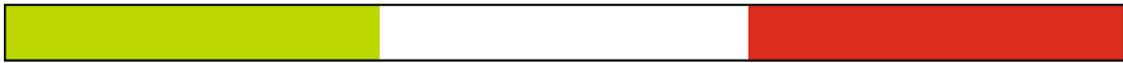


100% cucina italiana.....

FRISTORANTE

seit
1992

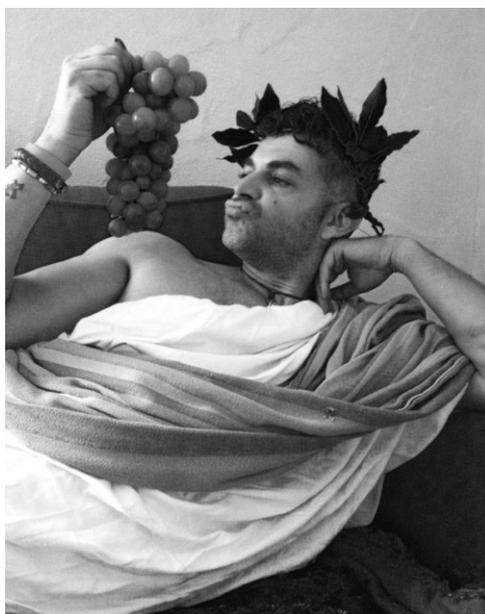
ACQUARIO



Getreu diesem Motto hält das "Acquario" mediterrane Köstlichkeiten der italienischen Küche, als auch einige wohlschmeckende heimische Gerichte für Sie bereit. Es wird stets frisch und mit viel Liebe für Sie gekocht. Die Auswahl qualitativ hochwertiger Zutaten ist uns sehr wichtig. Darüber hinaus kreieren wir wöchentlich Spezialgerichte, die Sie unserer Tafel entnehmen können.

Lassen Sie sich verzaubern bei einer kulinarischen Reise durch unsere Heimat.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei uns.



Francesco Malerba

Seit 1992

Antipasti / Vorspeisen

....und für den kleinen Hunger

- | | | |
|----|---|---------|
| 5 | Antipasto „Calabrese“ ^{4,5}
Kleiner Vorspeisenteller mit Spezialitäten aus unserer Heimat | 9,00 € |
| 6 | Antipasto all´Italiana ⁴
Verschiedene kalte und warme Spezialitäten | 15,00 € |
| 7 | 4 Bruschette della Casa ⁹ 
Geröstete Weißbrotscheiben nach Art des Hauses | 8,00 € |
| 8 | Insalata di mare ¹¹
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat auf Salatbett angerichtet | 13,50 € |
| 9 | Carpaccio Cipriani ^{5,11}
Rindercarpaccio mit Champignons, Sellerie und Parmesan | 15,00 € |
| 10 | Scambi al forno „Enrico“
Garnelen in Knoblauch-Peperoncino-Olivenöl aus dem Ofen | 13,50 € |
| 11 | Mozzarella „Caprese“ ⁵ 
Tomaten-Mozzarella-Scheiben mit Oliven und Basilikum | 10,50 € |
| 12 | Verdure grigliate ⁵ 
Gegrilltes Gemüse auf Rucolabett mit Parmesanhobel | 13,50 € |
| 13 | Parmigiana di Melanzane ⁵ 
Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella | 12,50 € |
| 14 | Funghi d´orate 
Golden gebackene frische Champignons mit Knoblauchsoße | 9,00 € |
| 15 | Vitello tonnato
Kalbfleisch mit delikater Thunfischcreme und Kapern | 13,00 € |

Hierzu reichen wir unser frisch gebackenes Weißbrot

- | | |
|----|---|
| 39 | Pizzabrot natur mit Kräuteröl ⁹ 
4,50 € |
| 40 | Pizzabrot Pomodoro mit Tomate & Knoblauch ⁹ 
5,00 € |

 **vegetarisch**

Zuppe / Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 17 | Crema di Pomodoro ^{9,11}  | 6,00 € |
| | Fruchtige Tomatensuppe mit gerösteten Croutons | |
| 18 | Tortellini in Brodo ^{2,5,10,11} | 6,50 € |
| | Rinderbrühe mit Tortellini und Parmesan | |
| 19 | Zuppa di Funghi ^{5,8} | 6,50 € |
| | Cremige Pilzsuppe mit Speckwürfelchen | |
| 20 | Minestrone ^{5,9,11}  | 6,50 € |
| | Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln und Parmesan | |

Zusatzstoffe /Allergene:

1. Farbstoff
2. Konservierungsmittel
3. Antioxidationsmittel
4. Phosphat
5. mit Milcheiweiß
6. koffeinhaltig
7. Phenylalalinduelle
8. Nitritpökelsalz
9. glutenhaltiges Getreide/Weizen
10. Eier
11. Sellerie
12. Senf
13. Nüsse/Schalenfrüchte

Insalate / Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Kleiner gemischter Salat / Beilagensalat  | 6,00 € |
| 31 | Insalata „Vincenzo“
Tomatenscheiben, Thunfisch und rote Zwiebeln | 8,50 € |
| 32 | Insalata „Pomodoro e Rucola“ ⁵  | 8,50 € |
| 33 | Insalata „Italiana“ ^{2,3,4,5,8}
Blattsalate, Schinken, Käse, frische Paprika, Artischocken,
Oliven, Gurken und Tomaten | 9,50 € |
| 34 | Insalata „Venezia“ ^{2,3,4,5,8,10}
Blattsalate, Thunfisch, Schinken, Käse, frische Paprika, Ei und
Artischocken | 10,50 € |
| 35 | Insalata „Acquario“ ^{2,3,4,5,8,10}
Blattsalate, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken, Käse, Möhren, Mais,
Ei, Artischocken, Gurken und Tomaten | 12,50 € |
| 36 | Insalata „Capricciosa“ ^{5,10}
Blattsalate, Käse, Möhren, Mais, Ei, Shrimps, Gurken und Tomaten | 11,50 € |
| 37 | Insalata „Francesco“ ⁵
Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Oliven, Mozzarelline
und Basilikum & gebratene Rinderfiletstreifen | 13,50 € |
| 38 | Insalata „Calabria“ ^{2,3,4,5,8}
Blattsalate mit frischer Paprika, frische Champignons,
Käse- und Schinkenstreifen & gebratenen Putenbruststreifen | 13,50 € |

*Für unsere Salatmarinade verwenden wir
Balsamico-Essig & natives Olivenöl extra vergine
Auf Wunsch Salat 30, 31 sowie 33 – 36 mit Joghurtdressing*

Hierzu reichen wir unser frisch gebackenes Weißbrot

- | | | |
|----|---|--------|
| 39 | Pizzabrot natur mit Kräuteröl [?]  | 4,50 € |
| 40 | Pizzabrot Pomodoro mit Tomate & Knoblauch [?]  | 5,00 € |

 **vegetarisch**

Pizze tradizionali

		Normal Ø 26 cm	Groß Ø 30 cm
50.	Margherita mit Mozzarella ^{5,9} 	8,00 €	9,00 €
51.	Prosciutto mit italienischem Kochschinken	8,00 €	9,00 €
52.	Salami ^{2,3,5,9}	8,00 €	9,00 €
53.	Diavolo mit Peperoniwurst (pikant) ^{2,3,5,9}	8,00 €	9,00 €
54.	Funghi mit frischen Champignons ^{5,9} 	8,00 €	9,00 €
55.	Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln ^{5,8,9,10}	8,00 €	9,00 €

Le nostre Pizze classiche

(seit über 30 Jahren bewährt)

