



AQUAMAREA



CENA
DINNER



CHARMING ROOMS, FOOD & SPIRITS

WWW.AQUAMAREA.IT

ANTIPASTI | STARTERS

CRUDI E NUDI | RAW AND NAKED

28

2 scampi*, 2 gamberi*, 2 ostriche*
2 scampi, 2 shrimps*, 2 oysters**

FISH CARPACCIO

18

Carpaccio di pescato* del giorno, sesamo, salsa ponzu ed erba cipollina
Carpaccio of catch of the day, sesame seeds, ponzu sauce and chives*

COLORI | COLORS

18

Insalata* di mare con frutta di stagione, sedano ed estratto di avocado
Seafood salad with seasonal fruit, celery and avocado extract*

TAKOYAKI

14

Polpette di polpo* al forno, katsobushi, salsa unagi e maionese
Baked octopus balls, katsobushi, unagi sauce and mayonnaise*

SHISO TARTARE

16

Battuto di manzo, shiso e insalata al gyn
Chopped beef, shiso and gyn salad

RED

16

Carpaccio di manzo, cipolla caramellata, maionese al tonno* e fiori di capperi
Beef carpaccio, caramelized onion, tuna mayonnaise and caper flowers*

LAND

16

Lardo di Colonnata, daikon in agretto, aglio nero fermentato e polvere di alga nori
Colonnata lard, daikon, fermented black garlic and nori seaweed powder

BAO BAO

16

Panino soffice al vapore, pulled di maiale, misticanza e salsa agrodolce unagi
Soft steamed bun, pulled pork, mixed salad and sweet and sour unagi sauce



UOVO CONTADINO | FARMER'S EGG

16

Uovo cotto a bassa temperatura, germogli di soia e germogli di piselli
Egg cooked at low temperature, bean sprouts and pea sprouts



MUCHO GAZPACHO

15

Zuppa fredda di pomodoro, verdure, tofu, edamame, olio EVO e basilico
Cold tomato soup, vegetables, tofu, edamame, EVO oil and basil

- I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- **Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
- Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTI PRINCIPALI | MAIN COURSES



SHISO RISOTTO	16
Riso, pesto di shiso, lime, olio al sesamo nero e polvere di alga nori <i>Rice, shiso pesto, lime, black sesame oil and nori seaweed powder</i>	
MARE	18
Tubettoni alle cozze ed edamame con datterini gialli <i>Tubettoni pasta with mussels and edamame with yellow cherry tomatoes</i>	
CEVICHE	22
Ceviche di polpo* con emulsione al mango, succo di lime, dashi e germogli di pisello <i>Octopus* ceviche with mango emulsion, lime juice, dashi and pea sprouts</i>	
SLOW	22
Spigola* cotta a bassa temperatura con crema di finocchio e bottarga di muggine <i>Sea bass* cooked at low temperature with fennel cream and roe mullet</i>	
TUNA TATAKI	22
Tataki di tonno* in crosta con mayo allo yozu <i>Crusted tuna* tataki with yozu mayo</i>	
WHITE	22
Baccala*, mandorle, cavolo bianco e dashi <i>Cod, almonds, white cabbage and dashi</i>	
PINK	18
Maialino, timo, scalogno, salsa all'aceto balsamico e verdure di stagione <i>Piglet, thyme, shallots, balsamic vinegar sauce and seasonal vegetables</i>	

DOLCEMAREA | SWEET TIDE

SEA MOON	8,5
Mousse alla mandorla su gel al blu curacao <i>Almond mousse on a blue curacao gel</i>	
CRAZY FOR YOU	8,5
Pannacotta allo zafferano con crema alla liquorizia <i>Saffron pannacotta with licorice cream</i>	
TIRAMISÙ	8,5
Tiramisu al tè matcha <i>Matcha tea tiramisu</i>	

- Dishes marked with (*) may be prepared with frozen or deep-frozen raw material at origin.
- **Some fresh animal products, as well as fishery products fed raw, undergo rapid blast chilling at -18°C to ensure quality and safety.
- We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

SERVIZIO | SERVICE 10%

