

Speisen & Getränke

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



Liebe Gäste!

Wir bieten Ihnen außerhalb der Speisekarte ständig wechselnde Spezialitäten und Saisongerichte an.

Wir beraten Sie gerne. Fragen Sie uns an!

Haben Sie Sonderwünsche bezüglich vegetarischer Speisen oder hinsichtlich Allergikern unter Ihren Gästen? Kein Problem! Denn auch darauf nehmen wir Rücksicht.

Sprechen Sie uns diesbezüglich einfach an.

ÜBER UNS

ACQUARIO – Authentisch italienisch

Inmitten des Kaiser- Wilhelm- Platzes gelegen, vereint das familiengeführte Restaurant Acquario, seit über 40 Jahren, klassische süditalienische Eleganz, mit frischer italienischer Küche.

In unserem Gesellschaftsraum, bieten wir Ihnen den Platz für Feierlichkeiten für bis zu 40 Personen, dort haben Sie die Möglichkeit Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Mit viel Liebe zum Detail haben wir die Räume für Sie freundlich mediterran – aber trotzdem modern und elegant gestaltet. Bequeme Polster, hochwertiger Mosaikboden und glänzende Oberflächen verleihen dem Restaurant ein warmes und sehr geschmackvolles Ambiente.

Die uns lieb gewonnenen Stammgäste und vor allem die Besucher, die das erste Mal bei uns sind, sollen sich von der ersten Minute an wohlfühlen.

Ihre Feier mit ACQUARIO

Wir bieten Ihnen Partyservice und Catering für Ihre Firma, aber auch für private Feierlichkeiten.

Sei es ein Jubiläum, sei es ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein für Sie besonderer Anlass, individuell geplant und in jeder Größenordnung sind wir der richtige Partner.

Auf Wunsch erstellen wir das passende Catering auf allerhöchstem Niveau.

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 UND ALKOHOLFREI

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	4,50 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	17,00 Euro
<i>Dünnes Rinderfilet, italienisch angemacht</i>	
Vitello Tonnato ^d	17,00 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
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum an Olivenöl und Balsamico^l</i>	
Mista	7,00 Euro
<i>Bunter Saisonsalat mit Hausdressing^l</i>	
Natura	15,50 Euro
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schafskäse², Zwiebeln, Eiern und Oliven¹³ mit Hausdressing</i>	
Taormina	15,50 Euro
<i>Bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Käse², gekochter Schinken^{2, 8}, Thunfisch^{1, 2}, Zwiebeln mit Hausdressing^l</i>	
Insalata Casale	18,50 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Waldpilzen an Olivenöl und Balsamico^l</i>	
Insalata Marinara^{b, d, l}	19,90 Euro
<i>Großer bunter Saisonsalat und Rucola mit gegrilltem Zanderfilet und Garnelenspieß an Olivenöl und Balsamico^l</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	16,00 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>	

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	13,90 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella², Peperoni, scharfe Salami⁸, Paprika, Oregano</i>	
Pizza^{a, g} Verde	13,50 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 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}	17,50 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza ai Frutti di Mare^{a, b, d}	18,90 Euro
<i>Tomaten, frische Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie</i>	
Pizza Acquario^{a, b, d, g}	25,00 Euro
<i>Tomaten, Mozzarella, zwei Riesengambas, Lachs, Oregano</i>	

Nudelvariationen

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln an.

Spaghetti alla Carbonara ^{a, c, g}	15,00 Euro
<i>Spaghetti mit Schinken⁸, Sahne, Ei und Parmesankäse²</i>	
Spaghetti ^{a, b, d} con Gamberi	17,90 Euro
<i>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, frischen Tomaten, Kräutern und Rucola</i>	
Lasagne ^{a, c, i, g} al Forno	15,50 Euro
<i>Geschichtete Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken</i>	
Penne ^{a, g} Broccoli e Spinaci al Forno	16,00 Euro
<i>Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln, Schinken⁸, Broccoli, Spinat, Sahne und Käse² überbacken</i>	
Agnolotti ^{a, c, g} Giganti al Tartufo	17,50 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	18,90 Euro
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, Tomaten und Champignons nach Art des Küchenchefs</i>	
Tortelloni ^{a, b, c, d, g} Giganti del Golfo	18,90 Euro
<i>Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Fischfüllung, Lachs, Krabben in Hummersauce</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 Milanese27,50 Euro
Paniertes Kalbsschnitzel^{a, c} mit Spaghetti^a und Salat

Saltimbocca alla Romana27,90 Euro
Kalbsfiletmedaillons in Parmaschinken⁸, Salbei in Weißweinsauce^L

Filetto Madagascar37,00 Euro
Rinderfilet mit grünem Pfeffer Madagascar

Filetto Acquario^{b, d}37,90 Euro
Rinderfilet mit Champignons, Scampi und Kräutern nach Art des Chefs

Agnello agli Aromi28,50 Euro
Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch

Agnello alla Boscaiola29,50 Euro
Lammrückenfilet mit einer Sauce aus Schafskäse², Kräutern, Knoblauch und frischen Tomaten

Fischspezialitäten

Gamberoni Acquario Riesengambas in leichter Tomaten-Kräuter-Sahnesauce.....29,90 Euro
mit Krabben, Champignons, Kräutern und Käse² überbacken

Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengambas mit Knoblauch.....28,90 Euro

Salmone alla Griglia26,90 Euro
Frischer gegrillter Lachs mit Knoblauch und frischen Kräutern

Filetti di Luccio-perca alla Senape27,90 Euro
Zanderfilet in Pommery-Senfsauce^{2, 4, 7}

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









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>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Primitivo aus Apulien (<i>fruchtig, kräftig</i>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Rosato aus Sizilien (<i>rosé, trocken</i>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Lambrusco aus Emilia Romagna (<i>rot, lieblich</i>)	7,00 Euro	16,00 Euro

WEISSWEIN^L	0,2 l	0,5 l
Grillo Bianco aus Sizilien (<i>fruchtig</i>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Pecorino aus Abruzzen (<i>frisch</i>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Lugana aus Venetien (<i>fruchtig</i>)	7,30 Euro	17,50 Euro
Frizzantino aus Emilia Romagna (<i>lieblich</i>)	7,00 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
Ramazzotti	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	6,00 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



Find us on:
facebook.