



EIN GEDICHT FÜR DEN GAUMEN

Verehrte Gäste, liebe Freunde,

wir sind im ARIA angekommen!
Aber warum eigentlich der Name ARIA?

ARIA bedeutet Luft und Leichtigkeit, sowie die Arie in einer Oper. Der Skyline Tower ragt hoch in die Luft, wirkt aber gleichzeitig architektonisch leicht. Die Arie in der Oper ist edel und rein – man hält inne und die Emotionen stehen im Vordergrund. Genau diese Emotionen im kulinarischen Kontext möchten wir bei Ihnen erwecken.

Genießen Sie die Leichtigkeit unseres Mittagstisches. Mit einer Arie für den Gaumen können Sie den Abend in unserem Restaurant bei einem köstlichen Essen entspannt ausklingen lassen oder Sie treffen gute Freunde bei einem Glas Wein an unserer langen Theke.

Es ist für uns selbstverständlich, dass Ihre persönlichen Wünsche im Vordergrund stehen, begleitet von der typisch italienischen Gastfreundschaft.

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Buon appetito e salute,

Ihr Giuseppe Zuccarelli

Die Genüsse im Leben sind von vorübergehender Dauer, aber die Eindrücke die sie hinterlassen, die bleiben.

APERITIVI SENZA L'ALCOL

Crodino ^(2,6)	0,1 l	3,90 €
Sanbitter ^(2,6)	0,1 l	3,90 €
Sanbitter Spritz ^(2,6)	0,2 l	4,50 €
Martini Vibrante ⁽⁴⁾	0,1 l	5,50 €
San Pellegrino Ginger Beer	0,275 l	4,20 €

APERITIVI CON L'ALCOL

Prosecco Spumante Cesarini Sforza ⁽⁴⁾	0,1 l	7,00 €
Hugo ^(4,7) Prosecco, Holundersirup, Sodawasser und Minze		8,50 €
Aperol Spritz ^(2,3,4) Aperol, Prosecco und Soda		8,50 €
Campari Orange/Soda ^(2,4)		8,50 €
Lillet Wild Berry ^(1,3) LilletBlanc, Wild Berry, Minze und Himbeeren		8,50 €
Negroni ⁽⁴⁾ Bombay Sapphire, Campari und Carpano Antica Formula		9,50 €
American ^(2,4) Campari, Martini Rosso und Soda	0,1 l	8,50 €
Capo Tonic ⁽³⁾ Vecchio Amaro del Capo, Tonic Water, Limettensaft	0,1 l	8,50 €
Sherry Medium Dry ⁽⁷⁾	4 cl	5,00 €
Martini Bianco/Rosso/Dry ⁽⁴⁾	4 cl	5,50 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Mineralwasser "San Pellegrino"	0,5 l	3,50 €
Mineralwasser "San Pellegrino"	0,75 l	6,90 €
Mineralwasser "Aqua Panna"	0,5 l	3,50 €
Mineralwasser "Aqua Panna"	0,75 l	6,90 €
Coca Cola ^(1,2,9)	0,2 l	3,50 €
Coca Cola Zero ^(2,6,8,9)	0,2 l	3,50 €
Mezzo Mix ^(2,5,6)	0,2 l	3,50 €
Red Bull ^(1,2)	0,25 l	4,50 €
Orangensaft ⁽⁷⁾	0,2 l	3,50 €
Maracujanektar ⁽⁶⁾	0,2 l	3,50 €
Johannesbeernektar ⁽⁶⁾	0,2 l	3,50 €
Apfelsaftsft ⁽⁷⁾	0,2 l	3,50 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €
Bitter Lemon ^(2,3)	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ⁽³⁾	0,2 l	3,90 €
Thomas Henry Tonic Water ⁽³⁾	0,2 l	4,00 €
Fentimans Tonic Water ⁽³⁾	0,2 l	4,80 €
Fever Tree Tonic Water ⁽³⁾	0,2 l	4,80 €
Limonata BIO, San Pellegrino ⁽³⁾	0,275 l	4,20 €
Aranciata San Pellegrino ⁽²⁾	0,275 l	4,20 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Pinot Grigio, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2 l	7,00 €
Chardonnay, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2 l	7,00 €

