



La cucina

PICCOLA

FA la CASA

GRANDE





Menu Italiano

**«NOI AMIAMO, VIVIAMO E CURIAMO
L' AUTENTICA CUCINA ITALIANA»**

«We love, life and maintain
the authentic italian cuisine.»

Nino Salvatore



FOCACCIA
al rosmarino



ANTIPASTI



Focaccia al rosmarino, olio d'oliva e sale Focaccia with fresh rosemary, Olive oil and salt	8.50
Prosciutto di Parma tagliato con Berkel, burro e pane tostato Parma ham with butter served with toast bread	12.50
Carpaccio di polipo semi caldo con olio, limone e rucola Warm octopus carpaccio with Olive oil, lemon marinade and arugula	18.50
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di parmigiano Beef tenderloin carpaccio with arugula, Olive oil and Parmesan cheese slicer	21.50
Filetto di manzo alla tartara, pane tostato e burro Beef tenderloin tartare Italian-style with onions and capers, plus toast and butter	24.50
Gamberi alla diavola Sautéed prawns with garlic, hot peppers and Olive oil	17.50
Antipasto misto «Acquarello» Italian antipasti plate from the board (From 2 persons on board the Acquarello-wood)	16.50
Bruschetta di pomodoro con aglio, olio d'oliva e basilico Toasted bread with tomato, garlic and basil	7.50

IL PESTO è:

