

ARIA

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,

Chr. Giuseppe Zuccarelli

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

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino ^(2,6)	0,1l	3,60 €
Sanbitter ^(2,6)	0,1l	3,60 €
Sanbitter Spritz ^(2,6)	0,2l	4,50 €
Martini Vibrante ⁽⁴⁾	0,1l	5,00 €
San Pellegrino Ginger Beer	0,275l	3,90 €

APERITIVI ALCOLICI

Prosecco Spumante Cesarini Sforza ⁽⁴⁾	0,1l	6,50 €
Hugo ^(4,7) Prosecco, Holundersirup, Sodawasser und Minze		7,50 €
Aperol Spritz ^(2,3,4) Aperol, Prosecco und Soda		7,50 €
Campari Orange/Soda ^(2,4)		7,50 €
Lillet Wild Berry ^(1,3) LilletBlanc, Wild Berry, Minze und Himbeeren		7,50 €
Negroni ⁽⁴⁾ Bombay Sapphire, Campari und Martini Rosso		8,50 €
Americano ^(2,4) Campari, Martini Rosso und Soda	0,1l	7,50 €
Capo Tonic ⁽³⁾ Vecchio Amaro del Capo, Tonic Water, Limettensaft	0,1l	7,50 €
Sherry Medium Dry ⁽⁷⁾	4 cl	4,80 €
Martini Bianco/Rosso/Dry ⁽⁴⁾	4 cl	5,00 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Mineralwasser "San Pellegrino"	0,5l	3,50 €
Mineralwasser "San Pellegrino"	0,75l	6,50 €
Mineralwasser "Aqua Panna"	0,5l	3,50 €
Mineralwasser "Aqua Panna"	0,75l	6,50 €
Coca Cola ^(1,2,9)	0,2l	3,20 €
Coca Cola Zero ^(2,6,8,9)	0,2l	3,20 €
Mezzo Mix ^(2,5,6)	0,2l	3,20 €
Red Bull ^(1,2)	0,25l	4,30 €
Orangensaft ⁽⁷⁾	0,2l	3,20 €
Maracujanektar ⁽⁶⁾	0,2l	3,20 €
Johannesbeernektar ⁽⁶⁾	0,2l	3,20 €
Apfelsaft ⁽⁷⁾	0,2l	3,20 €
Saftschorle	0,3l	3,80 €
Bitter Lemon ^(2,3)	0,2l	3,70 €
Ginger Ale ⁽³⁾	0,2l	3,70 €
Thomas Henry Tonic Water ⁽³⁾	0,2l	4,00 €
Fentimans Tonic Water ⁽³⁾	0,2l	4,80 €
Fever Tree Tonic Water ⁽³⁾	0,2l	4,80 €
Limonata BIO, San Pellegrino ⁽³⁾	0,275l	3,90 €
Aranciata San Pellegrino ⁽²⁾	0,275l	3,90 €

BIRRE - BIER

Peroni vom Fass ^(A)	0,3l	3,80 €
Ichnusa Anima Sarda, Sardisches Bier ^(A)	0,33l	4,50 €
Gold Ochsen Hefeweizen ^(A)	0,5l	4,80 €
Gold Ochsen Hefeweizen, Alkoholfrei ^(A)	0,5l	4,80 €
Gold Ochsen Pils, Alkoholfrei ^(A)	0,33l	4,20 €
Radler ^(A)	0,33l	3,60 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Pinot Grigio, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2l	6,00 €
Chardonnay, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2l	6,00 €

ROSÉWEIN

Chiaretto Bardolino, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2l	6,00 €
---	------	--------

ROTWEIN

Merlot, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2l	6,50 €
Montepulciano, Valpantena-Veneto ^(A)	0,2l	6,50 €

WEINSCHORLE

	0,2l	4,50 €
--	------	--------

CAFFE SEGAFREDO

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

Espresso ⁽¹⁾	2,50 €
Espresso Macchiato ^(1,10)	2,60 €
Espresso Doppio ⁽¹⁾	4,00 €
Espresso Corretto mit Grappa oder Sambuca ^(A,1)	3,80 €
Café Crema ⁽¹⁾	2,40 €
Latte Macchiato ^(1,10)	3,60 €
Cappuchino ^(1,10)	3,50 €

TEE SAMOVA

aus kontrolliert biologischem Anbau

High Darling Space Bio-Schwarztee Inhalt: Schwarzer Tee Darjeeling	3,50 €
Team Spirit Space Bio-Kräuter Inhalt: Grüner Tee, Lemongras, Karottenflocken, Weisser Tee, Pfefferminze, Orangenschale, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten, Basilikum, Hibiskus	3,50 €
Maybe Baby Space Bio-Früchtetee Inhalt: Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke, aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen	3,50 €
Master Mint Space Bio-Pfefferminze Inhalt: Reine Pfefferminze	3,50 €
Low Rider Space Bio-Grüntee aus China Inhalt: Reiner Grüntee	3,50 €
Orange Safari Space Bio-Rooibos/Vanille/Orange Inhalt: Rooibos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter, natürliche Aromen	3,50 €
Smooth Operator Space Bio-Kamillenblüten Inhalt: Ganze Kamillenblüten	3,50 €
Inner Light Space Bio-Ingwertee Inhalt: Grüner Tee, Lemongrass, Ingwer, Lemon Myrte und Ananaswürfel	3,50 €

