



ARIA
ITALIAN RESTAURANT

BURRATA,
POMODORINI COLORATI SELVATICI,
OLIO AL BASILICO, OLIVE LECCINO
E PANE CARASAU

—

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA

Oppure:

PENNE ALL'ARRABBIATA

Oppure:

LINGUINE ALLE VONGOLE

—

FILETTO DI BRANZINO
IN CROSTA DI PANE
ALLA FRUTTA SECCA

Oppure:

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Oppure:

TOFU ALLA LIVORNESE



—

BUFFET DEI DESSERT

BURRATA CHEESE,
WILD CHERRY COLORED TOMATOES,
BASIL OIL, LECCINO OLIVES
AND CARASAU BREAD

**BURRATA-KÄSE, BUNTE WILDTOMATEN,
BASILIKUMÖL, LECCINO-OLIVEN
UND CARASAU-BROT**

—

PASTA AND BEANS VENETO STYLE

**NUDELN MIT BOHNEN NACH
VENEZIANISCHER ART**

Or / Oder:

PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE ALL'ARRABBIATA

Or / Oder:

LINGUINE PASTA WITH CLAMS

LINGUINE NUDELN MIT MUSCHELN

—

SEA BASS FILLET IN BREAD CRUST
WITH DRIED FRUIT

**WOLFSBARSCHFILET IN BROTKRUSTE
MIT TROCKENFRÜCHTEN**

Or / Oder:

BRAISED VEAL MILANESE STYLE

**RINDERMARKKNOCHEN
NACH MILANESE ART**

Or / Oder:

TOFU LIVORNESE STYLE

TOFU NACH LIVORNESISCHER ART



—

DESSERT BUFFET

DESSERT-BUFFET

FRITTO DI CALAMARI,
MAIONESE ALL'AGLIO,
POMODORI SECCHI
E PREZZEMOLO

—

CREMA DI PISELLI
CON OLIO ALLA MENTA
E PINOLI TOSTATI

Oppure:

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Oppure:

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

—

TRANCETTO DI TROTA
ALLA MUGNAIA

Oppure:

FILETTO DI MANZO
AL PEPE VERDE

Oppure:

SEITAN AI FUNGHI TRIFOLATI



—

BUFFET DEI DESSERT

CRISPY FRIED CALAMARI,
GARLIC MAYONNAISE,
DRIED TOMATOES AND PARSLEY
**GEBRATENER TINTENFISCH,
KNOBLAUCHMAYONNAISE,
GETROCKNETE TOMATEN
UND PETERSILIE**

—

CREAMED PEAS WITH MINT OIL
AND TOASTED PINE NUTS
**ERBSENCREME MIT MINZÖL
UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN**

Or / Oder:

SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

Or / Oder:

PACCHERI PASTA WITH SEAFOOD
**PACCHERI NUDELN
MIT MEERESFRÜCHTEN**

—

A LA MEUNIERE TROUT STEAK
MEUNIÈRE FORELLENSTEAK

Or / Oder:

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER
RINDERFILET MIT GRÜNEM PFEFFER

Or / Oder:

SEITAN WITH TRUFFLED MUSHROOMS
SEITAN MIT GETRÜFFELTEN PILZEN



—

DESSERT BUFFET
DESSERT-BUFFET

VITELLO TONNATO

—

MINESTRONE DI VERDURE BIO
CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

Oppure:

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

Oppure:

GNOCCHI DI PATATE
ALLA SORRENTINA

—

TATAKI DI TONNO ALL'ITALIANA

Oppure:

SALTINBOCCA ALLA ROMANA

Oppure:

MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU,
HUMMUS, FILANGEE DI VERDURE
E SALSA GUACAMOLE



—

BUFFET DEI DESSERT

VITELLO TONNATO

VITELLO TONNATO

—

ORGANIC VEGETABLE SOUP
WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS
**BIO GEMÜSESUPPE
MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS**

Or / Oder:

MEZZE MANICHE PASTA GRICIA-STYLE
MEZZE MANICHE NACH GRICIA-ART

Or / Oder:

SORRENTINE-STYLE POTATO GNOCCHI
**KARTOFFELGNOCCHI
NACH SORRENTINA-ART**

—

ITALIAN STYLE TUNA TATAKI
**THUNFISCH TATAKI
NACH ITALIENISCHER ART**

Or / Oder:

SALTINBOCCA ROMANA-STYLE
SALTINBOCCA NACH ROMANISCHE ART

Or / Oder:

