

PRIMA DI INIZIARE

Gentile Ospite, chiediamo la vostra collaborazione nel comunicarci le vostre allergie e intolleranze alimentari, vi indicheremo le preparazioni indicate alle vostre esigenze.

Vi informiamo che ci potrebbe essere contaminazione crociata con altre sostanze che potrebbero causare allergie o intolleranze.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, chiedete pure al personale di servizio.

Servizio e coperto €3

Dear Guest, we ask for your cooperation in communicating your food allergies and intolerances, we will indicate the preparations suited to your needs.

We inform you that there could be cross-contamination with other substances that could cause allergies or intolerances.

The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004 annex III, section VIII, chapter 3, letter D.

In the absence of sourcing fresh products, and for better company management, some products can be frozen or come from blast chiller, just ask the service staff.

Service and cover charge €3

BEER SELECTION

Birra Landbier 20 cl 3,5 40cl 6

Rossa Bottiglia 5

IPA Bottiglia 6

Birra Analcolica Bottiglia 5

SOFT DRINK

Acqua La Dolomia 70 cl 4

Bibite in lattina 4

Coca Cola in bottiglia 0,20 3,8

Coca Cola zero in bottiglia 0,20 3,8

Coca Cola alla spina 0,30 3,8

Coca Cola alla spina 0,50 5

FOLLOW US @  

www.aquajesolo.it

 +39 376 09 33 903

Gestiamo volentieri eventuali aggiunte o piccole variazioni di ingredienti con variazione di prezzo. Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.

We are happy to accommodate any additions or small changes to ingredients, with a price adjustment. During busy periods, however, modifications may be difficult for us, and we reserve the right not to fulfill them.

Gerne berücksichtigen wir zusätzliche Wünsche oder kleine Änderungen der Zutaten gegen Aufpreis. In Zeiten mit hohem Arbeitsaufkommen können Änderungen jedoch schwierig sein, und wir behalten uns vor, diese nicht auszuführen.

INIZIA CON UN DRINK

Scegli il tuo Gin:

Gin London Dry DU.IT. 12

Distilleria Urbana Italiana

Brookmans 11

Bulldog 11

Gin Malfy Pompelmo 11

Gin Mare 11

Abbinati alla tonica Fever Tree Premium Indian Tonic dal gusto classico

Mojito 9,5

Mojito Fragola 11

Negroni 8

Bitter, Vermouth rosso, gin

Negroni Sbagliato 9

Bitter, vermouth rosso, Prosecco

Paloma 10

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo

Rosa di Mare 9

**Sarti rosa, sciroppo di sambuco,
succo di lime, soda**

Riflesso d'Ambra 9

**Vodka al caramello salato DU IT,
succo di limone, miele, ginger ale**

Hugo fragola 7

Hugo spritz 5

Sarti Spritz 7,5

Sarti rosa, vino frizzante, soda, lime

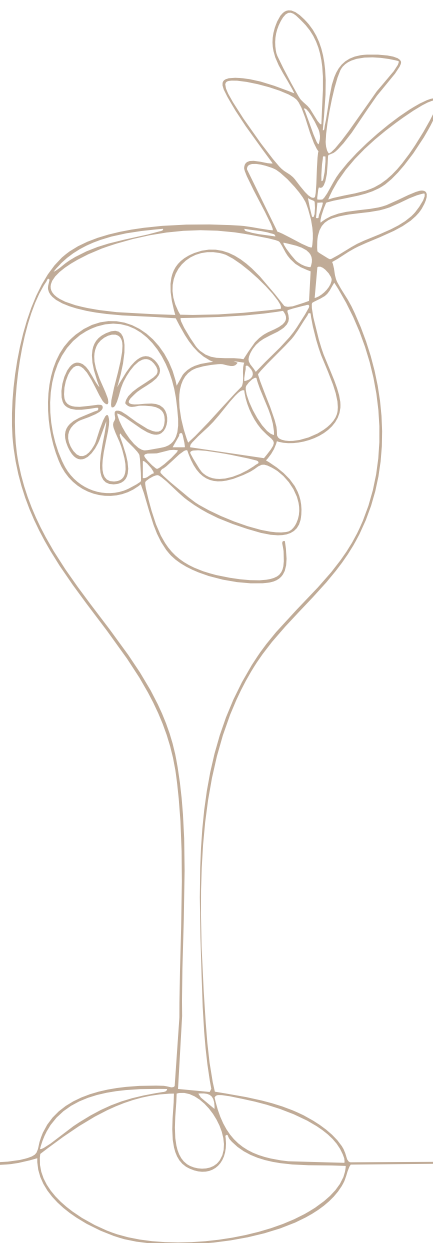
Mediterraneo Spritz 7,5

Vino, venturo, limone, seltz

Limoncello Spritz 6

Spritz classici 5

Aperol, Campari, Cynar, Select



CRUDITÀ

Il nostro crudo di mare

Raw fish platter

Unsere rohen Meeresfrüchte / 32

NEW

Scampi crudi al pezzo

Raw langoustine (each)

