



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

**su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung**

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception



ItalianTaste

Lunedì | Monday | Montag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

MACCHERONCINI ALL'UOVO RUSTICI ALL'AMATRICIANA

Home made maccheroncini, tomato, onion and guanciale

Hausgemachte Maccheroncini, Tomaten-Zwiebel-Guanciale-Sauce



RISO VIALONE NANO PEPERONI, BURRATA E LIMONE DEL GARDA CANDITO

Bell pepper, burrata and candied lemon risotto

Paprika-Burrata-kandierte Zitrone-Risotto



MEZZE MANICHE AL TONNO FRESCO, POMODORINO, CAPPERI E OLIVE

Mezze maniche, tuna, tomato, capers and olives

Mezze Maniche, Thunfisch, Tomaten, Kapern, Oliven



CREMA DI PISELLI, SEPIE E CRUDO DI "SOAVE" CROCCANTE

Cream of peas soup, cuttle fish and raw ham

Erbsencreme, Tintenfisch, roher Schinken



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

ROAST BEEF DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA AI PROFUMI TOSCANI, CON

RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO

Roasted beef, rocket, parmesan, balsamico vinegar

Roasted Beef, Rukola, Parmesan, Balsamico Essig



SEPIE E PISELLI

Cuttle fish and peas

Tintenfisch mit Erbsen



PERSICO ALLA "MUGNAIA" CON SPINACI, PINOLI E UVETTA

Fillet of pearch pike, spinach, pine nuts and raisin

Barschfilet Muellerin Art mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen



TOFU IN PASTELLA COCCO E SESAMO NERO, CAROTINE AI SEMI DI PAPAVERO E ACETO BALSAMICO

Breaded tofu with coconut and black sesamo, carrots, poppy seeds and balsamico vinegar

Tofu in Kokosnuss-Sesam-Mantel, Karotten mit Mohnsamen und Balsamico Essig



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception



ItalianTaste

Martedì | Tuesday | Dienstag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

BIGOLI AL TORCHIO, SARDE DI LAGO, PINOLI,
UVETTA E PANE "TOSTATO"

Homemade bigoli, lake's sardines, pine nuts, raisin and
croutons

Hausgemachten Bigoli mit Suesswasser-Sardellen, Rosinen,
Pinienkernen und Croutons



TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO "ALLA
GENOVESE"

Tagliatelle with basil pesto

Tagliatelle mit Basilikumpesto



RIGATONI ALLA GRICIA, PISTACCHI E PECORINO
DI FOSSA SU FONDUTA DI OPERÀ

Rigatoni, onion, guanciale, pistachios, goat cheese and Opera
cheese fondue

Rigatoni, Zwiebel, Guanciale, Pistazien, Ziegenkaese und
Operakaesefondue



VELLUTATA DI CAROTE, RICOTTA MORBIDA,
ERBE AROMATICHE E SEMI OLEOSI

Cream of carrot soup, cottage cheese, herbs, seeds

Karottencreme, Quark, Samen



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

CALAMARO SCOTTATO, EMULSIONE DI
ZUCCHINE ALLA "SCAPECE" E FIORE DI ZUCCA
IN PASTELLA

Squid, courgettes sauce, breaded and fried pumpkin flower
Kalamari, Zucchini sauce, panierte und gebackene
Kuerbisblueten



GALLETTO ALLA GRIGLIA AI PROFUMI DI MIELE E
ZAFFERANO CON PATATE RUSTICHE

Grilled chicken, honey, saffron and potatoes

Haehnchen vom Grill, Honig und Safran, Kartoffeln



TARTARE DI MANZO "ORIENTAL"

Beef tartar with soya sauce

Rindstartar mit Soya-sauce



FALAFEL DI CECI SERVITE CON LA
TRADIZIONALE "BABAGANOUSH"

Chickpeas Falafel with aubergines sauce

Kichererbsen-Falafel mit Auberginensauce



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception



ItalianTaste

Mercoledì | Wednesday | Mittwoch



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

LASAGNE AL RAGÙ DI VITELLO DELLA

"TRADIZIONE" SU FONDUTA DI FORMAGGIO ALLO

ZAFFERANO DEL MONTE BALDO

Veal ragout lasagne on saffron cheese fondue

Kalbsragout-Lasagne auf Safrankaesefondue



SCIALATIELLO AI "FRUTTI DI MARE"

Scialatelli with sea food

Scialatelli mit Meeresfruechten



PACCHERI ALLA "NORMA"

Paccheri with aubergines

Paccheri mit Auberginen



SPATZLE, BRODO AFFUMICATO, ERBETTE E

TROTA

Spaetzle, smoked fish bouillon, herbs and trout

Spaetzle, geraeucherter Fischsuppe, Kraeuter und Forelle



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

SELEZIONE DI SECONDI PIATTI DAL BUFFET,
CON ANGOLO GRIGLIA

Main courses and Barbecue from buffet

Hauptgerichte und Grill von Buffet



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticcere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception



ItalianTaste

Giovedì | Thursday | Donnerstag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

RAVIOLI DI BRANZINO, BISQUE DI CROSTACEI E UOVA DI SALMONE

Sea bass ravioli, shellfish sauce, salmon eggs

Seewolfravioli, Bisquesauce, Lachseier



PENNONE AL RAGÙ D'ANATRA E IL SUO RISTRETTO

Pennone with duck ragout

Pennone mit Enteragout



SPAGHETTO QUADRATO ALLA "CARBONARA

Square spaghetti, egg, guanciale, and goat cheese

Quadratische Spaghetti Carbonara



MINISTRONE DI VERDURE DELLA "NONNA", SERVITO CON PANE ABBRUSTOLITO ALL'AGLIO

Vegetables soup, garlic bread

Gemuesesuppe mit Knoblauch Crouton



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

VITELLO "TONNATO"

Cold roasted veal with tuna sauce

Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce



PETTO DI ANATRA AL MIELE, CIPOLLA STUFATA E CHUTNEY DI ALBICOCHE

Breast of duck, honey, onion, apricot chutney

Entenbrust, Honig, Zwiebel, Aprikosenchutney



FRITTURA DI GAMBERI E VERDURE IN TEMPURA

Prawns and vegetables tempura

Garnelen-Gemuese-Tempura



CROCCHETTE DI FAGIOLI CON INSALATINA DI CAMPO, FICHI SECCHI NOCI E ACETO BALSAMICO

Bean croquettes, salad, dry figs, walnuts, balsamico vinegar

Bohnenkroquetten, Salat, Doerr feigen, Waldnuesse,

Balsamico Essig



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

Menu Hb

Menu Hb



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception

AQUALUX



ItalianTaste

Venerdì | Friday | Freitag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

CANNELLONI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI
SPINACI, SU FONDUTA DI "ZOLA" E GHERIGLI DI
NOCI

Spinach rolled lasagna, on blue cheese fondue and nuts
Spinat gerollte Lasagna auf Gorgonzolafondue mit Nuessen



RAVIOLI AI BRUSCANDOLI SU FONDUTÀ DI OPERÀ
E CRUMBLE DI PANE TOSTATO

Herbs ravioli on Opera cheese fondue, bread crumble
Kraeutern Ravioli auf Operakaesefondue, Brot Crumble



CHITARRINE ALL'UOVO, GAMBERI, POMODORI
SECCHI E PANE AROMATICO

Chitarrine, prawns, dry tomatoes, herbs bread crumb
Chitarrine, Garnelen, Doerr Tomaten, Kraeutern Brosel



GAZPACHO FREDDO DI POMODORO E PEPERONE,
VERDURE CROCCANTI E RICOTTA

Cold tomato and pepper gazpacho with vegetables and cottage
cheese

Kalte Tomaten-Paprika-Gazpacho mit Gemuese und Quark



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

COSTOLETTE D'AGNELLO AL PANE VERDE,
MORBIDO DI PATATE E CARMELLO ALLA
MENTA

In herbs breaded lamb chops, mashed potatoes, mint
caramel

In Kraeutern panierte Lammkoteletten, Kartoffelpuree,
Minzkaramel



SUPREMA DI FARAONA, SUGO DI ARROSTO AL
LUGANA E SCALOGNI AL SALE GLASSATI

Breast of guinea fowl, shallots and white wine sauce
Perlhuhnbrust, Schalotten und Weissweinsauce



