



Menu Aquariva

<https://piatti.menu>

Via Marconi, 57 Padenghe Sul Garda, PADENGHE SUL GARDA, Italy



Il menù di Aquariva di PADENGHE SUL GARDA contiene circa **76** diversi pietanze e bevande. Mediamente paghi circa 26 € per un piatto / bevanda. Il ristorante Aquariva offre una vista mozzafiato sul lago, con una terrazza estiva suggestiva e eleganti salette interne arredate in stile marinaro. I cuochi guidati da Paolo Favalli preparano piatti di terra e di mare, reinventando la tradizione in modi innovativi. La cantina di Ivan Favalli vanta oltre 900 etichette con vini locali, nazionali e internazionali, arricchita da una selezione di champagne.

Menu Aquariva



Contorni

SCAMPI

6 €

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Antipasto

IL TIEPIDO

20 €

Primo Piatto

LO STUZZICHINO

Second Course

LE NOCI DI CAPESANTE ARROSTITE
PURÉE DI PATATE ALLA VANIGLIA BIO
DEL MADAGASCAR AVOCADO SANGRIA
RIDOTTA

Third Course

LE LINGUINE CON MAZZANCOLLE*
SCORZETTA DI LIME POMODORINI
CONFIT JALAPEÑO BRICIOLE DI PANE

Fourth Course

IL GELO DI ALBICOCHE AL
CORIANDOLO

Course 1

LO STUZZICAPERITIVO

Course 2

I PORCINI ARROSTITI NELLE FOGLIE DI
CASTAGNO

Course 3

LE MEZZELUNE DI PATATE RIPIENE DI
RICOTTA DI BUFALA E PORCINI CRUDO
DI PARMIGIANO E PORCINI

Fifth Course

LA BRUSCHETTA DI BRANZINO
RATATUIA DI ORTAGGI COLATURA DI
MOZZARELLA AFFUMICATA

Course 4

IL PORCINO "ALLA WELLINGTON"

Course 5

LA TORTA DI ROSE TIEPIDA CON CREMA
SOFFICE ALL'AMARETTO

Sixth Course

LA TULIPE CROCCANTE ALLE
FRAGOLINE DI BOSCO CREMA AL
MASCARPONE

Menu " Alchimie Aquarelle de Méditerranée", selon Sébastien Chap'S "

MILLEFEUILLE

14 €

Entrée

POTATO TERRINE

38 €

Nineth Course

LA PICCOLA PASTICCERIA

Menu Aquariva



Ice-Creams & Sorbets

OUR ICE-CREAMS 9 €

Pesce

PESCE FRITTO 30 €

LA ZUPPA DI PESCE 25 €

Dessert

SELEZIONE DI FORMAGGI 18 €

OUR SORBETS 8 €

Primi Piatti

LA LASAGNETTA SOTTILE 19 €

PYREX DI RAVIOLI ALLE ERBETTE
DI CAMPO 26 €

Tasting Menu

20 YEARS THE FISH MENU 85 €

VEGETARIAN MENU DEDICATED TO
TRUFFLE 70 €

... Il Crudo

LE TARTARE NATURALI 25 €

I CARPACCI NATURALI 18 €

Antipasti

CONFIT DUCK FOIE GRAS 30 €

LE MOECHE SOFT-SCHELL 23 €

LA TERRINA DI PATATE 23 €

I Crudi

LO SCAMPO 4 €

I CARPACCI E TARTARE DA NOI
CONDITI OPPURE AL NATURALE 22 €

L'AQUARIO 22 €

Sterters

A WARM DISH FROM THE SEA 29 €

RABBIT LOIN FILLED WITH
AROMATIC HERBS 25 €

NORWEGIAN BIO SALMON
MARINATED ON A WAFER 27 €

Ingredienti Utilizzati

VERDURE

BURRO

MENTA

If Your Passionate About White Truffle From Alba

'AQUARELLO' RISOTTO (ONE YEAR
RESERVE) CREAMED WITH
PARMESAN CHEESE 20 €

LIGHTLY MARINATED SCALLOP
SERVED WITH A SEASONAL SALAD 18 €

EGG IN TERRACOTTA 20 €

"Antipasti"...

RATATUILLE DI ASTICE 24 €

SAPORE DI PAELLA... 28 €

LE PATATE IN SFOGLIA SERVITE
CALDE 45 €

Desserts

THE TRIP TO CUBA 14 €

MONT BLANC (4810 M. 14 €

CRUNCHY TULIPE 14 €

HOT GREEN APPLE PIE (18'
WAITING) 14 €

Menu Aquariva



Categoria Di Ristorante



DESSERT

ITALIANO

MEDITERRANEO

VEGETARIANO

First Courses

RAVIOLO "CARBONARA" STYLE 26 €

LINGUINE PASTA WITH SHRIMPS 29 €

"FROM PAN TO PLATE"
CARNAROLI RISOTTO 30 €

FAGOTTELLI PARCELS FILLED
WITH LOBSTER 32 €

"BACKWARDS" SEAFOOD
RISOTTO 29 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

OSTRICHE

ANTIPASTO

PANE

CARNE

PESCARRE

Raw Fish

TRADIZION ROYAL CALVISIUS
CAVIAR (PER GR. 3 €

SPECIALE DE GILLARDEAU OYSTER 6 €

KYS MARINE L'ETOILE OYSTER 7 €

RAW VIOLET SHRIMP 6 €

CARPACCI TARTARE (WITH EVO
OIL AND LEMON OR WITHOUT
DRESSING) 28 €

L'AQUARIO 50 €

Second Courses

GLAZIER 51 TOOTHFISH 38 €

TURBOT FILLET WITH FALL
VEGETABLES 38 €

GRAND PLATEAU ROYAL 60 €

ROASTED ROE DEER LOIN 35 €

BIO IRISH BEEF FILLET 38 €

SOLE MEUNIÈRE WITH BLACK
TRUFFLE 38 €

Aquariva

Via Marconi, 57 Padenghe Sul
Garda, PADENGHE SUL
GARDA, Italy

Orari di apertura:

Martedì 12:00-14:30

Mercoledì 12:00-14:30

Giovedì 12:00-14:30

Venerdì 12:00-14:30

Sabato 12:00-14:30

Domenica 12:00-14:30

Fatto con [Piatti](#)