BASILICO

AGLIO*PINOLI

parmigiano fresco

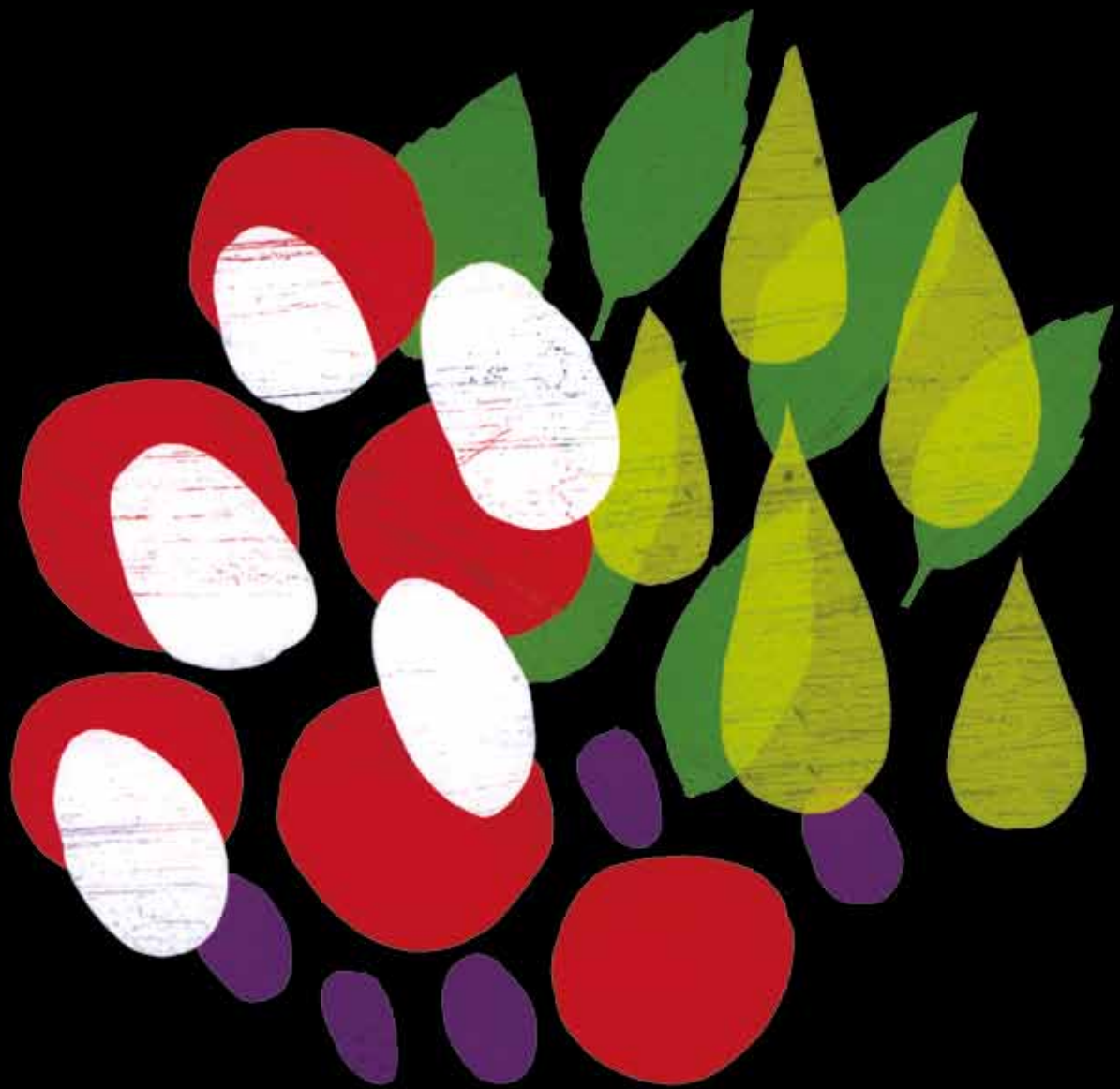
SALE E PEPE NERO

olio extravergine

DI OLIVA.

LE ZUPPE

Zuppa di pomodoro e basilico Tomato soup with basil	9.50
Zuppa di pesce con crostini Fish soup with toasted bread slice	15.50
Crema di patate al tartufo nero Home-made potato soup with black truffles	14.50



Caprese

INSALATE

Insalata giovane con salsa all'italiana Young green salad with Italian sauce market	8.50
Insalata mista Mixed salad market	9.50
Insalata di lattuga «Don Cesare» Iceberg lettuce with bacon, parsley, croutons and parmesan cheese slicer	14.50
Insalata «Acquarello» Big mixed market salad with beef slices, mushrooms and tomatoes	24.50
Insalata di campo, uova e croutons Corn salad with boiled eggs and croutons	12.50

Con gamberi tiepidi With sautéed shrimps	+ 6.50
Insalata di rucola dell'orto con scaglie di parmigiano e pomodorini Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan cheese slicer	9.50

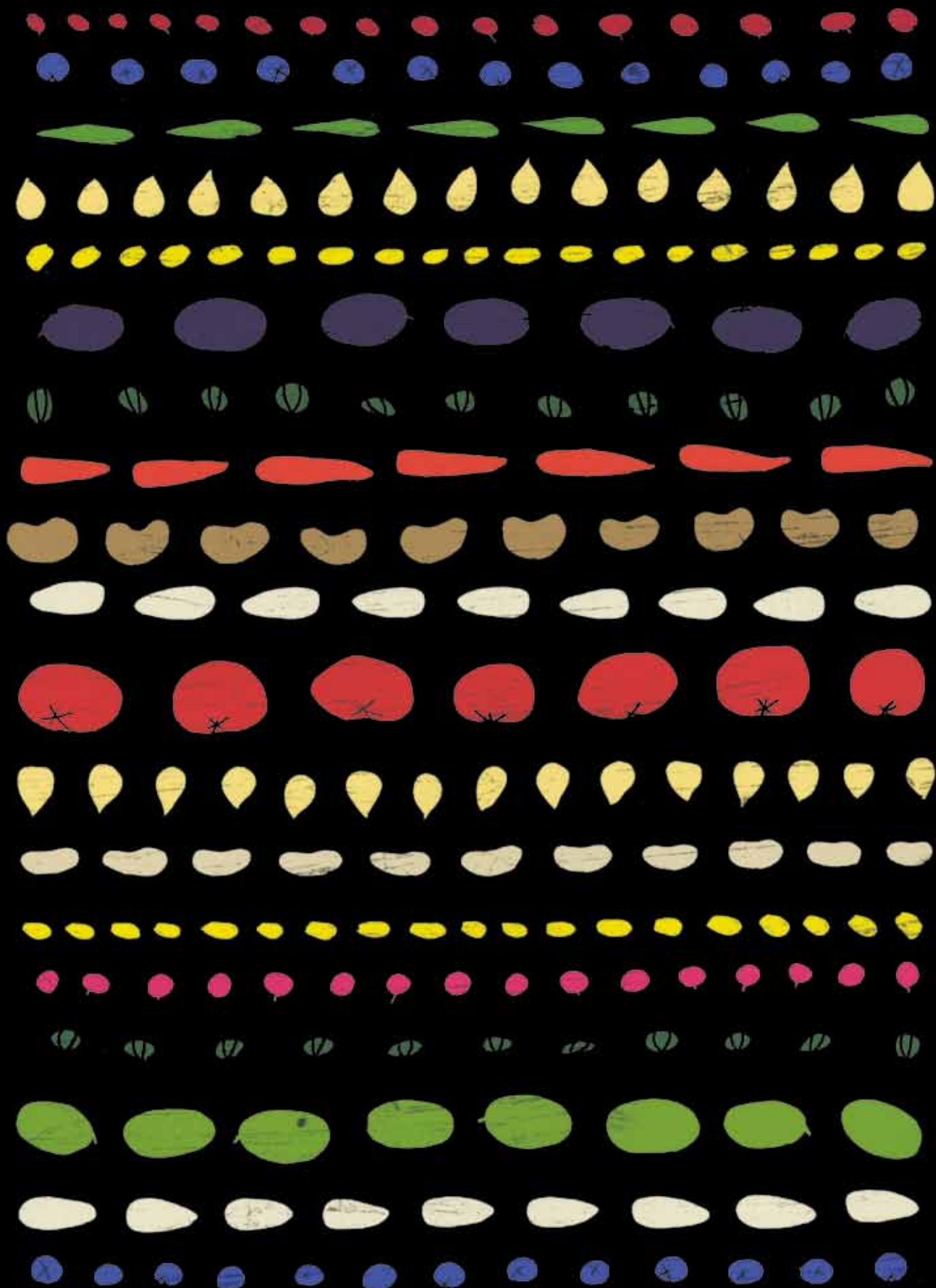
Con funghi porcini tiepidi With warm mushrooms or shrimps	+ 6.50
Mozzarella di bufala con pomodori e basilico Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil	15.50