ROSÉWEIN

Chiaretto, Bardolino Valpantena-Veneto ^(A)	0,2 l	7,00 €
---	-------	--------

ROTWEIN

Merlot, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2 l	7,00 €
Montepulciano, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2 l	7,00 €

Weinschorle	0,2 l	5,50 €
-------------	-------	--------

CAFFE SEGAFREDO

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

Espresso ^(A,1)	2,80 €
Espresso macchiato ^(A,1,10)	3,00 €
Espresso Doppio ^(A,1)	4,50 €
Espresso Corretto mit Grappa oder Sambuca ^(A,1)	4,00 €
Café Crema ^(A, G, 1)	3,00 €
Latte Macchiato ^(A, G, 1,10)	4,00 €
Cappuccino ^(A, G, 1,10)	4,00 €

BIRRE BIER

Peroni vom Fass ^(A)	0,3 l	4,50 €
Ichnusa Anima Sarda, Sardisches Bier ^(A)	0,33 l	4,50 €
Gold Ochsen Hefeweizen ^(A)	0,5 l	5,50 €
Gold Ochsen Hefeweizen, Alkoholfrei ^(A)	0,5 l	5,50 €
Gold Ochsen Pils, Alkoholfrei ^(A)	0,33 l	4,50 €
Radler ^(A)	0,33 l	3,90 €

TEE SAMOVA aus kontrolliert biologischen Anbau

High Darling Space Bio-Schwarztee Inhalt: Schwarzer Tee Darjeeling (100%) aus kontrolliert biologischem Anbau	3,90 €
Team Spirit Space Bio-Kräuter Inhalt: Grüner Tee, Lemongras, Karottenflocken, Weisser Tee, Pfefferminze, Orangenschale, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten, Basilikum, Hibiskus aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen	3,90 €
Maybe Baby Space Bio-Früchtetee Inhalt: Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke, aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen	3,90 €
Master Mint Space Bio-Pfefferminze Inhalt: Reine Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau	3,90 €
Low Rider Space Bio-Grüntee aus China Inhalt: Reiner Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau	3,90 €
Orange Safari Space Bio-Rooibos/Vanille/Orange Inhalt: Rooibos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen	3,90 €
Smooth Operator Space Bio-Kamillenblüten Inhalt: Ganze Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau	3,90 €
Inner Light Space Bio-Ingwertee Inhalt: Grüner Tee, Lemongrass, Ingwer, Lemon Myrte und Ananaswürfel aus kontrolliert biologischem Anbau	3,90 €

GRAPPA

Sibona Grappa di Chardonnay	2 cl	6,90 €
Nardini Grappa Riserva	2 cl	6,90 €
Luigi Francoli Grappa Riserva da barolo Barique	2 cl	6,90 €
Grappa Bocchino "Sigillo Nero"	2 cl	6,90 €
Grappa Marzadro Diciottolune	2 cl	6,90 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	7,50 €
Berta Grappa "Tre Soli Tre"	2 cl	12,50 €

LIQUORI

Sambuca Molinari ^(1,2)	4 cl	4,50 €
Amaretto di Saronno ⁽²⁾	4 cl	5,90 €
Limoncello ⁽²⁾	4 cl	5,00 €
Frangelico (Haselnusslikör) ⁽²⁾	4 cl	5,90 €
Baileys ⁽²⁾	4 cl	6,50 €

DIGESTIVI

Averna ⁽²⁾	4 cl	5,50 €
Amaro Lucano ⁽²⁾	4 cl	5,50 €
Cynar	4 cl	5,50 €
Fernet Branca/Menta ⁽²⁾	4 cl	5,50 €
Amaro del Capo ⁽²⁾	4 cl	5,50 €
Ramazotti ⁽²⁾	4 cl	5,50 €
Amaro Montenegro ⁽²⁾	4 cl	5,50 €

RUM

Havana Club 7Y	4 cl	5,00 €
Bacardi Reserva Ocho 8	4 cl	5,50 €
El Dorado 12Y	4 cl	7,50 €
Ron Zacapa 23 Sistema Solera Gran Reserva	4 cl	12,50 €