Rohe scampi (pro Stück) / 4,5

NEW

Gamberi rossi crudi al pezzo

Raw red prawns (each)

Rote Rohgarnelen (pro Stück) / 5

ANTIPASTI

Antipasto AQUA

La capesanta al forno con olio E.V.O., i canestrelli, lo scampo, l'insalatina di piovra la cannocchia e il baccala mantecato con polenta fritta

Baked scallop with extra virgin olive oil, canestrelli (small scallops), langoustine, octopus salad, mantis shrimp and creamed salt cod served with fried polenta

Jakobsmuschel aus dem Ofen mit nativem Olivenöl extra, Canestrelli (kleine Jakobsmuscheln), Scampi, Oktopussalat, Fangschreckenkrebs und Stockfischcreme mit frittierte Polenta / 32

Le capesante

Capesante al forno con olio extra vergine di oliva

Baked scallops with extra virgin olive oil

Gebackene Jakobsmuscheln mit nativem Olivenöl extra / 19

Il Baccalà

Baccalà mantecato, polenta fritta

Creamed cod, fried polenta

Baccalà creme mit frittierte Polenta / 16

NEW

L'insalatina di gamberi

Insalatina tiepida di gamberi con verdure croccanti, aneto

Warm shrimp salad with crunchy vegetables and dill

Lauwarmer Garnelensalat mit knackigem Gemüse und Dill / 21

BEST SELLER

La tartare di tonno

Tartare di tonno, crema di avocado, pomodorini, burrata e crostini di pane

Tuna tartare, avocado cream, cherry tomatoes, burrata and croutons

Thunfischtatar, Avocado-creme, Kirschtomaten, Burrata und Croûtons / 19

FATTO IN CASA
HOMEMADE

Il Salmone marinato

Salmone marinato fatto in casa, formaggio cremoso, cipolla marinata, pan brioches

House-marinated salmon, cream cheese, marinated onion, brioche bread

Hausgemachter mariniertes Lachs, Frischkäse, marinierte Zwiebeln, Briochebrot / 19

Il carpaccio di Black Angus

Carpaccio di black angus, misticanza, scaglie di grana

Black Angus carpaccio, mixed greens, Grana cheese flakes

Black-Angus-Carpaccio, Blattsalat, Grana-Späne / 18

Il vitello tonnato

Vitello tonnato, cipolla all'aceto e foglie di capero

Veal with tuna sauce, pickled onion and caper leaves

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, eingelegte Zwiebel und Kapernblätter / 16

Le zucchine marinate

Zucchine marinate, crema di feta, pomodoro, hummus

Marinated courgettes, whipped feta, mint and tomatoes, hummus

In Minze marinierte Zucchini, Fetacreme, Tomate, Hummus / 15

PRIMI

Lo Spaghetto alle vongole

Spaghetti with clams and garlic oil

Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauchöl / 19

- + **Aggiunta di bottarga + 2**
- + *Add mullet bottarga + 2*
- + *Zugabe von Meeräschen-Bottarga + 2*

