

AQUA FORTE

RESTAURANT

ANTIPASTI / STARTERS

TARTARE DI BRANZINO, CHUTNEY DI ANANAS E MELONE, SALSA TERIYAKI
Sea bass tartare with pineapple and melon chutney, teriyaki sauce
4,6

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO SU PAPPAL POMODORO
E TERRA DI OLIVE NERE
Roasted octopus tentacle on Tuscan tomato and bread purée
with black olive crumble
1,9,14

ALICI IN TEMPURA CON CIPOLLA IN AGRODOLCE
E CREMA DI ZUCCHINE PROFUMATA ALLA MENTA
Tempura anchovies with sweet-and-sour onion
and mint-infused courgette cream
1,4

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI TOSCANI
CON PICCOLI SGABEI
Selection of traditional Tuscan cured meats and cheeses
with mini traditional Tuscan fried bread
1,7

FLAN DI VERDURE DI STAGIONE E FORMAGGI,
SU COULIS DI POMODORINO
Seasonal vegetable and cheese flan with cherry tomato coulis
1,3,7,9

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI

Our spaghetti with Mediterranean clams

1,12,14

RISOTTO CARNAROLI, CREMA DI SCAROLA,
ACCIUGHE E CALAMARETTI CON POMODORINI CONFIT

Carnaroli risotto with escarole cream, anchovies,
baby squid and confit cherry tomatoes

4,12,14

RAVIOLONE AL NERO FARCITO CON SALMONE,
RICOTTA E SPINACINO CON FUMETTO DI PESCE AGLI AGRUMI
Squid-ink raviolone filled with salmon, ricotta and baby spinach,
served with citrus-infused fish fumet

1,3,4,7,12,14

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AI FUNGHI PORCINI E NEPITELLA

Fresh tagliolini with porcini mushrooms and calamint

1,3

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI AGNELLO,
TIMO E SCAGLIE DI PECORINO

Potato gnocchi with lamb ragù, thyme and Pecorino shavings

1,3,7,9,12

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

LA NOSTRA FRITTURA DI PESCE E CROSTACEI CON VERDURE

Our selection of fried fish and shellfish with vegetables

1,2,4,14

TURBANTE DI ORATA SU TORTINO DI PATATE

CON RISTRETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO

Sea bream turban on a potato cake with saffron fish reduction

4,7

DARNA DI SALMONE AL PANKO AROMATICO

CON PERLE DI ZUCCHINE SALTATE AL PEPE ROSA

Salmon steak with aromatic panko crust and sautéed courgette pearls
with pink peppercorns

1,4

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,

POMODORINO E SCAGLIE DI GRANA

Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes
and Grana cheese shavings

7

PARMIGIANA DI MELANZANE SU PESTO DI BASILICO

E CREMA DI BUFALA

Aubergine Parmigiana with basil pesto and buffalo mozzarella cream

1,7,8,9

DESSERT / DESSERTS

IL NOSTRO CLASSICO TIRAMISÙ

Our classic Tiramisù

1,3,7,12

MILLEFOGLIE ALLA CREMA CHANTILLY E GOCCINE DI CIOCCOLATO

Mille-feuille with Chantilly cream and chocolate chips

1,3,7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

CON CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO E COCCO

Pistachio semifreddo with cocoa shortcrust crumble and coconut

3,7,8

TRILOGIA DEI NOSTRI SORBETTI

Trilogy of our sorbets

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh seasonal fruit salad

Scansiona il QR code
per la lista allergeni



Scan the QR code
for the allergen list

DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO. PROTOCOLLO 1169/2011/CE. ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESSE.

WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT, DUE TO FOOD PROCESSING IN THE SAME LOCATION, THE DISHES OFFERED MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. OUR STAFF WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU WITH ANY INFORMATION AND CLARIFICATION, ACCORDING TO REGULATION (EU) NO. 1169/2011/CE. SOME INGREDIENTS MAY BE PREVIOUSLY FROZEN. PRICES ARE IN EURO; SERVICE AND TAXES INCLUDED.