

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	7,00 Euro
Hugo ^{9, 1}	0,2 l	7,00 Euro
Campari ² Orange	5 cl	6,00 Euro
Campari ² Soda	5 cl	6,00 Euro
Kir Royal ^{2, 1}	0,2 l	7,00 Euro
Prosecco mit Limoncello ^{2, 1}	0,2 l	7,00 Euro
Pfirsich Sekt ^{2, 1}	0,2 l	7,00 Euro
Cocktail Acquario ²	0,2 l	7,90 Euro

CHAMPAGNER PROSECCO & CO

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



ALKOHOLFREI

Bitterino ^{2, 3}	10 cl	3,90 Euro
Cocktail light ^{2, 3}	0,2 l	6,00 Euro

Vorspeisen

Antipasto della Vetrina ^{a, b, c, d}	14,90 Euro
<i>Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)</i>	
Carpaccio di Filetto di Manzo	14,90 Euro
<i>Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht</i>	
Vitello Tonnato ^d	14,90 Euro
<i>Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
Gamberi alla Provinciale ^{b, d}	14,90 Euro
<i>Garnelen in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Kräutern der Provence, überbacken</i>	
Lumache alle Erbe (12 Stück)	10,90 Euro
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce</i>	
Lumache Inferno (12 Stück) ^{b, d}	10,90 Euro
<i>Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken ⁸, Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet</i>	
Pomodoro e Mozzarella ⁹	10,50 Euro
<i>Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	

Suppen

Minestrone ⁱ 	7,50 Euro
<i>Frische italienische Gemüsesuppe</i>	
Crema di Pomodoro 	7,50 Euro
<i>Frische Tomatencremesuppe</i>	
Zuppa di Pesce ^{b, d, i}	11,90 Euro
<i>Frische Fischsuppe mit Kräutern</i>	

Salate

Toscana	5,50 Euro
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum an Olivenöl und Balsamico¹</i>	
Mista	6,50 Euro
<i>Bunter Saisonsalat mit Hausdressing¹</i>	
Natura	(klein 9,50 Euro — groß 13,50 Euro)
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schafskäse², Zwiebeln, Eiern und Oliven¹³ mit Hausdressing</i>	
Taormina	(klein 9,50 Euro — groß 13,50 Euro)
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse², gekochter Schinken^{2,8}, Thunfisch^{1,2}, Zwiebeln mit Hausdressing¹</i>	
Insalata Casale	16,50 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico¹</i>	
Insalata Marinara ^{b, d, l}	17,90 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico¹</i>	

Spaghetti

Spaghetti alla Carbonara ^{a, c, g}	13,50 Euro
<i>Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei und Parmesankäse²</i>	
Spaghetti ^{a, b, d} con Gamberi	17,50 Euro
<i>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten, Kräutern und Rucola</i>	
Spaghetti ^{a, b, d} all' Aglio, Olio, Peperoncino e Gamberoni	23,90 Euro
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas</i>	

Nudelvariationen

Lasagne^{a, c, i, g} al Forno13,50 Euro

Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken

Penne^{a, g} Broccoli e Spinaci al Forno14,90 Euro

Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken⁸,

Broccoli, Spinat, Sahne und Käse² überbacken

Penne^a Papale15,00 Euro

Kurze Röhrennudeln mit Putenstreifen, Spinat

Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten in einer Kräutersauce

Agnolotti^{a, c, g} Giganti al Tartufo16,50 Euro

Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce

Tagliatelle^{a, d} al Salmone17,50 Euro

Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert

Tortelloni^{a, b, c, d, g} Giganti del Golfo17,90 Euro

Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung,

Lachs, Krabben in Hummersauce

Tagliatelle^{a, c, g} Nostrane17,90 Euro

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten

und Champignons nach Art des Küchenchefs

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln an.

Pizzen

Pizza^{a, g} Margherita	8,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Salami oder Prosciutto	11,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano und Salami⁸ oder gekochter Schinken^{2, 8}</i>	
Pizza^{a, d, g} Funghi oder Tonno	11,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano und frische Champignons oder Thunfisch^{1, 2}</i>	
Pizza^{a, d, g} Tonno e Cipolla	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Diavolo	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Peperoni, scharfe Salami⁸, Paprika, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Prosciutto e Funghi	11,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Hawaii	11,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Ananas, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Verde	11,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza Zingara^{a, g, d}	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Zwiebeln, Sardellen, Salami⁸, Peperoni, Oliven¹³, Oregano</i>	
Pizza 4 Stagioni^{a, b, c, d, g}	12,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Paprika, gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Thunfisch^{1, 2}, Oregano</i>	

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

Besondere Pizzen

Pizza Acquario ^{a, b, d}	23,50 Euro
<i>Tomaten, frischer Lachs, zwei gegrillte Riesengambas, Knoblauch, Petersilie</i>	
Pizza ai Frutti di Mare ^{a, b, d}	17,00 Euro
<i>Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie</i>	
Pizza Amore ^{a, b, c, d, g}	14,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Schinken, Salami⁸, Mais, Thunfisch^{1, 2}, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza ^{a, g} Emiliana	16,00 Euro
<i>Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken⁸, Rucola, Parmesanflocken², Oregano</i>	
Pizza Abisso ^{a, b, d, g}	16,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza ^{a, g} Tartufata	14,50 Euro
<i>Trüffelcreme, Mozzarella, Zucchini und Champignons</i>	
Pizza ^{a, g} Porcini	17,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken⁸, Parmesanflocken², Oregano</i>	
Pizza ^{a, g} Bianca	13,00 Euro
<i>Zucchini, Cherrytomaten, Gorgonzola²</i>	

Nur für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli oder Bolognese ^{a, i}	6,50 Euro
<i>Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten oder Fleischsauce</i>	
Pizza ^{a, g} Piccola	6,00 Euro
<i>Kleine Pizza mit Tomaten, Käse² und Zutaten Ihrer Wahl</i>	
Mini Lasagne ^{a, c, i, g}	8,50 Euro
<i>Kleine Lasagne mit Käse² überbacken</i>	
Max und Moritz	9,00 Euro
<i>Kleines paniertes Schnitzel ^{a, c} mit Pommes</i>	

Fleischspezialitäten

Scaloppa alla Milanese24,00 Euro

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

Scaloppa alla Bolognese24,90 Euro

Kalbsschnitzel mit Schinken⁸ und Käse² überbacken

Saltimbocca alla Romana25,50 Euro

Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken⁸, Salbei in Weißweinsauce^L

Medaglioni ai Funghi di Bosco25,50 Euro

Kalbsfiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce⁹

Filetto Madagascar31,90 Euro

Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar

Filetto ai Porcini32,50 Euro

Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern

Filetto Acquario^{b, d}33,50 Euro

Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern nach Art des Chefs

Agnello agli Aromi25,00 Euro

Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch

Agnello alla Boscaiola26,50 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	28,90 Euro
<i>Riesengambas in leicht Tomaten-Kräuter-Sahnesauce mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse² überbacken</i>	
Salmone alla Griglia	25,50 Euro
<i>Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern</i>	
Filetti di Luccio-perca alla Senape	25,90 Euro
<i>Zanderfilet in Pommery-Senfsauce^{2, 4, 7}</i>	
Gamberoni alla Griglia	27,90 Euro
<i>Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch</i>	

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.

Vegane & Vegetarische Gerichte

Antipasto vegano	14,50 Euro
<i>mit verschiedenem gegrilltem Gemüse und Pilzen</i>	
Penne	14,50 Euro
<i>mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto</i>	
Spaghetti	14,90 Euro
<i>mit Paprika, Zucchini, und Champignons in Tomaten-Kräutersauce</i>	
Pizza Moretta	11,00 Euro
<i>mit Tomatenscheiben, veganem Käse, Tomatensauce und Rucola</i>	
Pizza Speciale	14,50 Euro
<i>mit Tomaten, veganem Käse, Zucchini, Auberginen, Erbsen, Rucola und Mais</i>	
Pizza vegana con Porcini	16,50 Euro
<i>mit Tomatensauce, veganem Käse, Zucchini und Steinpilzen</i>	

Getränke







Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

ROTWEIN^L	Glas 0,2 l	Glas 0,5 l
Nero d' Avola aus Sizilien <i>(rot, trocken, fruchtig)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Primitivo aus Apulien <i>(rot, fruchtig, kräftig)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Rosato Sizilien <i>(rosé, trocken)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna <i>(rot, lieblich)</i>	5,80 Euro	14,50 Euro
WEISSWEIN^L	Glas 0,2 l	Glas 0,5 l
Grillo Bianco aus Sizilien <i>(weiß, fruchtig)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Chardonnay aus dem Trentin <i>(weiß, frisch)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Lugana aus Venetien <i>(weiß, fruchtig)</i>	6,30 Euro	15,50 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna <i>(weiß, lieblich)</i>	5,80 Euro	14,50 Euro
BIERE^a	Glas 0,25 l	Glas 0,4 l
 Stauder Pils	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 ^{2, 3, 12}	3,00 Euro	4,40 Euro
 ERDINGER Weißbier Fl. 0,5 l	5,00 Euro	
 Bolten Alt <small>Aus der ältesten Alkoholfreier Brauerei der Welt</small> Fl. 0,33 l	3,40 Euro	
FASSBRAUSE Zitrone ^{2, 3, 12} Fl. 0,33 l	3,00 Euro	
Qualität Malz tut gut ² Fl. 0,33 l	3,00 Euro	
 Stauder Alkoholfrei ^{2, 3, 12} Fl. 0,33 l	3,40 Euro	
ERDINGER  ALKOHOLFREI ^{2, 3, 12} Fl. 0,5 l	5,00 Euro	
 Radler ALKOHOLFREI ^{2, 3, 12} Fl. 0,33 l	3,40 Euro	

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	3,40 Euro
Tonic Wasser ¹⁰	3,40 Euro

SÄFTE

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

Apfelsaft ^{1, 2, 15}	3,60 Euro	4,20 Euro
Apfelsaftschorle ^{1, 2, 15}	3,60 Euro	4,20 Euro
Orangensaft ^{1, 2, 15}	3,60 Euro	4,20 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	6,90 Euro
Acqua Panna * stilles Wasser	2,90 Euro	6,90 Euro
Tafelwasser Acquario	Fl. 0,375 l	Fl. 0,75 l
(mit oder ohne Kohlensäure)	2,90 Euro	5,90 Euro

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte.

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 Weizen, 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

HEIßGETRÄNKE

Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)

Kaffee oder Espresso	2,50 Euro
Espresso Macchiato ⁹	2,60 Euro
Espresso Corretto ^l	4,30 Euro
Espresso Doppio	4,20 Euro
Ital. Cappuccino ⁹	3,20 Euro
Milchkaffee	3,60 Euro
Affogato	4,60 Euro
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	

Tee (diverse Sorten) 2.60 Euro

Digestife

Glas 0,4 cl

Limoncello ^{2, 9}	4,50 Euro
Averna	4,50 Euro
Ramazzotti	4,50 Euro
Amaro Nonino	5,00 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
Marsala ^l	5,50 Euro
Grappa della casa ^{9, l}	5,00 Euro
Vecchia Romagna	4,50 Euro
Williamsbirne	4,50 Euro
Himbeergeist	4,50 Euro
Baileys ^{2, 3, 9, l}	4,50 Euro
Linie Aquavit	4,50 Euro
Hennessey Cognac ²	6,50 Euro
Whiskey Ballantines	6,50 Euro

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



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!