MILLEFEUILLE OF CARASAU BREAD,
HUMMUS, VEGETABLE FILANGEE
AND GUACAMOLE SAUCE

**MILLEFEUILLE AUS CARASAU-BROT,
HUMMUS, GEMÜSEFILANGEE
UND GUACAMOLE—SOÛE**



—

DESSERT BUFFET
DESSERT-BUFFET

TARTARE DI TONNO

—

CREMA DI CAROTE CON CROSTINO
AL CREMOSO ALL'ERBA CIPOLLINA

Oppure:

VERMICELLI AGLIO,
OLIO, PEPERONCINO
E POMODORINI COLORATI

Oppure:

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

—

FILETTO D'ORATA
CON INSALATINA CROCCANTE
DI STAGIONE

Oppure:

MIGNON DI FILETTO DI VITELLO
CON PATATA MORBIDA
AL SEDANO RAPA,
FILANGE DI VERDURE,
JUS AL GEWÜRTZTRAMINER
E OLIO AL ROSMARINO

Oppure:

TOFU ALLA MEDITERRANEA
CON DADOLATA DI VERDURE



—

BUFFET DEI DESSERT

TUNA TARTARE

THUNFISCH-TATAR

—

CREAM OF CARROT, CROUTON
WITH CHEESE AND CHIVES

**KAROTTENCREME, CROUTON
MIT KÄSE UND SCHNITTLAUCH**

Or / Oder:

VERMICELLI PASTA WITH GARLIC, OIL, CHILI
AND COLORFUL CHERRY TOMATOES
VERMICELLI NUDELN MIT KNOBLAUCH, ÖL,
CHILI UND KIRSCHTOMATEN

Or / Oder:

SAFFRON RISOTTO
SAFRAN-RISOTTO

—

FILLET OF SEA BREAM
WITH CRISPY SEASONAL SALAD

**SEEBRASSEFILET
MIT SAISONALEN, KNUSPRIGEN SALATEN**

Or / Oder:

VEAL FILLET MIGNON WITH SOFT POTATO,
CELERIAC, JULIENNE VEGETABLES,
GEWÜRTZTRAMINER JUS
AND ROSEMARY OIL

**KALBSFILET MIGNON
MIT WEICHE KARTOFFEL,
KNOLLENSellerie, JULIENNE-GEMÜSE,
GEWÜRTZTRAMINER-JUS
UND ROSMARINÖL**

Or / Oder:

MEDITERRANEAN-STYLE TOFU
WITH DICED VEGETABLES

**TOFU NACH MEDITERRANER ART
MIT GEMÜSEWÜRFELN**



—

DESSERT BUFFET
DESSERT-BUFFET

VELI DI CARNE SALADA,
INSALATINA DI RUCOLA
E RADICCHIO, CIPOLLE DI TROPEA,
GLASSA ALL'ACETO DI MELOGRANO

—

ZUPPA D'ORZO ALLA CONTADINA

Oppure:

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Oppure:

STRANGOLAPRETI TARENTINI
CON BURRO, SALVIA,
VELUTATA AL TARENTINGRANA
E IL SUO CRUMBLE

—

BACCALÀ IN UMIDO
ALLA VICENTINA

Oppure:

COSTOLETTE D'AGNELLO
ALLA GRIGLIA CON MARMELLATA
DI MIRTILLI ROSSI

Oppure:

POKÈ ITALIANO



—

BUFFET DEI DESSERT

SALTED BEEF, ROCKET
AND RADICCHIO SALAD, TROPEA ONIONS,
POMEGRANATE VINEGAR DRESSING

**DÜNNE SCHEIBEN
VON GEPÖKELTEM RINDFLEISCH,
RUCOLA- UND RADICCHIO-SALAT,
TROPEA-ZWIEBELN,
GRANATAPFEL-ESSIG-GLASUR**

—

ITALIAN PEASANT BARLEY SOUP
GERSTENSUPPE NACH BAUERNART

Or / Oder:

BUCATINI PASTA ALL'AMATRICIANA
BUCATINI NUDELN ALL'AMATRICIANA

Or / Oder:

STRANGOLAPRETI-GNOCCHI TARENTINI
WITH BUTTER, SAGE, TARENTINGRANA
VELOUTE AND ITS CRUMBLE

**STRANGOLAPRETI-GNOCCHI TARENTINI
MIT BUTTER, SALBEI,
TARENTINGRANA-SAHNESOÙE
UND STREUSELN**

—

COD-FISH STEW VICENTINA STYLE
**KABELJAU-FISCH-EINTOPF NACH
VIZENTINER ART**

Or / Oder:

GRILLED LAMB CHOPS
WITH CRANBERRY JAM

**GEGRILLTE LAMMKOTELETTS
MIT PREISELBEERMARMELADE**



Or / Oder:

ITALIAN POKE
ITALIENISCHE POKE

—

DESSERT BUFFET
DESSERT-BUFFET

POLIPO ALLA PIASTRA
SU VELLUTATA DI VERDURE
E LIMONE

—

VELLUTATA DI POMODORO
CON RICOTTA AFFUMICATA

Oppure:

TROFIETTE AL PESTO DI BASILICO
ALLA GENOVESE
CON PATATE E FAGIOLINI

Oppure:

TAGLIOLINI AI GAMBERI

—

FILETTO DI ROMBO CON SALSA
DELICATA AL TRENTODOC E ANETO

Oppure:

DADOLATA DI POLLO
AL TARTUFO NERO DEL BALDO

Oppure:

VEGAN BURGER 

—

BUFFET DEI DESSERT

GRILLED OCTOPUS
ON VEGETABLE AND LEMON VELOUTÉ
**GEGRILLTER OKTOPUS
AUF EINER GEMÜSE-ZITRONEN-VELOUTÉ**

—

TOMATO VELOUTÉ
WITH SMOKED RICOTTA CHEESE
**TOMATENVELOUTÉ
MIT GERÄUCHERTEM RICOTTA-KÄSE**

Or / Oder:

TROFIETTE PASTA
WITH BASIL PESTO GENOVESE-STYLE,
POTATOES AND GREEN BEANS
**TROFIETTE MIT BASILIKUM-PESTO
NACH GENOVESE ART,
KARTOFFELN UND GRÜNEN BOHNEN**

Or / Oder:

TAGLIOLINI PASTA WITH SHRIMPS
TAGLIOLINI NUDELN MIT KRABBen

—

TURBOT FILLET WITH TRENTODOC
AND DILL SAUCE
**STEINBUTTFILET
MIT FEINEM TRENTODOC
UND DILLSAUCE**

Or / Oder:

DICED CHICKEN
WITH BLACK BALDO TRUFFLE
**GEWÜRFELTES HÜHNERFLEISCH
MIT SCHWARZEM BALDO-TRÜFFEL**

Or / Oder:

VEGAN BURGER 
VEGAN BURGER

—

DESSERT BUFFET
DESSERT-BUFFET

AFFETTATI MISTI, ROSTI DI PATATE
E GIARDINIERA

—

ZUPPA DI FARRO CON RUCOLA
E CONCASSÈ DI POMODORO

Oppure:

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

Oppure:

PARMIGIANA DI MELANZANE

—

TRANCIO D'OMBRINA FRY TOP
CON MARMELLATA
DI CIPOLLE ROSSE E INSALATINA
DI FINOCCHI E ARANCE

Oppure:

COSTINE DI MAIALE CBT
GLASSATE AL MIELE D'ACACIA,
PEPE DI CAYENNA E TIMO

Oppure:

TEMPEH CON MELE,
UVETTA E CANNELLA



—

BUFFET DEI DOLCI

MIXED COLD CUTS, POTATO ROSTI
AND GARDEN SALAD

**GEMISCHTER AUFSCHNITT,
KARTOFFELRÖSTI UND GARTENSALAT**

—

SPELT SOUP WITH ARUGULA
AND TOMATO CONCASSÉ

**DINKELSUPPE MIT RUCOLA
UND TOMATENCONCASSÉ**

Or / Oder:

**FETTUCCINE BOLOGNESE
FETTUCCINE BOLOGNESE**

Or / Oder:

**EGGPLANT PARMIGIANA
AUBERGINE PARMIGIANA**

—

OMBRINE STEAK ON FRY TOP
WITH RED ONION MARMALADE,
FENNEL AND ORANGE SALAD

**OMBRINE-STEAK AUF FRY-TOPPLATTE
MIT ROTER ZWIEBELMARMELADE
UND FENCHEL-ORANGEN-SALAT**

Or / Oder:

PORK RIBS GLAZED WITH ACACIA HONEY,
CAYENNE PEPPER AND THYME

**SCHWEINERIPPCHEN GLASIERT
MIT AKAZIENHONIG,
CAYENNEPEFFER UND THYMIAN**

Or / Oder:

TEMPEH WITH APPLES,
RAISINS AND CINNAMON

**TEMPEH MIT ÄPFELN,
SULTANINEN UND ZIMT**



—

DESSERT BUFFET

DESSERT-BUFFET