

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	7,90 Euro
Hugo ^{9, 1}	0,2 l	7,90 Euro
Campari ² Orange	5 cl	7,50 Euro
Campari ² Soda	5 cl	7,50 Euro
Kir Royal ^{2, 1}	0,2 l	7,50 Euro
Prosecco mit Limoncello ^{2, 1}	0,2 l	7,90 Euro
Negroni ^{2, 9, 1} - Gin, Martini Rosso, Campari	0,2 l	7,90 Euro

CHAMPAGNER PROSECCO & CO

Champagner ¹	0,15 l	10,90 Euro
Ferrari Rosé Brut ¹	0,15 l	10,50 Euro
Prosecco ¹	0,15 l	6,00 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	4,50 Euro
Prosecco Alkoholfrei	0,15 l	6,00 Euro
Tanqueray Alkoholfrei 0.0 & Tonic	0,2 l	7,50 Euro

Vorspeisen & Suppen

Antipasto della Vetrina ^{a, b, c, d}	17,90 Euro
<i>Gemischte Vorspeisen vom „Kalten Buffet“ (täglich frisch zubereitet)</i>	
Carpaccio di Filetto di Manzo	16,50 Euro
<i>Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht</i>	
Vitello Tonnato ^d	16,50 Euro
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
Gamberi alla Provinciale ^{b, d}	16,50 Euro
<i>Garnelen in einer Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Kräutern der Provence, überbacken</i>	
Lumache alle Erbe (12 Stück)	12,50 Euro
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauch in Kräuterrahmsauce</i>	
Lumache Inferno (12 Stück) ^{b, d} <i>Weinbergschnecken mit</i>	12,50 Euro
<i>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 **6,50 Euro**

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

Mista **7,50 Euro**

Bunter Saisonsalat mit Hausdressing^l

Natura **15,50 Euro**

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

Taormina **15,50 Euro**

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

Insalata Casale **18,00 Euro**

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

Insalata Marinara^{b, d, l} **19,90 Euro**

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

Nudelvariationen

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln an.

Spaghetti alla Carbonara ^{a, c, g} 15,00 Euro

Spaghetti mit Schinken⁸, Sahne, Ei und Parmesankäse²

Spaghetti ^{a, b, d} **con Gamberi** 19,00 Euro

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

Lasagne ^{a, c, i, g} **al Forno** 15,50 Euro

Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken

Penne ^{a, g} **Broccoli e Spinaci al Forno** 16,00 Euro

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

Agnolotti ^{a, c, g} **Giganti al Tartufo** 17,90 Euro

Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel in einer leichten Sahnesauce

Tagliatelle ^{a, d, g} **al Salmone** 18,90 Euro

Bandnudeln mit frischem Lachs und Wodka flambiert

Tagliatelle ^{a, c, g} **Nostrane** 18,90 Euro

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

Tortelloni ^{a, b, c, d, g} **Giganti del Golfo** 18,90 Euro

Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung, Lachs, Krabben in Hummersauce

Pizzen

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

Pizza^{a, g} Margherita	10,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Salami oder Prosciutto oder Funghi oder Tonno	12,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Oregano und Salami⁸ oder gekochter Schinken^{2, 8}</i>	
Pizza^{a, d, g} Tonno e Cipolla	13,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Diavolo	13,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Peperoni, scharfe Salami⁸, Paprika, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Prosciutto e Funghi	13,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Verde	13,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Zucchini, Broccoli, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza Zingara^{a, g, d}	13,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Zwiebeln, Sardellen, Salami⁸, Peperoni, Oliven¹³, Oregano</i>	
Pizza 4 Stagioni^{a, b, c, d, g}	14,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Paprika, gekochter Schinken^{2, 8}, Champignons, Thunfisch^{1, 2}, Oregano</i>	
Pizza ai Frutti di Mare^{a, b, d}	18,90 Euro
<i>Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie</i>	
Pizza Amore^{a, b, c, d, g}	16,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Schinken, Salami⁸, Mais, Thunfisch^{1, 2}, Ei, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Emiliana	17,50 Euro
<i>Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken⁸, Rucola, Parmesanflocken², Oregano</i>	
Pizza Abisso^{a, b, d, g}	17,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Porcini	18,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken⁸, Parmesanflocken², Oregano</i>	

Vegane und Vegetarische Gerichte

Antipasto vegano	17,50 Euro
<i>mit verschiedenem gegrillten Gemüse und Pilzen</i>	
Penne mit Broccoli, Erbsen, Spinat und grünem Pesto	15,50 Euro
Pizza Speciale	15,00 Euro
<i>mit Tomaten, veganem Käse, Zucchini, Auberginen, Erbsen, Rucola und Mais</i>	
Pizza vegana con Porcini	18,50 Euro
<i>mit Tomatensauce, veganem Käse, Zucchini und Steinpilzen</i>	

