

Speisen & Getränke

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



Aperitifs

SPRITZ & COCKTAILS

Aperol Spritz ^{1, 2, 9, 10, 1}	0,2 l	7,50 Euro
Hugo ^{9, 1}	0,2 l	7,50 Euro
Campari ² Orange	5 cl	7,00 Euro
Campari ² Soda	5 cl	7,00 Euro
Kir Royal ^{2, 1}	0,2 l	7,50 Euro
Prosecco mit Limoncello ^{2, 1}	0,2 l	7,50 Euro
Negroni ^{2, 9, 1} - Gin, Martini Rosso, Campari	0,2 l	7,50 Euro

CHAMPAGNER PROSECCO & CO

Champagner ¹	0,15 l	10,90 Euro
Ferrari Rosé Brut ¹	0,15 l	9,90 Euro
Prosecco ¹	0,15 l	6,50 Euro
VW (Martini mit Williamsbirne) ¹	5 cl	6,50 Euro
Sherry ¹ (Trocken, Medium, Cream)	5 cl	6,50 Euro
Martini (Bianco, Rosso, Dry) ^{2, 9, 1}	5 cl	6,50 Euro
Wodka Lemon ^{1, 2, 10}	5 cl	7,50 Euro



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Bitterino ^{2, 3}	10 cl	4,00 Euro
Prosecco Alkoholfrei	0,15 l	5,50 Euro
Tanqueray Alkoholfrei 0.0 & Tonic	0,2 l	7,50 Euro

Vorspeisen

Antipasto della Vetrina ^{a, b, c, d}	16,90 Euro
<i>Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)</i>	
Carpaccio di Filetto di Manzo	15,50 Euro
<i>Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht</i>	
Vitello Tonnato ^d	15,50 Euro
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
Gamberi alla Provinciale ^{b, d}	15,50 Euro
<i>Garnelen in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Kräutern der Provence, überbacken</i>	
Lumache alle Erbe (12 Stück)	12,00 Euro
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce</i>	
Lumache Inferno (12 Stück) ^{b, d}	12,00 Euro
<i>Weinbergschnecken mit Champignons, Schinken ⁸, Knoblauch, Tomaten und Kräutern, scharf zubereitet</i>	
Pomodoro e Mozzarella ⁹	10,90 Euro
<i>Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	

Suppen

Minestrone ⁱ 	7,90 Euro
<i>Frische italienische Gemüsesuppe</i>	
Crema di Pomodoro 	7,90 Euro
<i>Frische Tomatencremesuppe</i>	
Zuppa di Pesce ^{b, d, i}	12,90 Euro
<i>Frische Fischsuppe mit Kräutern</i>	

Salate

Toscana	6,00 Euro
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum an Olivenöl und Balsamico^l</i>	
Mista	7,00 Euro
<i>Bunter Saisonsalat mit Hausdressing^l</i>	
Natura	(klein 9,90 Euro — groß 14,50 Euro)
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schafskäse², Zwiebeln, Eiern und Oliven¹³ mit Hausdressing</i>	
Taormina	(klein 9,90 Euro — groß 14,50 Euro)
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse², gekochter Schinken^{2, 8}, Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln mit Hausdressing^l</i>	
Insalata Casale	16,90 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico^l</i>	
Insalata Marinara ^{b, d, l}	18,90 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico^l</i>	

Nur für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli oder Bolognese ^{a, i}	7,00 Euro
<i>Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce</i>	
Pizza ^{a, g} Piccola	6,50 Euro
<i>Kleine Pizza mit Tomaten, Käse² und Zutaten Ihrer Wahl</i>	
Mini Lasagne ^{a, c, i, g}	9,00 Euro
<i>Kleine Lasagne mit Käse² überbacken</i>	
Max und Moritz	9,00 Euro
<i>Kleines paniertes Schnitzel^{a, c} mit Pommes</i>	