POLIPO CAMELLATO ALLA PAPRIKA DOLCE,
SPUMA DI PATATE ALLA CENERE E CECI
SPADELLATI

Caramelized octopus with sweet paprika, potato foam and
chickpeas

Karamelisierter Kraken mit Suesser Paprika,
Kartoffelschaum, Kichererbsen



INSALATA DI SPINACINE, CECI ALLA CURCUMA,
DATTERINI, PATATA AMERICANA, AVOCADO E
LIME

Spinach, chickpeas, dates tomato, sweet potato and avocado
salad with lime

Spinat-Kichererbsen-Datteltomaten-suesskartoffel-
Avocadosalat mit Limetten



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"
Dessert Buffet / Dessert vom buffet



OLIO VIOLA OIL EXPERIENCE

(della fam. Viola, proprietaria di Aqualux Hotel)
(from the Viola family, owners of Aqualux Hotel)
(aus der Familie Viola, Eigentümer des Aqualux Hotels))

su Prenotazione/on Reservation/auf
Reservierung

- Spiegazione dei nostri **olivi secolari**/
Explanation of our centuries-old olive
trees/ Erklärung unserer jahrhundertealten
Olivenbäume
- Visita al **frantoio**/ Visit to the oil mill/
Besuch der Mühle
- **Degustazione** di 4 oli con prodotti locali/
Tasting of 4 oils with local products/
Verkostung von 4 Ölen mit lokalen
Produkten

Info & Reservation ➤ Reception



ItalianTaste

Sabato | Saturday | Samstag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS–VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

SPAGHETTONE, AGLIO NERO, BURRATA, CAPPERI E
ACCIUGHE

Spaghettoni, black garlic, burrata, capers, anchovies
Spaghettoni, schwarzer Knoblauch, Kapern, Sardellen



RISO VIALONE NANO, ANETO, BURRO AL
LEMONGRASS, COZZE E VONGOLE

Mussels and clams risotto with lemon grass, butter and dill
Mies und Venusmuscheln Risotto mit Zitronengras, Butter und
Dill



SFOGLIE DI PASTA ALL'UOVO VERDE, RAGÙ DI
POLPETTE DI MANZO E PISELLI

Green pasta leaf, meat balls ragout and peas
Gruenepastablaettern Rindsbaellchenragout und Erbsen



ZUPPA DI FAGIOLI, SEMI DI CHIA, SESAMO E LIMONE
CANDITO CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBE
Bean soup, chia and sesamo seeds, candied lemon, herbs bread
Bohnensuppe mit Chia und Sesamsamen, kandierte Zitronen,
Kraeuternbrot



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

TONNO TATAKY MARINATO AI POMODORI
SECCHI, SALSA TERYIAKI E INSALATINA AI
PROFUMI DI LAMPONE

Tuna tataky, dry tomatoes, teryiaki sauce, raspberry
flavored salad

Thunfisch Tataky, Doerr Tomaten, Teryiakisauce, Salat mit
Himbeer-geschmack



GUANCETTA DI VITELLO "COTTURA LUNGA" E
VERDURE ESTIVE

Braised cheek of veal with summer vegetables
Geschmortener Rindsbacke mit Sommer gemuese



ZUPPA DI PESCE AL "CARTOCCIO"

Fish soup with tomato sauce and potatoes
Fischsuppe mit Tomatensauce und Kartoffeln



COTOLETTE DI CAVOLFIOR E MAIONESE
VEGANA

Cauliflower cutlet, vegan mayonnaise
Blumenkohl Kotelette, Vegan Mayonnaise



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"
Dessert Buffet / Dessert vom buffet