60.	Franco ^{2,3,4,5,9,10} Salami, Schinken, Peperoniwurst, Artischocken, Champignons, Ei	9,00 €	10,00 €
61.	Venezia (scharf) ^{2,3,4,5,8,9} Salami, Schinken, Zwiebeln, Muscheln, Pilze, grüne Peperoni	9,00 €	10,00 €
62.	Suprema ^{2,3,4,5,8,9} Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Zwiebeln, frische grüne Paprika	9,00 €	10,00 €
65.	Pescatore ^{5,9} Thunfisch, Muscheln, Krabben, Knoblauch	9,00 €	10,00 €
67.	Rocco ^{2,3,4,5,8,9} Salami, Schinken, Champignons, Zwiebeln	9,00 €	10,00 €
69.	Quattro Stagioni / „Vier Jahreszeiten“ ^{2,3,5,9} Peperoniwurst, Artischocken, Muscheln, Sardellen	9,00 €	10,00 €
70.	Mamma Mia (scharf) ^{2,3,5,9} Peperoniwurst, Artischocken, Champignons, grüne Peperoni	9,00 €	10,00 €
74.	Acquario ^{2,3,4,5,8,9} Salami, Schinken, Champignons, Thunfisch	9,00 €	10,00 €
75.	Tropicale ^{2,3,4,5,8,9} Salami, Schinken, Peperoniwurst, Ananas	9,00 €	10,00 €
80.	Speciale ^{2,3,5,9} Salami, Peperoniwurst, Champignons	9,00 €	10,00 €
94	Calzone (zusammengeklappt) ^{2,3,4,5,8,9} Schinken, Champignons	9,00 €	10,00 €

- Bei Hinzufügen von bis zu 2 weiteren Zutaten 1 € Aufpreis -

Pizza-Spezialitäten

(Einheitsgröße Ø 30 cm)

100 Tropea (scharf) ^{5,9}	11,00 €
Gegrillte Auberginen, rote Zwiebeln und Nduja-Wurst	
101 Quattro Formaggi ^{5,9} 	11,00 €
4 verschiedene Käsesorten	
102 Parma e Rucola ^{5,9}	13,00 €
Hauchdünn aufgeschnittener Parmaschinken, Rucola & Parmesan	
103 Contadino Elia ^{5,9,13} 	12,00 €
Grillgemüse, Mozzarella, Parmesanhobel und grünem Pesto	
104 Enzo Ferrari ^{5,9} 	11,00 €
Tomatenscheiben mit Mozzarella, Oliven und Basilikum	
105 Sofia Loren ^{5,9} 	11,00 €
Blattspinat und Ricotta	
106 Giulietta ^{5,9}	13,50 €
Blattspinat und Lachsstückchen	
107 Tirolese ^{5,9}	12,00 €
Gorgonzola, Mozzarella und Speck	
108 Americana ^{2,3,4,5,8,9}	12,00 €
Schinken, frische Champignons, frische grüne Paprika, Mais, Zwiebeln und Ananas	

Pasta / Nudelgerichte

Spaghetti

- 110 **Spaghetti Napoli** ^{9,11}  **9,50 €**
mit fruchtiger Tomatensoße und Basilikum
- 111 **Spaghetti Bolognese** ^{9,11} **10,50 €**
mit würziger Hackfleisch-Tomatensoße
- 112 **Spaghetti alla Carbonara** ^{2,3,4,5,8,9,10} **10,50 €**
mit Schinken-Sahnesoße, Ei und Parmesan
- 113 **Spaghetti alla Calabrese (pikant)** ⁹ **10,50 €**
mit fruchtigen Tomaten, Nduja-Wurst, Knoblauch und roten Zwiebeln
- 114 **Spaghetti alla Marinara** ^{9,11} **15,00 €**
mit Tomatensoße, frischen Meeresfrüchten und Knoblauch
- 115 **Spaghetti aglio, olio e peperoncino (scharf)** ⁹  **9,50 €**
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
- 116 **Spaghetti all`Amatriciana** ^{2,3,8,9,11} **10,50 €**
mit fruchtiger Tomatensoße, Zwiebeln und Pancetta (Speck)
- 117 **Spaghetti mit Veggie-Bolognese** ^{9,11}  **10,50 €**
mit fruchtiger Gemüse-Tomatensoße und Soja

Penne (kurze Teigröhrchen)

- 120 **Penne all`Arrabiata di „Vale 46“ (scharf)** ^{9,11}  **12,50 €**
mit fruchtiger Tomatensauce, Knoblauch, Steinpilze und Peperoni
- 121 **Penne alla Contadina** ^{5,9}  **12,50 €**
mit Ricotta, Zucchini, Erbsen und Parmesan
- 122 **Penne alla Celentano** ^{5,9} **13,50 €**
mit Rucola, Entrecote-Streifen, Pinienkernen und Parmesanhobel

Rigatoni (kurze Teigröhrchen)

