



C'è un sogno che profuma di ulivi e della brezza del Lago di Garda,
un sogno che appartiene al Sig. Bruno Viola — instancabile, visionario, audace.

A trent'anni accende la sua prima fiamma con Olio Viola,
e nel 2012, guidato solo dalla passione, apre Aqualux Hotel, senza timore di nuovi orizzonti.
Amante dell'avventura e della buona cucina, nel risotto alla tinca della sua Teresa ritrova
sempre casa.



There is a dream scented with olive groves and Lake Garda's breeze,
a dream that belongs to Mr. Bruno Viola — tireless, visionary, bold.

At thirty, he lit his first flame with Olio Viola,
and in 2012, guided by passion alone, he opened Aqualux Hotel, unafraid of new horizons.
A lover of adventure and fine cuisine, he always finds home in "his" Teresa's tench risotto.



DAL TERRITORIO SECONDO TRADIZIONE

Polenta, formajo e soppressa
Polenta, cheese and soppressa ham
Allergies: 7

€ 18,00

Bigoli al torchio, ragù d'anatra e il suo ristretto
Bigoli pasta, duck ragù and its sauce
Allergies: 1,3,7,9,12

€ 22,00

Riso Vialone Nano alla Tinca... del Garda.
Vialone Nano rice with Tinca fish... from Garda Lake.
Allergies: 2,4,7,9,12

€ 24,00

Guancia di manzo al Valpolicella, carotine primaverili, cacao amaro e timo limonato
Valpolicella beef cheek, spring carrots, bitter cocoa and lemon thyme
Allergies: 7,9,12

€ 30,00

IL pescato del giorno secondo la disponibilità del mercato:
alla griglia, al sale di Cervia, alla mediterranea
Catch of the day, according to market availability:
grilled, with Cervia salt or Mediterranean style
Allergies: 2,3,4,9,12

€ 8,50 all'etto/per hectogram

Costata di Scottona alle erbe aromatiche, tortino di patate, mais e sour cream
Scottona Rib with Herbs, Potato Pie, Corn, and Sour Cream
Allergies: 7

€ 10,00 all'etto/per hectogram

Tiramisù
Tiramisu
Allergies: 1,3,6,7,8

€ 10,00

Risino "Veronese... 2.0"
Rice cake "Veronese... 2.0"
Allergies: 1,3,7,8,12

€ 10,00





PERCORSI RIFLESSI DI TERRA e ACQUA

Ogni percorso comincerà con un entre' di benvenuto e un cocktail signature o bollicina
Il servizio del pane sarà composto da una selezione di : 2 tipologie di pane, focaccia e grissino accompagnati
con olio evo Del Garda

Each route will begin with a welcome entre' and a signature or bubble cocktail
The sara' bread service is made up of a selection of: 2 types of bread, focaccia and breadstick
accompanied by extra Del Garda oil

Entreè di benvenuto
Welcome Entreè
Allergies:

Battuta a punta di coltello di trota affumicata, acqua di pomodoro, cipolla marinata,
misticanze, chili e olio al basilico
Smoked trout, tomato water, marinated onion, mixed flavors,
chili, and basil oil
Allergies: 4, 6

Gnocchi di patate "handmade", salmerino fumè e speck
Potato gnocchi "handmade", smoked char and speck
Allergies: 1,2,3,4,9,12

Calamari dorati, insalata di puntarelle, acciughe e arance, salsa Tamari e cipolla di Tropea
Golden squid, puntarelle salad, anchovies and oranges, Tamari sauce and Tropea onion
Allergies: 1,4,6,9,12

Filetto di maialino al guancialino, scalogno, polenta taragna e passion fruit
Piglet cheek with bacon, shallot, taragna polenta and passion fruit
Allergies: 3,7,9,12

Barbabietola e aceto di Jerez
Beetroot and vinegar from Jerez
Allergies: 12

100% Pistacchio
100% Pistachio
Allergies: 1,3,7,8

75 EURO PP, bevande escluse/beverage excluded
menu per l'intero tavolo/ menu for the entire table





PERCORSI RIFLESSI DELL'ORTO

Ogni percorso comincerà con un entre' di benvenuto e un cocktail signature o bollicina
Il servizio del pane sarà composto da una selezione di : 2 tipologie di pane, focaccia e grissino accompagnati
con olio evo Del Garda

Each route will begin with a welcome entre' and a signature or bubble cocktail
The bread service is made up of a selection of: 2 types of bread, focaccia and breadstick
accompanied by extra Del Garda oil

Entreè di benvenuto

Welcome Entreè

Allergens:

Vellutata di fagioli di Lamon, crudo e cotto di asparagi, olio di porro e pan "tostato"
Cream of Lamon beans, raw and cooked asparagus, leek oil and pan "roasted"