GRAPPA

Sibona Grappa di Chardonnay	2cl	5,50 €
Nardini Grappa Riserva	2cl	6,00 €
Luigi Francoli Grappa Riserva da barolo Barique	2cl	6,00 €
Grappa Bocchino "Sigillo Nero"	2cl	6,00 €
Grappa Marzadro Diciottolune	2cl	6,00 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	2cl	6,50 €
Berta Grappa "Tre Soli Tre"	2cl	12,00 €

LIQUORI

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

DIGESTIVI

Averna ⁽²⁾	4cl	5,00 €
Amaro Lucano ⁽²⁾	4cl	5,00 €
Cynar	4cl	5,00 €
Fernet Branca/Menta ⁽²⁾	4cl	5,00 €
Amaro del Capo ⁽²⁾	4cl	5,00 €
Ramazzotti ⁽²⁾	4cl	5,00 €
Amaro Montenegro ⁽²⁾	4cl	5,00 €

RUM

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

BRANDY & COGNAC

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

WHISKY

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

GIN

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

FILLER

Thomas Henry Tonic ⁽³⁾	0,2l	4,00 €
Fentimans Tonic ⁽³⁾	0,2l	4,80 €
Fever Tree Tonic ⁽³⁾	0,2l	4,80 €

WODKA

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

FILLER

Schweppes Bitter Lemon ^(2,3)	0,2l	3,70 €
Red Bull ^(1,2)	0,25l	4,30 €

ZUPPA SUPPEN SOUPS

ZUPPA DI POMODORO ^(1,2)

Tomatencremesuppe mit Pernod und schwarzem Wildreis
Tomato soup with Pernod and black rice

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁾

Italienische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison
Italian soup with seasonal vegetables

INSALATE SALATE SALADS

6,50 € **INSALATA MISTA** 6,50 €

Gemischter Salat der Saison
Mixed salad

6,50 € **INSALATA TONNO E POMODORI ^(1,3,D)** 9,00 €

Tomatensalat mit Callipo-Thunfisch und Tropea-Zwiebeln
Tomato salad with tuna and onions

INSALATA RUCOLA ^(G) 9,00 €

Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan

CAPRESE DI BUFALA ^(1,3,G) 10,50 €

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

INSALATA ARIA ^(A,H,G,K,C,1,3) 14,50 €

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) 15,50 €

Romana Salat mit Mango, frittierten Garnelen, Sesam, Cashewnüssen 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

5,50 €

VERDURA MISTA DALLA VETRINA

Gemischtes Gemüse aus unserer Vitrine
Selection of appetizer

12,00 €

CARPACCIO DI MANZO ^(G)

Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

12,50 €

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

12,50 €

ANTIPASTO MISTO ARIA ^(1,3,G)

Verschiedene Salami, Käsevariationen, Oliven, Caprese, Parmaschinken, Melone
Selection of salami and cheese, olives, caprese, parma ham, melon

14,50 €

TARTARE DI SALMONE ^(G,I)

Lachstartar auf Mango-Carpaccio und Avocado
Salmon tartar, mango carpaccio and avocado

15,50 €

PASTA TEIGWAREN NOODLES

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^(A)

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
Spaghetti with Garlic, olive oil and chili

SPAGHETTI POMODORO ^(1,3,A)

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil

LASAGNE ^(1,3,A,G,C)

Mit Kalbs- und Rinderhackfleisch, überbacken mit Mozzarella
Minced meat of veal and beef, scalloped with mozzarella

FETTUCCINE VERDI CON SALMONE E ZUCCHINE ^(A,C,G,D)

Hausgemachte grüne Fettuccine mit frischem Lachs und Zucchini, an Zitronen-Sahnesoße
Homemade green fettuccine with fresh salmon and zucchini in lemon-cream-sauce

9,00 €

9,50 €

12,00 €

12,50 €

RAVIOLI BURRO E SALVIA ^(1,3,A,G)

Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisoße
Handmade ravioli stuffed with ricotta and spinach in butter-sage-sauce

MACCHERONCINI CON SALSICCIA IN CESTINO DI PARMIGIANO ^(1,3,A,G,I)

Hausgemachte Maccheroncini mit frischer Salsiccia (italienische Wurst, leicht pikant)
mit geräucherter Käse, serviert im Parmesankörbchen
Homemade maccheroncini with fresh salsiccia and smoked cheese,
served in a basket of parmesan

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI ^(1,3,A,D)

Linguine mit großen Venusmuscheln in Weißweinsauce
Linguine with venus clams in whitewine sauce

PACCERI CON Punte di filetto di manzo ^(1,3,A,G)

Pacceri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Pinienkernen
Pacceri with tenderloin tips, Cherry tomatoes and Pine Nuts

FREGOLA SARDA FRUTTI DI MARE ^(A,B,I,N)