- 127 **Rigatoni ai Quattro Formaggi** ^{5,9}  11,50 €
mit Sahnesoße und 4 verschiedenen Käsesorten
- 128 **Rigatoni alla Franco** ^{2,3,4,5,8,9,11} 12,00 €
Tomaten-Sahnesoße, frische Champignons, Schinken, Favabohnen und Käse
- 129 **Rigatoni alla Norma** ^{5,9,11}  11,50 €
mit fruchtiger Tomatensoße, Auberginen und Ricotta

Pasta al forno (mit Mozzarella überbackene Pastagerichte)

- 130 **Rigatoni al Forno** ^{5,9,10,11} 12,00 €
mit Bolognese, Erbsen, gekochtes Ei
- 131 **Tortellini al Forno** ^{5,9,11} 12,50 €
mit Bolognese, Sahne und frische Champignons
- 132 **Lasagne Classica** ^{5,8,9,11} 12,00 €
mit Bolognese und Bechamelsauce
- 133 **Combinazione** ^{5,9,11} 13,00 €
Lasagne/Tortellini/Penne mit Bolognese und Sahnesoße

Tagliatelle e Linguine (Bandnudeln)

- 140 **Tagliatelle Panna e Funghi** ^{5,9}  11,50 €
Frische Champignons in Sahnesauce
- 141 **Tagliatelle al Salmone** ^{9,11} 14,50 €
Tomaten-Sahnesauce mit frischen Lachsstückchen
- 142 **Linguine alle Vongole** ⁹ 13,50 €
Frische Venusmuscheln, Tomatenwürfel, Petersilie und Knoblauch
- 143 **Linguine alla Genovese** ^{5,9,13}  12,00 €
mit grünem Pesto, Pinienkernen und Rucola

Tortellini (mit Fleischfüllung)

- 150 **Tortellini Panna e Prosciutto** ^{2,3,4,5,8,9} 12,00 €
mit Schinken-Sahnesoße
- 151 **Tortellini al Gorgonzola** ^{5,9} 12,00 €
mit Gorgonzola-Sahnesoße
- 152 **Tortellini Caprese** ^{5,9,11} 12,00 €
mit fruchtiger Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Carne di Maiale / Fleischgerichte vom Schwein

165	Cotoletta Viennese ^{9,10} Schnitzel Wiener Art	15,00 €
166	Cotoletta alla Cacciatora ^{5,9,10} Schnitzel nach Jäger Art mit Pilzen	16,00 €
167	Saltinbocca alla Romana Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsöße	19,00 €
168	Cotoletta alla Bolognese ^{5,9,10} Schnitzel paniert mit Bolognesesoße und Käse gratiniert	18,00 €
169	Cordon Bleu ^{2,3,4,5,8,9,10} Klassisch mit Kochschinken und Käse gefüllt	19,00 €
170	Picata alla Milanese ^{5,10} Medaillons mit einer Ei-Parmesan-Hülle, frische Champignons und Tomatenspaghetti als Beilage	20,50 €
171	Cotoletta Speciale ^{5,9,10} Schnitzel paniert mit einer Cremesoße und frischen Champignons	17,00 €

Zu unseren Fleischgerichten vom Schwein servieren wir knusprige Pommes frites, Bratkartoffeln oder Nudeln und einen gemischten Beilagensalat oder Tagesgemüse

Carne di Manzo / Fleisch vom Rind

175	Bistecca ai Ferri (250 g)	25,00 €
	Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	
176	Bistecca Tropeana (250 g)	26,50 €
	Rumpsteak vom Grill mit in Balsamico gedünsteten roten Zwiebeln	
177	Bistecca Monte Poro (250 g) ⁵	26,50 €
	Rumpsteak vom Grill mit Pilz-Rahmragout	
178	Filetto alla Griglia (220 g)	28,50 €
	Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	
179	Filetto al Gorgonzola (220 g) ⁵	30,50 €
	Rinderfilet vom Grill mit cremiger Gorgonzola-Soße	
180	Filetto al Pepe verde (220 g)	30,50 €
	Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer	

*Zu unseren delikaten Rindfleischgerichten servieren wir
wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Nudeln und Tagesgemüse
oder einen gemischten Beilagensalat*

