

AQVA

- BOUTIQUE -
HOTEL

- FRESH HOMEMADE -

CRUDO E MELONE

2389112

Crudo e melone prosciutto crudo di Parma e melone dolce mantovano
Parma Ham with melon
€ 14,00

BUFALA

2389112

Mozzarella di bufala campana dop e pomodorini profumata al basilico del nostro giardino, con olio extravergine di oliva
Mozzarella di bufala campana dop with tomatoes, fresh basil and extravirgin olive oil
€ 14,00

BRESAOLA

2389112

Bresaola, scaglie di grana, rucola, limoni, rapa rossa e il olio extravergine di oliva
Bresaola, lemon, rocket, beetroots and extravirgin olive oil
€ 14,00

GAZPACHO

2389112

Gazpacho la nostra versione del piatto Andaluso, con pomodori ramati, cetrioli, pane e peperoni rossi, all'olio extravergine di oliva
Cold vegetable soup with tomatoes, bread, cucumbers, peppers and extravirgin olive oil
€ 8,00

HUMMUS

234589112

Hummus di ceci servito con pinzimonio di verdure fresche di stagione e pane carasau
Chickpea-humus with raw seasonal vegetables and extravirgin olive oil.
€ 10,00

COUS COUS

234589112

Cous cous al limone e semi di senape, curry, verdure di stagione e uvetta
Lemon flavoured Cous cous with mixed vegetables, raisins, curry, mustard, basil and extravirgin olive oil
€ 12,00

- LUNCH -

EVERY DAY FROM 12.00 TO 14.00 PM

- CHARCUTERIE -

TAGLIERE DEL MARIO

23458910112H

Selezione di salumi dop del territorio servito con verdure sott'olio e aceto
Selection of sliced mixes (cold cuts) platter with oil and vinegar vegetables
€ 18,00

TAGLIERE OLGA DOLCE E SAFORITA

23458910112H

Selezione di formaggi del territorio accompagnati da miele, mostarde e marmellate home made
Cheese platter with honey, typical italian candied mustard and jams
€ 18,00

TAGLIERE ITALIANO

23458910112H

Selezione di salumi e formaggi dop del territorio serviti con verdure sott'olio e sotto aceto
Selection of sliced mixes (cold cuts) platter and typical cheese platter with oil and vinegar vegetables
€ 21,00

- WARM TREATS -

COCOTTE

234589112

Tomino gratinato al forno con marmellata di cipolle rosse di tropea cara mellate e semi di sesamo
Tomino cheese gratin with caramelized onions and sesame seeds
€ 8,00

APRIL IN PARIS

123589112

Crema calda al Finocchio, uova poched, funghi spadellati e creme fraiche
Warm fennel soup with mushrooms, poached egg and creme fraiche
€ 12,00

- SALADS -

RAINBOW VEGAN

1234589112

Crostoni di pane integrale, insalata di misticanza, olio extravergine oliva, avocado, pere, barbabietola, noci, tofu marinato al curry e senape e olio extravergine oliva
Bread, organic salad, avocado, pears, beets, walnuts, curry marinated tofu and extravirgin olive oil
€ 15,00

SALMONE

23458789112

Insalata, salmone affumicato, mela verde, cetriolo e mandorle, servita con salsa alla senape e acqua di fiori di arancio
Organic fresh salad with smoked salmon, green apple, cucumber and almonds served with mustard sauce and orange flower dressing.
€ 15,00

FORMACCIO & PERE

234589112

Insalata di misticanza, formaggio gorgonzola e pere, servito su crostone di pane con miele e noci
Organic fresh salad with blue cheese, pears, bread, honey and walnuts
€ 15,00

GRECA DEL LAGO

2389112

Formaggio feta su letto di pomodori, peperoni, olive nere, cetriolo, cipolla rossa di tropea e origano fresco del nostro giardino, olio extravergine di oliva e pepe nero
Feta cheese with tomatoes, peppers, black olives, cucumber, red onion and fresh oregano from our garden, extravirgin olive oil and black pepper
€ 15,00