Allergens: 1,9

Spuma soffice di patate all'olio Garda DOP, uovo di gallina 60°, agretti,
salsa di erbe e kefir lime

Soft potato foam with Garda DOP oil, 60° chicken egg, agretti, herb sauce and lime kefir

Allergens: 3,7

Bottoni di pasta fresca all'uovo, erbe e Monteveronese d.o.p "inside out",
aceto di Modena e nocciole tostate

Fresh egg pasta buttons, herbs and Monteveronese dop "inside out", Modena vinegar
and toasted hazelnuts

Allergens: 1,3,7,8,9,12

Tempura di Tofu agli agrumi, ortaggi, Curry

Citrus Tofu Tempura, Vegetables, Curry

Allergens: 1,6,7,9

Cioccolato, frutto della passione e sale Maldon

Chocolate, passion fruit and Maldon salt

Allergens: 6,7

65 EURO PP, bevande escluse/beverage excluded
menu per l'intero tavolo/ menu for the entire table





ANTIPASTI

Battuta a punta di coltello di trota affumicata, acqua di pomodoro, cipolla marinata, misticanze, chili e olio al basilico

€ 22,00

Smoked trout, tomato water, marinated onion, mixed flavors, chili, and basil oil

Allergens: 4,6

Tartare di Scottona Garronese veneta ai profumi orientali, crescione di ruscello, Ponzu, pane alle erbe esale Maldon

€ 21,00

Venetian Scottona Garronese tartare with oriental scents, stream cress, Ponzu, herb bread and Maldon salt

Allergens: 1,6

Spuma soffice di patate all'olio Garda DOP, uovo di gallina 60°, agretti, salsa di erbe e kefir lime

€ 18,00

Soft potato foam with Garda DOP oil, 60° chicken egg, agretti, herb sauce and lime kefir

Allergens: 3,7

Melanzana, uvetta, pinoli, datterino e pecorino

€ 18,00

Eggplant, raisins, pine nuts, datterino and pecorino

Allergens: 1,8,9





PRIMI PIATTI

Riso Nano alle primizie primaverili, Prosecco D.o.c, gambero rosso
limone candito € 22,00
“Spring” Risotto, Prosecco DOC wine, red shrimp and candied lemon
Allergens: 2,79,12

Gnocchi di patate “handmade“, salmerino fumè e speck € 22,00
“Handmade“ potato gnocchi , smoked char and speck
Allergens: 1,2,3,4,9,12

Bottoni di pasta fresca all’uovo, erbe e Monteveronese d.o.p “inside out“,
aceto di Modena e nocciole tostate € 24,00
Fresh egg pasta buttons, herbs and Monteveronese dop “inside out“,
Modena vinegar and toasted hazelnuts
Allergens: 1,3,7,8,9,12

Vellutata di fagioli di Lamon, crudo e cotto di asparagi, olio di porro
e pan “tostato” € 19,00
Lamon beans creamy soup, raw and cooked asparagus, leek oil
and pan “roasted”
Allergens: 1,9





SECONDI PIATTI

Costolette di Agnello “panate”, morbido di patate al timo, caramello alla menta
“Breaded” Lamb Chops, Thyme Potato Soft, Mint Caramel € 30,00
Allergens: 1,3,7

Filetto di maialino al guanciale, scalogno, polenta taragna e passion fruit
Piglet fillet with bacon, shallot, taragna polenta and passion fruit € 26,00
Allergens: 3,7,9,12

Calamari dorati, insalata di puntarelle, acciughe e arance, salsa Tamari
e cipolla di Tropea € 28,00
Golden squid, puntarelle salad, anchovies and oranges, Tamari sauce
and Tropea onion
Allergens: 1,4,6,9,12

Tempura di Tofu agli agrumi, ortaggi, Curry
Citrus Tofu Tempura, Vegetables, Curry € 26,00
Allergens: 1,6,7,9,12



ALLERGENI/ ALLERGENS

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.
We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
crustaceans and products based on shellfish
- 3 uova e prodotti a base di uova
eggs and egg products
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
fish and products based on fish
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
peanuts and peanut-based products
- 6 soia e prodotti a base di soia
soy and soy-based products
- 7 latte e prodotti a base di latte
milk and products made from milk
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
celery and products based on celery
- 10 senape e prodotti a base di senape
mustard and products containing mustard
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
sesame seeds and products based on sesame
- 12 solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
sulphites at concentrations greater than 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
lupins and products based on lupins
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi
mollusks and products based on shellfish

*In mancanza di reperibilità degli ingredienti, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

* In the absence of availability of the ingredients, some dishes may be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin.