

## Speisen & Getränke

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



# Aperitifs

## SPRITZ & COCKTAILS

---

Aperol Spritz <sup>1, 2, 9, 10, 1</sup>	0,2 l	7,50 Euro
Hugo <sup>9, 1</sup>	0,2 l	7,50 Euro
Campari <sup>2</sup> Orange	5 cl	6,50 Euro
Campari <sup>2</sup> Soda	5 cl	6,50 Euro
Kir Royal <sup>2, 1</sup>	0,2 l	7,50 Euro
Prosecco mit Limoncello <sup>2, 1</sup>	0,2 l	7,50 Euro
Pfirsich Sekt <sup>2, 1</sup>	0,2 l	7,50 Euro
Negroni <sup>2, 9, 1</sup> - Gin, Martini Rosso, Campari	0,2 l	7,50 Euro
Tanqueray Blackcurrant Royale Gin & Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	8,00 Euro
Gordon's Pink Gin & Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	8,00 Euro

## CHAMPAGNER PROSECCO & CO

---

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

## ALKOHOLFREIE APERITIFS



---

Bitterino <sup>2, 3</sup>	10 cl	4,00 Euro
Prosecco Alkoholfrei	0,15 l	5,00 Euro
Tanqueray Alkoholfrei 0.0 & Tonic	0,2 l	7,00 Euro

# Vorspeisen

<b>Antipasto della Vetrina</b> <sup>a, b, c, d</sup> .....	<b>15,90 Euro</b>
<i>Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)</i>	
<b>Carpaccio di Filetto di Manzo</b> .....	<b>15,00 Euro</b>
<i>Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht</i>	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>d</sup> .....	<b>15,00 Euro</b>
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
<b>Gamberi alla Provinciale</b> <sup>b, d</sup> .....	<b>15,00 Euro</b>
<i>Garnelen in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Kräutern der Provence, überbacken</i>	
<b>Lumache alle Erbe</b> (12 Stück) .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce</i>	
<b>Lumache Inferno</b> (12 Stück) <sup>b, d</sup> .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken <sup>8</sup>, Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet</i>	
<b>Pomodoro e Mozzarella</b> <sup>9</sup> .....	<b>10,90 Euro</b>
<i>Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	

# Suppen

<b>Minestrone</b> <sup>i</sup>  .....	<b>7,50 Euro</b>
<i>Frische italienische Gemüsesuppe</i>	
<b>Crema di Pomodoro</b>  .....	<b>7,50 Euro</b>
<i>Frische Tomatencremesuppe</i>	
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>b, d, i</sup> .....	<b>12,50 Euro</b>
<i>Frische Fischsuppe mit Kräutern</i>	

# Salate

<b>Toscana</b> .....	<b>6,00 Euro</b>
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum an Olivenöl und Balsamico<sup>1</sup></i>	
<b>Mista</b> .....	<b>6,80 Euro</b>
<i>Bunter Saisonsalat mit Hausdressing<sup>1</sup></i>	
<b>Natura</b> .....	<b>(klein 9,50 Euro — groß 14,50 Euro)</b>
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schafskäse<sup>2</sup>, Zwiebeln, Eiern und Oliven<sup>13</sup> mit Hausdressing</i>	
<b>Taormina</b> .....	<b>(klein 9,50 Euro — groß 14,50 Euro)</b>
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse<sup>2</sup>, gekochter Schinken<sup>2,8</sup>, Thunfisch<sup>1,2</sup>, Zwiebeln mit Hausdressing<sup>1</sup></i>	
<b>Insalata Casale</b> .....	<b>16,90 Euro</b>
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico<sup>1</sup></i>	
<b>Insalata Marinara</b> <sup>b, d, l</sup> .....	<b>18,50 Euro</b>
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico<sup>1</sup></i>	

---

# Spaghetti

---

<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>a, c, g</sup> .....	<b>14,00 Euro</b>
<i>Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei und Parmesankäse<sup>2</sup></i>	
<b>Spaghetti</b> <sup>a, b, d</sup> <b>con Gamberi</b> .....	<b>17,90 Euro</b>
<i>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten, Kräutern und Rucola</i>	
<b>Spaghetti</b> <sup>a, b, d</sup> <b>all' Aglio, Olio, Peperoncino e Gamberoni</b> .....	<b>24,50 Euro</b>
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas</i>	