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna etichetta nera	4 cl	5,50 €
Martell VSOP	4 cl	6,50 €
Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	7,00 €

WHISKY

Jack Daniel's Bourbon Whiskey	4 cl	5,00 €
Wild Turkey Bourbon Whiskey	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label, 12 years	4 cl	5,50 €
Chivas Regal Scotch premium, 12 years	4 cl	6,50 €
Redbreast Irish Whisky, 12 years	4 cl	7,00 €
Nikka Whisky from the Barrel	4 cl	7,00 €
Laphroaig, 10 years	4 cl	7,00 €
Dalmore Malt, 15 years	4 cl	8,00 €

GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	5,50 €
Malfy Gin Original	4 cl	5,50 €
Malfy Gin con Limone	4 cl	5,50 €
Malfy Gin con Arancia	4 cl	5,50 €
Malfy Gin Rose Grapefruit	4 cl	5,50 €
Sipsmith London Dry Gin	4 cl	5,50 €
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	5,50 €
Tanqueray Gin "Flor de Sevilla"	4 cl	6,50 €
Dolce Vita Dry Gin	4 cl	6,00 €
KI NO BI Kyoto Dry Gin	4 cl	6,00 €
London No. 1 Original Blue Gin	4 cl	6,00 €
La Valdotaine Gin Acqueverdi	4 cl	6,50 €
Hendricks Gin	4 cl	6,50 €
Gin Sul	4 cl	7,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	7,00 €
Gin Mare Mediterranean Gin	4 cl	8,50 €

WODKA

Absolut Vodka	4 cl	4,50 €
La Valdotaine Vodka Eyva	4 cl	6,50 €
Grey Goose Vodka	4 cl	6,50 €
Belvedere Vodka	4 cl	6,50 €
Beluga Noble Vodka	4 cl	6,50 €

FILLER

Schweppes Bitter Lemon ^(2,3)	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic ⁽³⁾	0,2 l	4,00 €
Fentimans Tonic ⁽³⁾	0,2 l	4,80 €
Fever Tree Tonic ⁽³⁾	0,2 l	4,80 €
Red Bull ^(1,2)	0,25 l	5,00 €

ZUPPA SUPPEN SOUPS

ZUPPA DI POMODORO ^(1,2) 7,50 €
Tomatencremesuppe mit Pernod und schwarzem Wildreis
Tomato soup with Pernod and black rice

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁾ 8,50 €
Italienische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison
Italian soup with seasonal vegetables

INSALATAE SALATE SALAD

INSALATA MISTA 7,50 €
Gemischter Salat der Saison
Mixed salad

INSALATA TONNO E POMODORI ^(1,3,D) 9,50 €
Tomatensalat mit Callipo-Thunfisch und Tropea-Zwiebeln
Tomato salad with tuna and onions

INSALATA RUCOLA ^(G) 10,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan

CAPRESE DI BUFALA ^(1,3,G) 12,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

INSALATA ARIA ^(A,H,G,K,C,1,3) 15,50 €
Romanasalat mit frittierten Hähnchenbruststreifen, Walnüssen, Ei und Fetakäse
Romana salad with fried slices of chicken breast, walnut, egg and feta cheese

INSALATA GAMBERI MANGO ^(A,H,B,K,1,3) 16,50 €
Romana Salat mit Mango, frittierten Garnelen, Sesam, Cashewnüsse und Koriander
Romana salad with Mango, fried prawns, cashew nuts, coriander and sesame

ANTIPASTI VORSPEISEN STARTER

BRUSCHETTA CLASSICA ^(G,A) Geröstetes Landbrot mit marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan Bruschetta bread with tomatoes and parmesan	6,50 €	PECORINO FRESCO CON PROSCIUTTO DI PARMA ^(1,3,G,A) Milder Schafskäse vom Grill, mit Parmaschinken und Himbeeren Grilled feta cheese with parma ham and raspberries	14,50 €
VERDURA MISTA DALLA VETRINA Gemischtes Gemüse aus unserer Vitrine Selection of appetizer	13,50 €	ANTIPASTO MISTO ARIA ^(1,3,G) Verschiedene Salami, Käsevariationen, Oliven, Caprese, Parmaschinken, Melone Selection of salami and cheese, olives, caprese, parma ham, melon	16,50 €
CARPACCIO DI MANZO ^(G) Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan Beef carpaccio with rocket salad and parmesan	13,50 €	TARTARE DI SALMONE ^(G,I) Lachstartar auf Mango-Carpaccio und Avocado Salmon tartar, mango carpaccio and avocado	16,50 €
VITELLO TONNATO ^(J, D, C) Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce Thinly sliced veal with tuna sauce	14,50 €	CARPACCIO ^(B,N) von Sashimi Thunfisch mit Garnelen, Fenchel und Rosa Beeren of sashimi tuna with shrimps, fennel and pink berries	19,50 €