Nudelvariationen

Spaghetti alla Carbonara ^{a, c, g}	14,50 Euro
<i>Spaghetti mit Schinken^g, Sahne, Ei und Parmesankäse²</i>	
Spaghetti ^{a, b, d} con Gamberi	18,50 Euro
<i>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten, Kräutern und Rucola</i>	
Spaghetti ^{a, b, d} Aglio, Olio, Peperoncino e Gamberoni	24,50 Euro
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und zwei gegrillte Riesengambas</i>	
Lasagne ^{a, c, i, g} al Forno	15,00 Euro
<i>Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken</i>	
Penne ^{a, g} Broccoli e Spinaci al Forno	15,50 Euro
<i>Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken^g, Broccoli, Spinat, Sahne und Käse² überbacken</i>	
Agnolotti ^{a, c, g} Giganti al Tartufo	16,90 Euro
<i>Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce</i>	
Tagliatelle ^{a, d, g} al Salmone	17,90 Euro
<i>Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert</i>	
Tagliatelle ^{a, c, g} Nostrane	17,90 Euro
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten und Champignons nach Art des Küchenchefs</i>	
Tortelloni ^{a, b, c, d, g} Giganti del Golfo	18,50 Euro
<i>Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung, Lachs, Krabben in Hummersauce</i>	

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln an.

Pizzen

Pizza^{a, g} Margherita	9,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Salami oder Prosciutto	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano und Salami⁸ oder gekochter Schinken^{2, 8}</i>	
Pizza^{a, d, g} Funghi oder Tonno	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano und frische Champignons oder Thunfisch^{1, 2}</i>	
Pizza^{a, d, g} Tonno e Cipolla	11,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Diavolo	11,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Peperoni, scharfe Salami⁸, Paprika, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Prosciutto e Funghi	11,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Hawaii	11,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Ananas, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Verde	11,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza Zingara^{a, g, d}	12,00 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}	25,90 Euro
<i>Tomaten, frischer Lachs, zwei gegrillte Riesengambas, Knoblauch, Petersilie</i>	
Pizza ai Frutti di Mare ^{a, b, d}	17,50 Euro
<i>Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie</i>	
Pizza Amore ^{a, b, c, d, g}	15,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Schinken, Salami⁸, Mais, Thunfisch^{1, 2}, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza ^{a, g} Emiliana	16,50 Euro
<i>Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken⁸, Rucola, Parmesanflocken², Oregano</i>	
Pizza Abisso ^{a, b, d, g}	16,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza ^{a, g} Porcini	17,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken⁸, Parmesanflocken², Oregano</i>	

Vegane & Vegetarische Gerichte

Minestrone di Verdure <i>Frische italienische Gemüsesuppe</i>	7,90 Euro
Antipasto vegano	16,90 Euro
<i>mit verschiedenem gegrillten Gemüse und Pilzen</i>	
Penne <i>mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto</i>	15,00 Euro
Spaghetti	15,50 Euro
<i>mit Paprika, Zucchini, und Champignons in Tomaten-Kräutersauce</i>	
Pizza Moretta	11,90 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	17,50 Euro
<i>mit Tomatensauce, veganem Käse, Zucchini und Steinpilzen</i>	

Fleischspezialitäten

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

Scaloppa alla Milanese	25,90 Euro
<i>Paniertes Kalbsschnitzel^{a, c} mit Spaghetti^a und Salat</i>	
Saltimbocca alla Romana	26,50 Euro
<i>Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken⁸, Salbei in Weißweinsauce^L</i>	
Medaglioni ai Funghi di Bosco	26,50 Euro
<i>Kalbsfiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce⁹</i>	
Filetto Madagascar	34,90 Euro
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar</i>	
Filetto ai Porcini	35,50 Euro
<i>Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern</i>	
Filetto Acquario^{b, d}	36,00 Euro
<i>Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern nach Art des Chefs</i>	
Agnello agli Aromi	27,00 Euro
<i>Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch</i>	
Agnello alla Boscaiola	28,50 Euro
<i>Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse², Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten</i>	

Fischspezialitäten

Gamberoni Acquario Riesengambas in leichter Tomaten-Kräuter-Sahnesauce.....	29,50 Euro
<i>mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse² überbacken</i>	
Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch.....	28,50 Euro
Salmone alla Griglia	25,90 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>	