# Nudelvariationen

**Lasagne<sup>a, c, i, g</sup> al Forno** .....14,50 Euro

*Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken*

**Penne<sup>a, g</sup> Broccoli e Spinaci al Forno** .....15,50 Euro

*Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken<sup>8</sup>,*

*Broccoli, Spinat, Sahne und Käse<sup>2</sup> überbacken*

**Penne<sup>a</sup> Papale** .....15,50 Euro

*Kurze Röhrennudeln mit Putenstreifen, Spinat*

*Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten in einer Kräutersauce*

**Agnolotti<sup>a, c, g</sup> Giganti al Tartufo** .....16,90 Euro

*Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce*

**Tagliatelle<sup>a, d, g</sup> al Salmone** .....17,90 Euro

*Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert*

**Tortelloni<sup>a, b, c, d, g</sup> Giganti del Golfo** .....17,90 Euro

*Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung,*

*Lachs, Krabben in Hummersauce*

**Tagliatelle<sup>a, c, g</sup> Nostrane** .....17,90 Euro

*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten*

*und Champignons nach Art des Küchenchefs*

---

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

# Pizzen

<b>Pizza<sup>a, g</sup> Margherita</b> .....	<b>8,90 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano</i>	
<b>Pizza<sup>a, g</sup> Salami oder Prosciutto</b> .....	<b>11,00 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano und Salami<sup>8</sup> oder gekochter Schinken<sup>2, 8</sup></i>	
<b>Pizza<sup>a, d, g</sup> Funghi oder Tonno</b> .....	<b>11,00 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Oregano und frische Champignons oder Thunfisch<sup>1, 2</sup></i>	
<b>Pizza<sup>a, d, g</sup> Tonno e Cipolla</b> .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Zwiebeln, Oregano</i>	
<b>Pizza<sup>a, g</sup> Diavolo</b> .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Peperoni, scharfe Salami<sup>8</sup>, Paprika, Oregano</i>	
<b>Pizza<sup>a, g</sup> Prosciutto e Funghi</b> .....	<b>11,00 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Champignons, Oregano</i>	
<b>Pizza<sup>a, g</sup> Hawaii</b> .....	<b>11,00 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Ananas, Oregano</i>	
<b>Pizza<sup>a, g</sup> Verde</b> .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
<b>Pizza Zingara<sup>a, g, d</sup></b> .....	<b>11,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Zwiebeln, Sardellen, Salami<sup>8</sup>, Peperoni, Oliven<sup>13</sup>, Oregano</i>	
<b>Pizza 4 Stagioni<sup>a, b, c, d, g</sup></b> .....	<b>12,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Paprika, gekochter Schinken<sup>2, 8</sup>, Champignons, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Oregano</i>	

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

# Besondere Pizzen

<b>Pizza Acquario</b> <sup>a, b, d</sup> .....	<b>24,50 Euro</b>
<i>Tomaten, frischer Lachs, zwei gegrillte Riesengambas, Knoblauch, Petersilie</i>	
<b>Pizza ai Frutti di Mare</b> <sup>a, b, d</sup> .....	<b>17,50 Euro</b>
<i>Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie</i>	
<b>Pizza Amore</b> <sup>a, b, c, d, g</sup> .....	<b>15,00 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Schinken, Salami<sup>8</sup>, Mais, Thunfisch<sup>1, 2</sup>, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
<b>Pizza</b> <sup>a, g</sup> <b>Emiliana</b> .....	<b>16,50 Euro</b>
<i>Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken<sup>8</sup>, Rucola, Parmesanflocken<sup>2</sup>, Oregano</i>	
<b>Pizza Abisso</b> <sup>a, b, d, g</sup> .....	<b>16,90 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
<b>Pizza</b> <sup>a, g</sup> <b>Porcini</b> .....	<b>17,50 Euro</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken<sup>8</sup>, Parmesanflocken<sup>2</sup>, Oregano</i>	