Gli Gnocchetti alla Granseola Gnocchetti alla granseola al profumo di rosmarino

Gnocchi with spider crab and rosemary

Gnocchetti mit Taschenkrebs und Rosmarin / 23

C'era una volta

Risoni mantecati al pomodoro, tartare di scampi, burrata, basilico

Creamy tomato orzo pasta with Langoustine tartare, burrata and basil

Cremige Risoni mit Tomate, Scampi-Tatar, Burrata und Basilikum / 20

Il Risotto

Risotto con crema di zucchine, caprino, tartare di gambero rosso e lime

Risotto with zucchini cream, goat cheese, red prawn tartare, lime

Risotto mit Zucchini-creme, Ziegenkäse, rotem Garnelentatar, limette / 22

I Paccheri

Paccheri, gamberi, pomodoro, burrata

Paccheri with prawns, tomato and burrata

Paccheri mit Garnelen, Tomate und Burrata / 19

Le Linguine

Linguine, ricciola, aneto, lime

Linguine with amberjack, dill and lime

Linguine mit Bernsteinmakrele, Dill und Limette / 20

La Carbonara

Spaghetti carbonara / 14

Lasagna alla bolognese

Classic meat lasagna

Klassische Lasagne Bolognese / 13



SECONDI

DALL' AQUA

La Tataki di tonno

Tonno scottato, verdure croccanti all'aceto

Seared tuna tataki with crunchy pickled vegetables

Thunfisch-Tataki mit knackigem eingelegtem Gemüse / 24

L'Ombrina

Trancetto di ombrina, purea di patata dolce, pak choi e verdure

Croaker fillet with sweet potato purée, pak choi and vegetables

Adlerfischfilet mit Süßkartoffelpüree, Pak Choi und Gemüse / 24

Il Nostro Fritto

Fritto di calamari e gamberi, mayo al pompelmo e pepe rosa

Deep fried squid and prawns with grapefruit and pink pepper mayo

Frittierte Calamari und Garnelen mit Grapefruit-Rosa-Pfeffer-Mayonnaise / 26

Il Polpo alla griglia

Tentacolo di polpo alla griglia, patate, salsa romesco

Grilled octopus with potatoes and romesco sauce

Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Romesco-Sauce / 25



Il Calamaro grigliato

Calamaro grigliato, insalata tiepida di fregola sarda ,aglio nero

Grilled squid with warm fregola salad and black garlic

Gegrillter Kalmar mit lauwarmem Fregola-Salat und schwarzem Knoblauch / 22

DALLA FATTORIA

La Tagliata

Tagliata di manzo della fattoria 2 PIOPPI di Mirano (Ve) al rosmarino, patate schiacciate, broccoli

Beef tagliata with rosemary, crushed potatoes and broccoli

Rinder-Tagliata mit Rosmarin, Stampfkartoffeln und Brokkoli / 24



La Tartare & Babà salato

Tartare di manzo condita servita con baba' sfogliato salato

Beef tartare and savory babà

Rindertatar und herzhaftem Babà / 24

LOBSTER COLLECTION



Il Panino all'astice

Lobster roll (panino al latte, astice , mayo al lime e mela verde)

Lobster roll (milk bun with lobster, lime mayo and green apple)

Lobster roll (Milchbrötchen, Hummer, Limetten-Mayo und grüner Apfel) / 27

Lobster Salad

Misticanza, astice, pomodorini, crostini di pane e citronette

Mixed greens, lobster, cherry tomatoes, croutons, citronette

Blattsalat , Hummer , Kirschtomaten, Citronette / 24

VEGAN



Il Cavolfiore

"Bistecca" di cavolfiore arrosto, hummus di ceci, verdure croccanti e mandorle

Roasted cauliflower steak, chickpeas hummus, crunchy vegetables and almonds

Geröstetes Blumenkohlsteak mit Kichererbsen-Hummus, knackigem Gemüse und Mandeln / 16