Pesce fresco - Frischer Fisch

191	Calamari alla Griglia	24,50 €
	Frischer gegrillter Tintenfisch mit Kräutern und Knoblauch	
192	Salmone alla Griglia	24,50 €
	Lachsfilet gegrillt (frei von Gräten)	
193	Orata alla Griglia	23,50 €
	<i>Frische Dorate vom Grill</i>	
194	Pesce spada alla Griglia	26,00 €
	Schwertfisch-Steak vom Grill	

*Zu unseren mediterranen Fischgerichten servieren wir
wahlweise Rosmarinkartoffeln und einen gemischten
Beilagensalat
oder Tagesgemüse*

39	Pizzabrot natur mit Kräuteröl ⁹ 	4,50 €
40	Pizzabrot Pomodoro , mit Tomate & Knoblauch ⁹ 	5,00 €

Dolce / Dessert

200	Tiramisù (hausgemacht und Original!) ^{5,6,9,10} enthält Alkohol	7,00 €
201	Panna cotta ⁵	6,00 €
202	Tartufo classico ⁵	6,00 €
203	Souffle mit heißer Schokolade/Vanilleeis ^{5,9,10,13}	6,00 €

Kaffee & Spirituosen

Espresso ⁶	2,70 €
Espresso doppio / Espresso macchiato ^{5,6}	3,00 €
Cappuccino ^{5,6}	3,20 €
Latte macchiato ^{5,6}	3,50 €
Tee	2,60 €

Averna – Ramazzotti – Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Amaro del Capo	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €

Grappa

Grappa Julia Superiore 38%	2 cl	4,00 €
Grappa Berta Monprá 40%	2 cl	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

	klein		groß
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	2,50 €	0,75 l 6,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,6,7,9}	0,2 l	2,60 €	0,4 l 4,20 €
Coca Cola light (mit Süßungsmittel)			
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l 4,20 €
Johannisbeersaft-Schorle ³	0,2 l	2,60 €	0,4 l 4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €	-
Bitter Lemon (chininhaltig) ⁹	0,2 l	3,50 €	-
Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,2 l	3,50 €	-

Unsere Biere aus der Privatbrauerei Schmucker

Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €	0,5 l 4,40 €
Radler / Colabier ^{1,6}	0,3 l	3,50 €	0,5 l 4,40 €
Weizen vom Fass			0,5 l 4,40 €
Pils alkoholfrei aus der Flasche	0,33 l	3,50 €	-
Dunkles Weizen aus der Flasche	-		0,5 l 4,20 €
Kristallweizen aus der Flasche	-		0,5 l 4,20 €
Alkoholfreies Weizen aus der Flasche	-		0,5 l 4,20 €

Aperitivi & Prosecco

Martini bianco - Campari ¹	2 cl	4,50 €	
Aperol Spritz ¹		6,50 €	
Bitterino (ohne Alkohol)		3,50 €	

Apfelwein (pur oder gespritzt)	0,25 l	2,80 €	0,5 l 4,20 €
--------------------------------	--------	---------------	---------------------

Vino bianco e rosato / Offene Weißweine & Rosé

Frizzantino (lieblich)	0,25 l	5,00 €
Frascati (fein würzig)	0,25 l	5,00 €
Pinot Grigio (vollmundig trocken)	0,25 l	5,00 €
Ciró (Rosé)	0,25 l	6,50 €
Ciró (weiß)	0,25 l	6,50 €

Vino rosso / Offene Rotweine

Lambrusco (lieblicher Perlwein)	0,25 l	6,00 €
Montepulciano (halbtrocken)	0,25 l	6,00 €
Chianti (trocken)	0,25 l	6,00 €
Nero d'Avola (halbtrocken)	0,25 l	6,00 €
Barbera (sehr trocken)	0,25 l	6,00 €
Merlot (vollmundig trocken)	0,25 l	6,00 €
Ciró	0,25 l	7,00 €

Vini in bottiglia / Flaschenweine



LIBRANDI aus der Region Kalabrien

Cuore Mediterraneo

Ciró Bianco D.O.C.	0,75 l	21,50 €
Ciró Rosato D.O.C.	0,75 l	21,50 €
Ciró Rosso Classico D.O.C.	0,75 l	21,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite/Schwefeldioxid

Nero d'Avola enthält Lisozym aus Hühnereiweiß