## Nur für unsere kleinen Gäste

<b>Spaghetti Napoli oder Bolognese</b> <sup>a, i</sup> .....	<b>7,00 Euro</b>
<i>Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten oder Fleischsauce</i>	
<b>Pizza</b> <sup>a, g</sup> <b>Piccola</b> .....	<b>6,50 Euro</b>
<i>Kleine Pizza mit Tomaten, Käse<sup>2</sup> und Zutaten Ihrer Wahl</i>	
<b>Mini Lasagne</b> <sup>a, c, i, g</sup> .....	<b>9,00 Euro</b>
<i>Kleine Lasagne mit Käse<sup>2</sup> überbacken</i>	
<b>Max und Moritz</b> .....	<b>9,50 Euro</b>
<i>Kleines paniertes Schnitzel <sup>a, c</sup> mit Pommes</i>	

# Fleischspezialitäten

<b>Scaloppa alla Milanese</b> .....	<b>25,50 Euro</b>
<i>Paniertes Kalbsschnitzel<sup>a, c</sup> mit Spaghetti<sup>a</sup> und Salat</i>	
<b>Scaloppa alla Bolognese</b> .....	<b>25,90 Euro</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Schinken<sup>8</sup> und Käse<sup>2</sup> überbacken</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> .....	<b>26,00 Euro</b>
<i>Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken<sup>8</sup>, Salbei in Weißweinsauce<sup>L</sup></i>	
<b>Medaglioni ai Funghi di Bosco</b> .....	<b>26,00 Euro</b>
<i>Kalbsfiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce<sup>9</sup></i>	
<b>Filetto Madagascar</b> .....	<b>33,90 Euro</b>
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar</i>	
<b>Filetto ai Porcini</b> .....	<b>34,50 Euro</b>
<i>Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern</i>	
<b>Filetto Acquario<sup>b, d</sup></b> .....	<b>35,00 Euro</b>
<i>Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern nach Art des Chefs</i>	
<b>Agnello agli Aromi</b> .....	<b>26,00 Euro</b>
<i>Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch</i>	
<b>Agnello alla Boscaiola</b> .....	<b>27,50 Euro</b>
<i>Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse<sup>2</sup>, Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten</i>	

**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

<b>Gamberoni Acquario</b> .....	<b>29,50 Euro</b>
<i>Riesengambas in leicht Tomaten-Kräuter-Sahnesauce mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse<sup>2</sup> überbacken</i>	
<b>Gamberoni alla Griglia</b> .....	<b>28,50 Euro</b>
<i>Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch</i>	
<b>Salmone alla Griglia</b> .....	<b>25,90 Euro</b>
<i>Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern</i>	
<b>Filetti di Luccio-perca alla Senape</b> .....	<b>25,90 Euro</b>
<i>Zanderfilet in Pommery-Senfsauce<sup>2, 4, 7</sup></i>	

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Tagesbeilagen.

## Vegane & Vegetarische Gerichte

<b>Minestrone di Verdure</b> .....	<b>7,50 Euro</b>
<i>Frische italienische Gemüsesuppe</i>	
<b>Antipasto vegano</b> .....	<b>15,50 Euro</b>
<i>mit verschiedenem gegrilltem Gemüse und Pilzen</i>	
<b>Penne</b> .....	<b>14,50 Euro</b>
<i>mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto</i>	
<b>Spaghetti</b> .....	<b>14,90 Euro</b>
<i>mit Paprika, Zucchini, und Champignons in Tomaten-Kräutersauce</i>	
<b>Pizza Moretta</b> .....	<b>11,00 Euro</b>
<i>mit Tomatenscheiben, veganem Käse, Tomatensauce und Rucola</i>	
<b>Pizza Speciale</b> .....	<b>14,50 Euro</b>
<i>mit Tomaten, veganem Käse, Zucchini, Auberginen, Erbsen, Rucola und Mais</i>	
<b>Pizza vegana con Porcini</b> .....	<b>17,00 Euro</b>
<i>mit Tomatensauce, veganem Käse, Zucchini und Steinpilzen</i>	