Fregola Sarda (Sardische Spezialität) mit frischen Meeresfrüchten
Sardinian specialties with sea food

12,50 €

14,00 €

17,00 €

17,50 €

18,50 €

PINSA ROMANA FOCACCIA

PANE DI PINSA ^(A)

Pinsabrot
Pinsa bread

6,00 €

ARIA ^(1,3,G,A)

Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse
Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parma ham, parmesan

15,00 €

MARGHERITA ^(1,3,A,G)

Tomatensoße, Fior di latte, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, basil

8,50 €

SALMONE AFFUMICATO ^(1,3,A,G,D)

Fior di latte, Rucola, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Balsamico Reduktion
Mozzarella, rocket salad, buffalo mozzarella, smoked salmon, balsamico

14,50 €

PROSCIUTTO E FUNGHI ^(1,3,D,A,G)

Tomatensoße, Fior di latte, Kochschinken, frische Champignons
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, fresh mushrooms

12,00 €

BRESAOLA ^(1,3,A,G)

Fior di latte, Rucola, Bündnerfleisch, Büffelmozzarella, Kirschtomaten
Mozzarella, rocket salad, dried ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

14,50 €

TONNO E CIPOLLA ^(1,3,D,A,G)

Tomatensoße, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

12,00 €

MARE ^(1,3,A,G,D,B)

Tomatensoße, Fior di latte, frische Meeresfrüchte
Tomato sauce, mozzarella, fresh sea food

18,50 €

VEGETARIANA ^(1,3,A,G)

Tomatensoße, Fior di latte, frisches Gemüse der Saison
Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables

12,00 €

PREISAUFSCHLAG JE ZUSATZBELAG IHRER WAHL

1,50 €

DIAVOLA ^(1,3,A,G,H)

Tomatensoße, Fior di latte, scharfe Salami, Gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, gorgonzola cheese

12,50 €

SALSICCIA ^(1,3,A,G,H)

Tomatensoße, Fior di latte, frische Salsiccia, Champignons, Walnüsse, Kirschtomaten
Tomato sauce, mozzarella, fresh salsiccia, mushrooms, walnut, cherry tomatoes

12,50 €

CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN MEAT

TAGLIATA DI VITELLO ^(1,3,G)

Tranchierter Kalbsrücken mit knusprigem Parmaschinken, in Butter-Salbei-Soße
Carved veal with crispy parma ham in butter-sage sauce

25,50 €

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rib-Eye-Steak vom Grill (ca. 300g)
Grilled rib-eye-steak (ca. 300g)

29,50 €

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet vom Grill (ca. 240g)
Fillet of beef (ca. 240g)

32,00 €

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^(B)

Rinderfilet vom Grill (ca. 240g) mit grünem Pfeffer
Fillet of beef (ca. 240g) with green pepper

33,00 €

CONTORNI – BEILAGEN - SIDE DISHES

Beilagensalat – Mixed salad

4,50 €

Frischer Blattspinat – Fresh spinach

4,50 €

Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes

4,00 €

Gemüse der Saison- Seasonal vegetables

4,50 €

Pasta mit Tomatensauce ^(1,3,A) - Pasta with tomato sauce

5,50 €

Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes

5,00 €

Trüffelpommes- Truffle fries

8,50 €

PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN FISH

CALAMARI E GAMBERI FRITTI ^(A,N,B)

Frittierte Calamari und Garnelen
Fried calamari and prawns

22,50 €

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PATATE ^(D)

Norwegisches Lachsfilet in der Kartoffelkruste
Norwegian salmon in potato crust

23,50 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA ^(D)

Wolfsbarschfilet vom Grill
Grilled sea bass

25,50 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^(B)

Garnelen aus Wildfang vom Grill
Grilled wild prawns

32,50 €

CONTORNI BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagensalat – Mixed salad

4,50 €

Frischer Blattspinat – Fresh spinach

4,50 €

Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes

4,00 €

Gemüse der Saison- Seasonal vegetables

4,50 €

Pasta mit Tomatensauce ^(1,3,A) - Pasta with tomato sauce

5,50 €

Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes

5,00 €

Trüffelpommes- Truffle fries

8,50 €

DOLCI DESSERT

TIRAMISÚ (9,A,G,H,E,C)

7,00 €

PANNA COTTA (G,E,H,A)

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

7,00 €

CRÈME BRÛLÉE (C,H,G)

7,00 €

TARTUFO CLASSICO (1,9,G,H,A)

7,50 €

COMPOSIZIONE DI FRUTTA MISTA

Komposition mit diversen frischen Früchten
Composition with different fresh fruits

10,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO (1,3,A,G,H)

9,00 €

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

Alle Preise inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir versichern Ihnen, dass alle Speisen frisch zubereitet werden und keinerlei Zusatzstoffe wie Glutamat, Hefeextrakte oder Sonstige beinhalten.
Sollten Sie von Allergien betroffen sein, so sprechen Sie uns bitte an. Alle Speisen können folgende kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel enthalten.

Allergene:

A)	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B)	Krebstiere
C)	Eier und Eiererzeugnisse
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