

Pizza^{a, g} Verde - 11,00 Euro

Tomaten, Mozzarella², Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano

Pizza Zingara^{a, g, d} - 11,50 Euro

Tomaten, Mozzarella², Zwiebeln, Sardellen, Salami⁸, Peperoni, Oliven¹³, Oregano

Pizza 4 Stagioni^{a, b, c, d, g} - 11,90 Euro

*Tomaten, Mozzarella², Paprika, gekochter Schinken^{2, 8},
Champignons, Thunfisch^{1, 2}, Oregano*

Pizza Capricciosa^{a, g, d} - 12,50 Euro

*Tomaten, Mozzarella², Artischocken, gekochter Schinken^{2, 8}, Erbsen, Oliven¹³
und ein hartgekochtes Ei in Scheiben*

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

Besondere Pizzen

Pizza Acquario^{a, b, d} - 20,90 Euro

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

Pizza ai Frutti di Mare^{a, b, d} - 16,90 Euro

Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie

Pizza Amore^{a, b, c, d, g} - 15,00 Euro

Tomaten, Mozzarella², Schinken, Salami⁸, Mais, Thunfisch^{1, 2}, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano

Pizza^{a, g} Emiliana - 16,00 Euro

Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken⁸, Rucola, Parmesanflocken², Oregano

Pizza Abisso^{a, b, d, g} - 16,00 Euro

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano

Pizza^{a, g} Tartufata - 14,50 Euro

Trüffelcreme, Mozzarella, Zucchini und Champignons

Pizza^{a, g} Porcini - 16,90 Euro

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken⁸, Parmesanflocken², Oregano

Nur für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli oder Bolognese^{a, i} - 6,50 Euro

Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten oder Fleischsauce

Pizza^{a, g} Piccola - 6,00 Euro

Kleine Pizza mit Tomaten, Käse² und Zutaten Ihrer Wahl

Mini Lasagne^{a, c, i, g} - 8,50 Euro

Kleine Lasagne mit Käse² überbacken

Max und Moritz - 9,00 Euro

Kleines paniertes Schnitzel^{a, c} mit Pommes

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

Fleischspezialitäten

Scaloppa alla Milanese - 22,90 Euro

Paniertes Kalbsschnitzel^{a, c} mit Spaghetti^a und Salat

Scaloppa alla Bolognese - 23,90 Euro

Kalbsschnitzel mit Schinken⁸ und Käse² überbacken

Saltimbocca alla Romana - 24,90 Euro

Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken⁸, Salbei in Weißweinsauce^L

Medaglioni ai Funghi di Bosco - 25,50 Euro

Kalbsfiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce⁹

Filetto Madagascar - 29,90 Euro

Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar

Filetto ai Porcini - 31,50 Euro

Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern

Filetto Acquario^{b, d} - 31,90 Euro

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

Agnello agli Aromi - 24,90 Euro

*Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin,
Thymian und frischem Knoblauch*

Agnello alla Boscaiola - 26,50 Euro

*Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse²,
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 - 27,50 Euro

Riesengambas in Folie zubereitet in Tomatensauce mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse² überbacken

Salmone alla Griglia - 25,00 Euro

Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern

Filetti di Luccioperca alla Senape - 24,50 Euro

Zanderfilet in Pommery-Senfsauce^{2, 4, 7}

Gamberoni alla Griglia - 25,90 Euro

Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.

Vegane & Vegetarische Gerichte

Antipasto vegano - 13,50 Euro

mit verschiedenem gegrilltem Gemüse und Pilzen

Penne - 14,00 Euro

mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto

Spaghetti - 14,50 Euro

mit Paprika, Zucchini, und Champignons in Tomaten-Kräutersauce

Pizza Moretta - 11,00 Euro

mit Tomatenscheiben, veganem Käse, Tomatensauce und Rucola

Pizza Speciale - 14,50 Euro

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

Pizza vegana con Porcini - 15,50 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^L

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^L

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^a

Glas 0,25 l

Glas 0,4 l

 Stauder Pils

3,00 Euro

4,40 Euro

 Zolten Alt Aus der ältesten
Altbrauerei
der Welt

3,00 Euro

4,40 Euro

Krefelder ^{2, 4, 7, 11}

3,00 Euro

4,40 Euro

Alsterwasser ^{1, 2, 4, 7, 11}

3,00 Euro

4,40 Euro

 Stauder Radler ^{1, 2, 4, 7, 10}

3,00 Euro

4,40 Euro

FASSBRAUSE Zitrone ^{1, 2}

Fl. 0,33 l

3,00 Euro

Qualitäts-Malz
tut gut ^{1, 2}

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} Fl. 0,2 l | 3,20 Euro |
| Ginger Ale ^{1, 2, 10} Fl. 0,2 l | 3,20 Euro |

Säfte

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

| | | |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
| Apfelsaft ^{1, 2, 15} | 3,60 Euro | 4,00 Euro |
| Apfelsaftschorle ^{1, 2, 15} | 3,60 Euro | 4,00 Euro |
| Orangensaft ^{1, 2, 15} | 3,60 Euro | 4,00 Euro |
| Vio Schorle Johannisbeere Fl. 0,3 l | 3,90 Euro | |
| Vio Schorle Rhabarber Fl. 0,3 l | 3,90 Euro | |

Wasser

Fl. 0,25 l

Fl. 0,75 l

| | | |
|------------------------------|-----------|-----------|
| San Pellegrino | 2,90 Euro | 6,40 Euro |
| Acqua Panna * stilles Wasser | 2,90 Euro | 6,40 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 |
| Ramazotti | 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 |
| Affogato | 4,50 Euro |
| Espresso mit Vanilleeis | |

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 ■ www.acquario.de



Find us on:
facebook.

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!