# Getränke

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

<b>ROTWEIN</b> <sup>L</sup>	<b>Glas 0,2 l</b>	<b>Glas 0,5 l</b>
Nero d' Avola aus Sizilien (rot, trocken, fruchtig)	6,50 Euro	16,00 Euro
Primitivo aus Apulien (rot, fruchtig, kräftig)	6,50 Euro	16,00 Euro
Rosato Sizilien (rosé, trocken)	6,50 Euro	16,00 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna (rot, lieblich)	6,00 Euro	15,00 Euro
<b>WEISSWEIN</b> <sup>L</sup>	<b>Glas 0,2 l</b>	<b>Glas 0,5 l</b>
Grillo Bianco aus Sizilien (weiß, fruchtig)	6,50 Euro	16,00 Euro
Chardonnay aus dem Trentin (weiß, frisch)	6,50 Euro	16,00 Euro
Lugana aus Venetien (weiß, fruchtig)	6,50 Euro	16,00 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna (weiß, lieblich)	6,00 Euro	15,00 Euro
<b>BIERE</b> <sup>a</sup>	<b>Glas 0,25 l</b>	<b>Glas 0,4 l</b>
 Stauder Pils	3,20 Euro	4,50 Euro
Krefelder <sup>2, 4, 7, 11</sup>	3,20 Euro	4,50 Euro
Alsterwasser <sup>1, 2, 4, 7, 11</sup>	3,20 Euro	4,50 Euro
 Stauder Radler <sup>2, 3, 12</sup>	3,20 Euro	4,50 Euro
 ERDINGER Weibier	Fl. 0,5 l	5,00 Euro
 Bolten Alt <small>Aus der ältesten Altbierbrauerei der Welt</small>	Fl. 0,33 l	3,40 Euro
FASSBRAUSE Zitrone <sup>2, 3, 12</sup>	Fl. 0,33 l	3,30 Euro
Qualität Malz tut gut <sup>2</sup>	Fl. 0,33 l	3,30 Euro
 Stauder ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,40 Euro
 ERDINGER ALKOHOLFREI <sup>2, 3, 12</sup>	Fl. 0,5 l	5,00 Euro
 Radler ALKOHOLFREI <sup>2, 3, 12</sup>	Fl. 0,33 l	3,40 Euro

# Getränke

## HEIßGETRÄNKE

### Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)







Kaffee oder Espresso	2,60 Euro
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	2,70 Euro
Espresso Corretto <sup>1</sup>	4,40 Euro
Espresso Doppio	4,30 Euro
Ital. Cappuccino <sup>9</sup>	3,30 Euro
Latte Macchiato	3,80 Euro
Affogato	4,90 Euro
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	
<b>Tee (diverse Sorten)</b>	3.00 Euro

### Digestife

	Glas 0,4 cl
Limoncello <sup>2, 9</sup>	4,50 Euro
Averna	4,50 Euro
Ramazotti	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 <sup>h, 1</sup>	4,50 Euro
Marsala <sup>1</sup>	5,50 Euro
Grappa della casa <sup>9, 1</sup>	5,00 Euro
Vecchia Romagna	4,50 Euro
Williamsbirne	4,50 Euro
Himbeergeist	4,50 Euro
Baileys <sup>2, 3, g, 1</sup>	4,50 Euro
Linie Aquavit	4,50 Euro
Remy Martin <sup>1</sup>	7,00 Euro
Hennessey Cognac <sup>2</sup>	7,50 Euro
Jack Daniel's Single Barrel	7,90 Euro
Zacapa Rum	8,50 Euro

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. 0,33 l

 2, 4, 7, 11	4,00 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,00 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,00 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,00 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,00 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,00 Euro
Bitter Lemon <sup>1, 2, 10</sup> Fl. 0,2 l	3,40 Euro
Tonic Wasser <sup>10</sup>	3,40 Euro

## SÄFTE

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

Apfelsaft <sup>1, 2, 15</sup>	3,60 Euro	4,40 Euro
Apfelsaftschorle <sup>1, 2, 15</sup>	3,60 Euro	4,40 Euro
Orangensaft <sup>1, 2, 15</sup>	3,60 Euro	4,40 Euro
Vio Schorle Johannisbeere	Fl. 0,3 l	4,00 Euro
Vio Schorle Rhabarber	Fl. 0,3 l	4,00 Euro

## WASSER

Fl. 0,25 l

Fl. 0,75 l

San Pellegrino	3,00 Euro	7,00 Euro
Acqua Panna * stilles Wasser	3,00 Euro	7,00 Euro
<b>Tafelwasser Acquario</b>	<b>Fl. 0,375 l</b>	<b>Fl. 0,75 l</b>
(mit oder ohne Kohlensäure)	3,00 Euro	6,20 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

# 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!