PASTA TEIGWAREN NOODLES

<p>SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^(A) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Spaghetti with Garlic, olive oil and chili</p>	10,50 €	<p>RAVIOLI BURRO E SALVIA ^(1,3,A,G) Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisoße Handmade raviolo stuffed with ricotta and spinach in butter-sage-sauce</p>	13,90 €
<p>SPAGHETTI POMODORO ^(1,3,A) Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum Spaghetti with tomato sauce and basil</p>	10,50 €	<p>MACCHERONCINI CON SALSICCIA IN CESTINO DI PARMIGIANO ^(1,3,A,G,I) Hausgemachte Maccheroncini mit frischer Salsiccia (italienische Wurst, leicht pikant) serviert im Parmesankörbchen Homemade maccheroncini with fresh salsiccia (Italian sausage, slightly spicy) served in a basket of parmesan</p>	16,50 €
<p>LASAGNE ^(1,3,A,G,C) Mit Kalbs- und Rinderhackfleisch, überbacken mit Mozzarella Minced meat of veal and beef, scalloped with mozzarella</p>	12,50 €	<p>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI ^(1,3,A,D) Linguine mit großen Venusmuscheln in Weißweinsauce Linguine with venus clams in whitewine sauce</p>	18,50 €
<p>FETTUCCINE CON SALMONE E ZUCCHINE ^(A,C,G,D) Hausgemachte Fettucine mit frischem Lachs und Zucchini, an Zitronen-Sahnesoße Homemade green fettucine with fresh salmon and zucchini in lemon-cream-sauce</p>	16,00 €	<p>PACCHERI CON PUNTE DI FILETTO DI MANZO ^(1,3,A,G) Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Pinienkernen Paccheri with tenderloin tips, Cherry tomatoes and Pine Nuts</p>	18,50 €
		<p>FREGOLA SARDA FRUTTI DI MARE ^(A,B,I,N) Fregola Sarda (Sardische Spezialität) mit frischen Meeresfrüchten Sardinian specialties with sea food</p>	20,50 €

PINSA ROMANA FOCACCIA

PANE DI PINSA ^(A) Pinsabrot Pinsa bread	7,00 €	SALSICCIA ^(1,3,A,G,H) Tomatensoße, Fior di latte, frische Salsiccia, Champignons, Walnüsse, Kirschtomaten Tomato sauce, mozzarella, fresh salsiccia, mushrooms, walnut, cherry tomatoes	15,50 €
MARGHERITA ^(1,3,A,G) Tomatensoße, Fior di latte, Basilikum Tomato sauce, mozzarella, basil	10,50 €	ARIA ^(1,3,G,A) Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parma ham, parmesan	15,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI ^(1,3,D,A,G) Rote Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese and walnut	13,50 €	SALMONE AFFUMICATO ^(1,3,A,G,D) Flor di latte, Rucola, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Balsamico Reduktion Mozzarella, rocket salad, buffalo mozzarella, smoked salmon, balsamico	16,50 €
TONNO E CIPOLLA ^(1,3,D,A,G) Tomatensoße, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions	13,50 €	BRESAOLA ^(1,3,A,G) Fior di latte, Rucola, Bündnerfleisch, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Mozzarella, rocket salad, dried ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	16,50 €
VEGETARIANA ^(1,3,A,G) Tomatensoße, Fior di latte, frisches Gemüse der Saison Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables	13,50 €	MARE ^(1,3,A,G,D,B) Tomatensoße, Fior di latte, frische Meeresfrüchte Tomato sauce, mozzarella, fresh sea food	20,50 €
DIAVOLA ^(1,3,A,G,H) Tomatensoße, Fior di latte, scharfe Salami, Gorgonzola Tomato sauce, mozzarella, hot salami, gorgonzola cheese	13,50 €		

PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN FISH

CALAMARI E GAMBERI FRITTI ^(A,N,B)	24,50 €
Frittierte Calamari und Garnelen Fried calamari and prawns	
FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PATATE ^(D)	26,50 €
Norwegisches Lachsfilet in der Kartoffelkruste Norwegian salmon in potato crust	
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA ^(D)	27,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill Grilled sea bass	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^(B)	34,50 €
Garnelen aus Wildfang vom Grill Grilled wild prawn	
PESCE IN CROSTA DI SALE	90,00 €
Wolfsbarsch in der Salzkruste oder vom Grill für 2 Personen mit zwei Beilagen nach Wahl Sea bass in the salt crust or grilled for 2 people with two side dishes of choice	

CONTORNI BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagensalat – Mixed salad	4,50 €
Frischer Blattspinat – Fresh spinach	4,50 €
Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes	4,50 €
Gemüse der Saison- Seasonal vegetables	5,50 €
Pasta mit Tomatensauce ^(1,3,A) - Pasta with tomato sauce	5,50 €
Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes	5,50 €
Trüffelpommes- Truffle fries	8,50 €

CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN MEAT

TAGLIATA DI VITELLO ^(1,3,G)	28,50 €
Tranchierter Kalbsrücken mit knusprigem Parmaschinken, in Butter-Salbei-Soße Carved veal with crispy parma ham in butter-sage sauce	
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	33,00 €
Rib-Eye-Steak vom Grill (ca. 300g) Grilled rib-eye-steak (ca. 300g)	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	34,00 €
Rinderfilet vom Grill (ca. 240g) Fillet of beef (ca. 240g)	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^(B)	35,00 €
Rinderfilet vom Grill (ca. 240g) mit grünem Pfeffer Fillet of beef (ca. 240g) with green pepper	
TOMAHAWK STEAK	11,50 € pro 100 g
Tomahawk Steak vom Grill für 2 Personen mit zwei Beilagen nach Wahl (Steak variiert zwischen ca. 1,1 kg bis 1,4 kg) Tomahawk Steak from the grill for 2 people with two side dishes of choice (Steak varies between approx. 1.1 kg to 1.4 kg)	

CONTORNI BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagensalat – Mixed salad	4,50 €
Frischer Blattspinat – Fresh spinach	4,50 €
Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes	4,50 €
Gemüse der Saison- Seasonal vegetables	5,50 €
Pasta mit Tomatensauce ^(1,3,A) - Pasta with tomato sauce	5,50 €
Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes	5,50 €
Trüffelpommes- Truffle fries	8,50 €

DOLCI DESSERT

TIRAMISÚ (9,A,G,H,E,C) 7,50 €

PANNA COTTA (G,E,H,A) 7,50 €

Mit Erdbeeren, knusprigen Pistazien und Keksbrösel
With Strawberries, crispy pistachio and biscuit

CRÈME BRÛLÉE (C,H,G) 7,50 €

TARTUFO CLASSICO (1,9,G,H,A) 7,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO (1,3,A,G,H) 9,50 €

Warmer, luftiger Schoko-Biskuit-Kuchen mit Vanilleeis
Hot and fluffy chocolate cake with vanilla ice

Ciao!

Wie schön, dass Sie unser Gast sind.

Wir versichern Ihnen, dass alle Speisen frisch zubereitet werden und keinerlei Zusatzstoffe wie Gluta- mat, Hefeextrakte oder Sonstige beinhalten.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, so sprechen Sie uns bitte an.

Alle Speise können folgende kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel enthalten:

Allgemein:

- A) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Milcherzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Mit Konservierungsstoff
- 2) Mit Farbstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat
- 5) Mit Geschmacksverstärker
- 6) Mit Süßungsmittel
- 7) Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 8) Chininhaltig
- 9) Koffeinhaltig
- 10) Geschwärzt
- 11) Geschwefelt
- 12) Gewachst
- 13) Sulfide

Alle Preise inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld