



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

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

RISO VIALONE NANO AL TUORLO, TOPINAMBUR, TARTUFO "SCORZONE" E PROFUMI DI "ARROSTO"

Black truffel, yolk and topinambur risotto

Trueffel-Eigelb-Topinambur-Risotto

€ 17



PASSATELLI DELLA TRADIZIONE EMILIANA "ASCIUTTI", VONGOLE, PISELLI E BOTTARGA DI MUGGINE

Passatelli, clams, peas and bottarga

Passatelli mit Venusmuscheln, Erbsen und Bottarga

€ 17



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

Rigatoni, onion, guanciale, pistachioes, goat cheese on opera
cheese fondue

Rigatoni mit Zwiebeln, Guanciale, Ziegenkaese auf

Operakaesefondue

€ 16



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

Cream of pumpkin soup, cottage cheese, herbs and seeds

Kuerbiscreme, Quark, Kraeuter, Samen

€ 15



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

PETTO DI POLLO SPEZIATO CON DADOLATA DI VERDURE

Spicy breast of chicken with vegetables

Gewuerzt Haenchenbrust mit Gemuese

€ 18



FILETTO DI TROTA SALMONATA COTTO DELICATAMENTE, SPUMA DI PATATE E SALSA ALLE ERBETTE

Salmon trout, potato foam, herbs sauce

Lachsforelle, Kartoffelschaum, Kraeutersauce

€ 18



BRANZINO ALLA PIASTRA, INDIVIA ALLA ROMANA E SALSA PANE

Grilled sea bass, endive, bread sauce

Seewolf vom Grill, Endivien, Brotcreme

€ 19



INSALATA DI QUINOA "SPADELLATA" CON VERDURINE, SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI E MANDORLE AFFUMICATE

Quinoa salad, vegetables, soja sauce, smoked almonds

Quinoasalat mit Gemuese, Sojasauce, geraeucherte Mandeln

€ 15



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



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

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

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

Homemade Bigoli, lake's sardines, raisin, croutons

Hausgemachte Bigoli mit See-Sardellen, Pinienkernen,
Rosinen, Crouton

€ 17



PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI TONNO LEGGERMENTE PICCANTE"