CONTORNI

Focaccina al rosmarino

Rosemary focaccia

Rosmarin-Focaccia / 6

Patatine fritte al tartufo e parmigiano

Truffle and parmesan fries

Pommes mit Trüffel und Parmesan / 9

Patate dolci fritte

Sweet potato fries

Süßkartoffel-Pommes / 6

Patatine fritte

Chips

Pommes frites / 5,5

Insalata mista

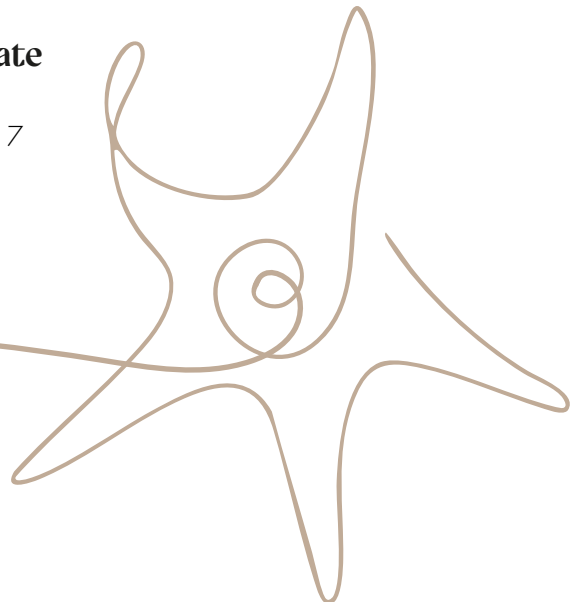
Mixed salad

Gemischter Salat / 6

Verdurine spadellate

Sautéed vegetables

Gebratenes Gemüse / 7



DOLCI

Tutti i nostri dolci sono realizzati in casa

All our desserts are are homemade
Alle unsere Desserts sind hausgemacht

Millefoglie alle fragole 7

Strawberry millefeuille
Erdbeer-Millefeuille

Cinema Crunch 8,50

Gelato, popcorn e salsa al caramello salato

Ice cream with popcorn and salted caramel
Eis mit Popcorn und gesalzenem Karamell

Tiramisu 7

Tris di dolci 10

Tiramisù, millefoglie alla fragola, cinema crunch

Tiramisu, strawberry millefeuille, cinema crunch
Tiramisù, Erdbeer-Millefeuille, Cinema Crunch

Zuppa inglese 7

Creme caramel al cacao e amaretti

chocolate and vanilla trifle
(with a touch of italian red spiced liqueur)
Zuppa inglese

Sgroppino al limone o al caffè

(su richiesta leggermente alcolico) 5

Lemon or coffee sgroppino (slightly alcoholic on request)
Zitronen- oder Kaffeebohnen (auf Wunsch leicht alkoholisch)



LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze nascono dall'impasto Positano, soffice e leggero, con un caratteristico cornicione alto. Realizzato con biga, lievito madre, un blend esclusivo di farine e un'idratazione superiore al 60%, garantisce una pizza fragrante, digeribile e dal sapore unico. Utilizziamo solo pomodoro 100% italiano e mozzarella fiordilatte prodotta con latte vaccino italiano.

Our pizzas are made with our signature Positano dough - soft, light and crowned with a tall, airy crust. Prepared with biga, sourdough starter, a special blend of flours, and over 60% hydration, it delivers a uniquely flavorful, fragrant and highly digestible pizza. We use only 100% Italian tomatoes and fiordilatte mozzarella made with Italian cow's milk.

AQUA'S COLLECTION

La Tartare

Mozzarella fiordilatte, tartare di manzo, stracciatella, pomodoro confit

Fiordilatte mozzarella, meat tartare, stracciatella, confit tomato

Fiordilatte-Mozzarella, Bauernfleisch-Tartar, Stracciatella, konfitierte Tomate / 20,5

La Tartufata

Mozzarella fiordilatte, crema di tartufo nero, mortadella, burrata pugliese

Fiordilatte mozzarella, black truffle cream, mortadella, Puglian burrata

Fiordilatte-Mozzarella, schwarze Trüffelcreme, Mortadella, Pugliese Burrata / 20

Tonno e cipolla

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, tonno e cipolla

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, tuna, onion

100 % italienische Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln / 13

Vegetariana

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, grilled vegetables

100 % italienische Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, gegrilltes Gemüse / 13

NEW

Gamberi e zucchine

Mozzarella fiordilatte, gamberi, zucchine, basilico

Fior di latte mozzarella, courgettes and prawns

Fior-di-Latte-Mozzarella, Garnelen und Zucchini / 16

Bufalina

Pomodoro 100% italiano, Prosciutto di Parma DOP e mozzarella di bufala Campana DOP

100% Italian tomato, Parma ham P.D.O. and buffalo mozzarella Campana P.D.O.

100 % italienische Tomate, Parmaschinken D.O.P. und Büffelmozzarella Campana D.O.P. / 16

Diavola

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami

100 % italienische Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, würzige Salami / 12

That's Amore

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, stracciatella, pomodorini confit e pesto di basilico

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, stracciatella, confit cherry tomatoes and basil pesto

100 % italienische Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Stracciatella, confierte Kirschtomaten und Basilikumpesto / 16

Wurstel con patatine

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte

Tomato sauce 100% Italian, fior di latte mozzarella, sausage, French fries

100 % italienische Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Wurst und Pommes frites / 13

Cotto e funghi

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce 100% Italian, fior di latte mozzarella, ham and mushrooms

100 % italienische Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Kochschinken und Pilzen / 12,50

La Regina Margherita

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella

100 % Italienische Tomate, Fiordilatte-Mozzarella / 10

Variazioni: per ogni aggiunta o variazione potrà essere applicato un aumento da €1 a €4

Variations: for each addition or variation an increase from €1 to €4 may be applied