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

Weine & Biere







Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

ROTWEIN^L	Glas 0,2 l	Glas 0,5 l
Nero d' Avola aus Sizilien (trocken, fruchtig)	6,90 Euro	17,00 Euro
Primitivo aus Apulien (fruchtig, kräftig)	6,90 Euro	17,00 Euro
Rosato Sizilien (rosé, trocken)	6,50 Euro	17,00 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna (rot, lieblich)	6,50 Euro	16,00 Euro
WEISSWEIN^L	Glas 0,2 l	Glas 0,5 l
Grillo Bianco aus Sizilien (fruchtig)	6,90 Euro	17,00 Euro
Pecorino aus Abruzzen (frisch)	6,90 Euro	17,00 Euro
Lugana aus Venetien (fruchtig)	6,90 Euro	17,00 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna (lieblich)	6,50 Euro	16,00 Euro
BIERE^a	Glas 0,25 l	Glas 0,4 l
 Stauder Pils		3,30 Euro
Krefelder ^{2, 4, 7, 11}		3,30 Euro
Alsterwasser ^{1, 2, 4, 7, 11}		3,30 Euro
 Stauder Radler ^{2, 3, 12}		3,30 Euro
 ERDINGER Weißbier	Fl. 0,5 l	5,30 Euro
 Bolten Alt <small>Aus der ältesten Altbierbrauerei der Welt</small>	Fl. 0,33 l	3,50 Euro
FASSBRAUSE Zitrone ^{2, 3, 12}	Fl. 0,33 l	3,50 Euro
Qualität Malz tut gut ²	Fl. 0,33 l	3,50 Euro
 Stauder ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,50 Euro
 ERDINGER ALKOHOLFREI ^{2, 3, 12}	Fl. 0,5 l	5,50 Euro
 Radler ALKOHOLFREI ^{2, 3, 12}	Fl. 0,33 l	3,50 Euro

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. 0,33 l

 2, 4, 7, 11	4,20 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,20 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,20 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,20 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,20 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,20 Euro
Bitter Lemon ^{1, 2, 10} Fl. 0,2 l	3,50 Euro
Tonic Wasser ¹⁰	3,50 Euro

SÄFTE

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

Apfelsaft ^{1, 2, 15}	3,80 Euro	4,40 Euro
Apfelsaftschorle ^{1, 2, 15}	3,80 Euro	4,40 Euro
Orangensaft ^{1, 2, 15}	3,80 Euro	4,40 Euro
Vio Schorle Johannisbeere	Fl. 0,3 l	4,20 Euro
Vio Schorle Rhabarber	Fl. 0,3 l	4,20 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

Tafelwasser Acquario

Fl. 0,375 l

Fl. 0,75 l

(mit oder ohne Kohlensäure)	3,00 Euro	6,40 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	2,60 Euro
Espresso Macchiato ⁹	2,70 Euro
Espresso Corretto ^l	5,50 Euro
Espresso Doppio	4,50 Euro
Ital. Cappuccino ⁹	3,30 Euro
Latte Macchiato	3,80 Euro
Affogato ^{2, 11, c, g}	5,30 Euro
Espresso mit 2 Kugeln Vanilleeis	

Tee (diverse Sorten) 3.00 Euro

Digestife

Glas 0,4 cl

Limoncello ^{2, 9}	5,00 Euro
Averna	5,00 Euro
Ramazotti	5,00 Euro
Montenegro	5,00 Euro
Fernet Branca	5,00 Euro
Sambuca Molinari	5,00 Euro
Marsala ^l	6,00 Euro
Grappa della casa ^{9, l}	5,00 Euro
Vecchia Romagna	5,00 Euro
Williamsbirne	5,00 Euro
Himbeergeist	5,00 Euro
Baileys ^{2, 3, g, l}	5,00 Euro
Linie Aquavit	5,00 Euro
Remy Martin ^l	8,50 Euro
Zacapa Rum	9,90 Euro

UNSERE SPECIALS FÜR SIE



➤ **Wechselnde Mittagskarte**
(mit Ausnahme von Sonntag & Feiertagen)

➤ **Saisonale Gerichte**

➤ **Extra Karte & Menü**
mit besonderen Gerichten

➤ **Feiern zu jedem Anlass**

➤ **Gesellschaftsraum bis zu 40 Pers.**

➤ **Partyservice & Catering**
ab 15 Pers.

*(Buffetmappe im Restaurant abholen
oder zum Download)*

➤ **Geschenk-Gutschein**
(ist auch online erhältlich)



Kontaktieren Sie uns, um mehr zu erfahren.

www.acquario.de - info@acquario.de

☎ 0201 51 26 65

Ristorante ACQUARIO

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

Fragen Sie einfach nach unseren Buffetvorschlägen!

Ristorante Acquario

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

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