Nur für unsere kleinen Gäste

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

Fleischspezialitäten

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

Scaloppa alla Milanese	27,50 Euro
<i>Paniertes Kalbsschnitzel^{a, c} mit Spaghetti^a und Salat</i>	
Saltimbocca alla Romana	27,90 Euro
<i>Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken^g, Salbei in Weißweinsauce^l</i>	
Filetto Madagascar	36,50 Euro
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar</i>	
Filetto ai Porcini	37,00 Euro
<i>Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen Kräutern</i>	
Filetto Acquario^{b, d}	37,50 Euro
<i>Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern nach Art des Chefs</i>	
Agnello agli Aromi	28,50 Euro
<i>Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch</i>	
Agnello alla Boscaiola	29,50 Euro
<i>Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse², Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten</i>	

Fischspezialitäten

Gamberoni Acquario Riesengambas in leichter Tomaten-Kräuter-Sahnesauce.....	31,50 Euro
<i>mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse² überbacken</i>	
Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch.....	29,50 Euro
Salmone alla Griglia	26,90 Euro
<i>Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern</i>	
Filetti di Luccio-perca alla Senape	26,90 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.**








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

Weine & Biere

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

ROTWEIN ^L	0,2 l	0,5 l
Nero d' Avola aus Sizilien (<i>trocken, fruchtig</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Primitivo aus Apulien (<i>fruchtig, kräftig</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Rosato aus Sizilien (<i>rosé, trocken</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna (<i>rot, lieblich</i>)	6,60 Euro	16,00 Euro

WEISSWEIN ^L	0,2 l	0,5 l
Grillo Bianco aus Sizilien (<i>fruchtig</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Pecorino aus Abruzzen (<i>frisch</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Lugana aus Venetien (<i>fruchtig</i>)	7,00 Euro	17,50 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna (<i>lieblich</i>)	6,60 Euro	16,00 Euro

BIERE ^a	Glas 0,25 l	Glas 0,4 l
 Stauder Pils	3,40 Euro	4,60 Euro
Krefelder ^{2, 4, 7, 11}	3,40 Euro	4,60 Euro
Alsterwasser ^{1, 2, 4, 7, 11}	3,40 Euro	4,60 Euro
 Stauder Radler ^{2, 3, 12}	3,40 Euro	4,60 Euro
 ERDINGER Weibier	Fl. 0,5 l	5,50 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

HEIßGETRÄNKE

Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)







Kaffee oder Espresso	2,70 Euro
Espresso Macchiato ⁹	2,80 Euro
Espresso Corretto ¹	5,50 Euro
Espresso Doppio	4,80 Euro
Ital. Cappuccino ⁹	3,50 Euro
Latte Macchiato	3,90 Euro
Affogato ^{2, 11, c, g}	5,40 Euro
<i>Espresso mit 2 Kugeln Vanilleeis</i>	
Tee (diverse Sorten)	3.30 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 ¹	6,00 Euro
Grappa della casa ^{9, 1}	5,00 Euro
Vecchia Romagna	5,00 Euro
Williamsbirne	5,00 Euro
Himbeergeist	5,00 Euro
Baileys ^{2, 3, g, 1}	5,00 Euro
Linie Aquavit	5,00 Euro
Remy Martin ¹	8,50 Euro
Zacapa Rum	9,90 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. 0,33 l

 2, 4, 7, 11	4,40 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,40 Euro
 2, 4, 5, 6, 7, 11	4,40 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,40 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,40 Euro
 1, 2, 4, 7, 10	4,40 Euro
Bitter Lemon ^{1, 2, 10} Fl. 0,2 l	3,60 Euro
Tonic Wasser ¹⁰	3,60 Euro

SÄFTE

Glas 0,3 l

Glas 0,4 l

Apfelsaft ^{1, 2, 15}	4,00 Euro	4,60 Euro
Apfelsaftschorle ^{1, 2, 15}	4,00 Euro	4,60 Euro
Orangensaft ^{1, 2, 15}	4,00 Euro	4,60 Euro
Vio Schorle Johannisbeere	Fl. 0,3 l	4,40 Euro
Vio Schorle Rhabarber	Fl. 0,3 l	4,40 Euro

WASSER

Fl. 0,25 l

Fl. 0,75 l

San Pellegrino	3,00 Euro	7,50 Euro
Acqua Panna * stilles Wasser	3,00 Euro	7,50 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

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