Hot paccheri, onion, guanciale, tuna and tomato sauce

Scharfe Paccheri, Zwiebel, Guanciale,

Thunfisch, Tomatensauce

€ 17



RISO VIALONE NANO, MONTE VERONESE, TIMO, PANCETTA E SCALOGNI CONFIT

Monte veronese cheese, thyme, pancetta and shallot risotto

Monte Veronesekaese-Thymian-Pancetta- Schalotten-Risotto

€ 16



CREMA DI PEPERONI ROSSI, SPECK CROCCANTE E PESTO DI BASILICO

Cream of red pepper soup, speck and basil pesto

Rote Paprika Creme mit Speck und Basilikmpesto

€ 15



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI GRANA E FUNGHI DI BOSCO

Cod, mushrooms on cheese fondue

Kabeljau, Pilze auf Kaesefondue

€ 20



STINCO DI VITELLO STUFATO ALLA BIRRA "BLANCHE", CON CAVOLO CAPPUCCIO AL CUMINO

Shank of veal, beer sauce, cabbage

Kalbshaxe in Biersauce mit Kohl

€ 18



TARTARE DI MANZO, AVOCADO, BRUSCHETTA DI POMODORO E KATAIFI

Beef tartar, avocado, tomato and kataifi paste bruschetta

Rindstartare mit Avocado, Tomaten und Kataifiteig-
Bruschetta

€ 18



HUMMUS DI FAGIOLI, PINZIMONIO DI VERDURE, FRUTTA SECCA E CIALDE DI PANE INTEGRALE

Bean hummus, raw vegetables, dry fruit, croutons

Bohnenhummus, rohes Gemuese, Doerrobst, Croutons

€ 15



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



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

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

SPAGHETTOTTO "QUADRATO" AL RAGÙ DI MOSCARDINI

Square spaghetti with squids sauce

Quadratische Spaghetti mit Kalamari

€ 17



ORECCHIETTE AL PESTO DI PISTACCHI, CRUDO DI GAMBERI E BURRATA

Orecchiette, pistachioes pesto, raw prawns and burrata cheese

Orecchiette, Pistazienpesto, rohe Garnelen, Burratakaese

€ 17



FREGOLA "RISOTTATA", SALSICCIA E POMODORI SECCHI

Fregola, sausage, dry tomatoes

Fregola, Wuerstchen, Doerr-Tomaten

€ 16



MINISTRONE ALLA "GENOVESE" CON IL PESTO AL MORTAIO E MALTAGLIATI FATTI A MANO

Vegetables soup, basil pesto and maltagliati

Gemuesesuppe mit Basilikumpesto und Maltagliati

€ 16



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

SALMERINO SCOTTATO, PEPERONI AL MIELE SU VELLUTATA DI SCALOGNI

Char, honey peppers, shallots sauce

Saibling, Paprika an Honig, Schalottensauce

€ 20



FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA TARAGNA

Calf's liver with onion and polenta

Kalbsleber mit Zwiebeln und Polenta

€ 18



POLIPO ALLA PIASTRA, SPUMA DI PATATE E CIALDA AI SEMI

Grilled octopus, potato foam

Kraken vom Grill mit Kartoffelschaum

€ 20



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

Tofu with coconut and black sesame, carrots with poppy
seeds, balsamico vinegar

Tofu in Kokosnuss-Sesam-Mantel, Karotten mit Mohn,
Balsamico-Essig

€ 15



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



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

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA E RAGÙ ALLA "NAPOLETANA", DRESSING AL POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

Cottage cheese and meat rolled lasagna, tomato and mozzarella
sauce

Gerollte Quark-Fleisch-Lasagna mit Tomaten Mozzarella-Sauce

€ 17



PERLE DI PATATE VIOLA, SALMERINO AFFUMICATO E VERDURINE

Purple potato dumplings, smoked char and vegetables
Violette-Kartoffelkloesschen, geraeuchter Saibling und
Gemuese

€ 17



SPATZLE, CREMA DI CIME DI RAPA, ACCIUGHE, POMODORINI GIALLI SEMIDRY, OLIVE LECCINO E PANE "SFritto"

Spaetzle, turnip, anchovies, yellow tomatoes and olives
Spaetzle, Rueden, Sardellen, gelbe Tomaten und Oliven

€ 16



CREMA DI PATATE E FUNGHI, CON TALEGGIO E CROSTINI AL ROSMARINO

Cream of potatoes and mushroom soup, rosemary croutons
Kartoffel-Pilze-Creme mit Rosmarin Croutons

€ 16



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

FILETTO DI MAIALINO MARINATO AL CAFFÈ MISCELA "ARABICA", "TORTINO DI PATATE" E DEMI AL TIMO

With coffee marinated suckling pig, potato pie
Im Kaffee marinierters Spanferkel, Kartoffeltoertchen

€ 19



PETTO DI ANATRA AL MIELE, CON CHUTNEY DI ZUCCA, PEPE ROSA E CICORIA

Breast of duck with honey, pumpkin chutney, pink pepper
and chicory

Entenbrust mit Honig, Kuerbischutney, rosa Pfeffer und
Chicoree

€ 19



ROMBO ALLA PIASTRA, ZUCCHINE, NOCI E CARAMELLO DI SOIA

Grilled turbot, courgettes, nuts, soja caramel
Steinbutt vom Grill, Zucchini, Walnuesse, Sojakaramel

€ 20



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

Chickpeas croquettes, salad, dry figs, nuts, balsamico
vinegar

Kichererbsenkroquetten, Salat, Nuesse, Dorr-Feigen,
Balsamicoessig

€ 15



Dessert

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

€ 12

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



ItalianTaste

Venerdì | Friday | Freitag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

LASAGNA, PORRI E GORGONZOLA

Lasagna, leek and blue cheese

Lasagna, Lauch und Gorgonzola

€ 15



RISO VIALONE NANO ALLO ZAFFERANO, PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE E SUGO DI ARROSTO

Saffron risotto with suckling pig belly

Safran-Spanferkelbauch-Risotto

€ 16



PASTA E PATATE CON CALAMARI E PROVOLA AFFUMICATA

Pasta, potatoes, squids, smokes cheese

Pasta, Kartoffel, Kalamari, geraeucherterKaese

€ 16



ZUPPA DI CIPOLLE ALLA "PARIGINA"

Onion soup

Zwiebelnsuppe

€ 15



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

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

Lamb chops breaded with herbs, mashed potatoes, mint
caramel

Mit Kraeutern panierte Lammkotletten, Karoffelpuree,
Minz karamel

€ 20



ORATA IN OLIOCOTTURA VIOLA, INSALATA DI ZUCCHINE E VINAIGRETTE AL POMODORO

Sea bream cooked in oil, courgettes

Goldbrasse im Oel gekocht, Zucchini

€ 19



TATAKI DI MANZO MARINATO AL SAKÈ, TARTARE DI POMODORI ROSSI AL BASILICO E CROCCHETTA DI PATATE AL CURRY

Sakè marinated Beef tataky, tomatoes tartare, curry
croquettes potatoes

Mit Sakè mariniertes Rindstataky, Tomaten-Tartare,
Curry-Kartoffel-Croquetten

€ 19



INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SICILIANA CON UVA PASSA, PINOLI, POMODORO, PANE GRATTUGGIATO E PECORINO

Stuffed rolled aubergines with raisin, pine nuts, tomatoes,
breadcrumbs and goat cheese

Gefuellte Auberginen mit Rosinen, Pinienkernen,
Tomaten, Brotbroeseln und Ziegenkaese

€ 16



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



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

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

GNOCCHI DI ZUCCA DELICA MANTOVANA, CREMA DI PECORINO E FUNGHI DI "SOTTOBOSCO"

Pumpking dumplings, mushrooms and goat cheese sauce

Kuerbiskloesschen, Pilze und Ziegenkaesesauce

€ 15

BOTTONI AI GAMBERI ROSSI COTTI E CRUDI, BUSARA DI CROSTACEI, CAPRINO ALLO ZAFFERANO DI POZZOLENGO E ALGA WAKAME

Raw and cooked red prawns ravioli, goat cheese and saffron sauce,
wakame sea weed

Rohes and gekochete Garnelen-Ravioli, Ziegenkaese-Safransauce,
wakamealge

€ 17

TAGLIOLINI CACIO E PEPE, PORCINI, POLPETTINE E NOCCIOLE TOSTATE

Tagliolini cheese and pepper sauce, meat balls, wild mushrooms,
and hazelnuts

Tagliolini, Kaese-Pfeffer-Sauce, Steinpilze Rindsbaellche
n und Haselnuesse

€ 16

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI, COZZE, GUANCIALE CROCCANTE E CRUMBLE DI TARALLI "SBRICIOLATI"

Cream of bean soup, Mussels, Guanciale, taralli crumble

Bohnenesuppe, Miesmuscheln, Guanciale, Taralli-Crumble

€ 16

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

FRITTURA DI LAGO, VERDURINE E AGRODOLCE

Sweet and sour fried vegetables and lake's fish

Suess-sauer-gebackenes Gemuese und Suesswasser Fische

€ 20

BRASATO DI MANZO AL VALPOLICELLA, MORBIDO DI SEDANO RAPA E CAFFÈ

Braised beef, mashed celery and coffee

Geschmortes Rind, Sellerie-Kaffee-Puree

€ 18

SPIEDINI DI CALAMARI, DOLCI E PICCANTI CON PATATE RUSTICHE E SALSA CHIMICHURRI

Sweet and hot squids skewer, potato and green sauce

Suess und scharfe Kalamari-Spiess, Kartoffel und gruene

Sauce

€ 18

FETA IN PASTA FILLO SERVITA CON SESAMO DORATO E COLATURA DI MIELE DI GIRASOLE

Feta cheese in fillo paste, sesamo, poppy seeds honey

Fetakaese in Filloteig mit Sesam und Sonnenblumenhonig

€ 15

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



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

Domenica | Sunday | Sonntag



Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12



Primi piatti | First Course | Erste Gänge

CHITARRINA AL TORCHIO, CALAMARI E ZUCCHINE

Homemade spaghetti, squids and courgettes

Hausgemachter Spaghetti mit Kalamari und Zucchini

€ 17



TORTELLINI DI VALEGGIO, FONDUTA DI GRANA PADANO E GOCCE DI ACETO BALSAMICO

Meat ravioli, cheese fondue and balsamico vinegar

Fleischravioli mit Kaesefondue, Balsamico-Essig

€ 16



CRESPELLE FARCITE DI PROSCIUTTO ALLA BRACE E SCAMORZA AFFUMICATA SU SALSA MORNAY

Ham and smoked cheese pancakes, mornay sauce

Schinken-Kaese-Pfannkuchen Mornaysauce

€ 16



CREMA DI CECI, OLIO ALLE ERBE E RICOTTA AFFUMICATA

Cream of chickpeas soup, herbs oil and smoked cottage cheese

Kicheerbsencreme, Krauteroel, geraeuchterter Quark

€ 15



Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

SUPREMA DI FARAONA, PATATE DOLCI E SALSA ALL'ACETO BALSAMICO

Breast of Guinea fowl, sweet potatoes, balsamico vinegar
sauce

Perlhuhnbrust, SuessKartoffel, Balsamico-Essig Sauce

€ 18



PERSICO AL TEGAME CON RATATUILLE DI VERDURE, OLIO AL PISTACCHIO E AGRUMI

Pearch with ratatouilles, pistachio oil and citrus

Barsch mit Ratatouilles, Pistazienoel und Zitrusfruechten

€ 18



GAMBERONI PASTELLATI, CAROTINE BABY E ACETO BALSAMICO

Breaded prawns, baby carrots and balsamico vinegar

Panierte Garnelen mit Babykarotten, Balsamico-Essig

€ 20



CAPONATA DI MELANZANE

Aubergines

Auberginen

€ 15



Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12