pastat
ti Anno
e

PASTE

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Home-made Spaghetti with garlic, oil, peperoncini	16.50
Spaghetti alla Chef Home-made spaghetti with fresh tomatos, rocket salad and parmesan	18.50
Spaghetti alla carbonara Home-made spaghetti with bacon, egg, pepper and parmesan on a cream sauce	21.50
Spaghetti alle vongole veraci al vino bianco, pomodori e prezzemolo Spaghetti with fresh clams with white wine sauce, fresh tomatos and parsley	26.50
Rigatoni al ragù di polpette della nonna Rigatoni with tomato sauce with meatballs	24.50
Gnocchi «Gianni» Potato gnocchi with butter, lemon thyme and cherry tomato	17.50
Gnocchi Sorrentina gratinati Potato gnocchi with with tomato sauce, fresh basil scalloped with mozzarella	17.50
Orecchiette Barese con filetto die manzo, broccoli, passata al forno con mozzarella Home-made orecchiette with beef slices, broccoli and tomato sauce scalloped with mozzarella	23.50

Strozzapreti con salsiccia, pomodorini e aglio Strozzapreti with Italian pork sausage, cherry tomatoes, garlic and herbs	23.50
Ravioli giganti con burro alle erbe Giant mushroom ravioli with butter fresh herbs	25.50
Fusilli Romagnoli con salsa alla panna parmigiano trevisano e pancetta Trevisano e pancetta fusilli in parmesan sauce romagnoli with bacon and trevisano	23.50
Tagliolini ai funghi porcini Tagliolini with porcini mushrooms, basil, Cherry tomatoes and garlic	26.50
Tagliolini ai gamberi Tagliolini with shrimps, spice tomato sauce and basil	25.50
Rigatoni al salmone Home-made rigatoni with fresh salmon slices, cherry tomatoes and fresh herbs	26.50
Duetto di pasta (for 2 persons) Choose two different pasta flavours from our menu and our kitchen will surprise you.	per person 23.50



RISOTTO

Risotto ai funghi di bosco Creamy Sauvignon risotto with mushrooms and fresh basil	23.50
Risotto Mare Monti Flatien risotto with zucchini, cherry tomatoes and one grilled giant shrimp	25.50
Risotto «Acquarello» Italien saffron risotto with beef slices, broccoli and parmesan	27.50



BASIL

basilico

{ OCIMUM }
{ BASILICUM }

DALL' ACQUA

Saltimbocca di branzino su risotto allo zafferano verdure Sauteed sea bass fillet with saffron risotto with Mediterranean vegetables	37.50
Sogliola alla «Mugnaia» con patate bollite e spinaci Sautéed sole «meunière» with boiled potatoes and fresh spinach	45.50
Grigliata di mare mista con verdure alla griglia e risotto Mixed fish platter with fresh vegetables and rice (2 persons)	per person 49.50
Orata al forno, patate al rosmarino, pomodorini e spinaci Baked sea bream with olives, cherry tomatos, olive oil, rosemary potatoes and spinach	36.50
Filetti di luccioperca burro di noce e salvia, patate lesse e verdura Fresh sautéed filet of pike-perch witch nutbutte, clary, mediterranean vegetables and potatoes	36.50
Gamberoni alla Siciliana con patate al rosmarino Giant shrimp with garlic, cherry tomatos, spice basil and rosemary potatoes	34.50

Our side dishes:

Risotto, patate al rosmarino, taglioline, verdure o spinaci Risotto, rosemary potatoes, taglioline, vegetables or spinach	5.50
---	------

I nostri contorni sono solamente suggerimenti.

Our side dishes are only recommendations.



ROSEMARY
rosmarinus
—
ROSMARINUS
OFFICINALIS
—

DELLA TERRA

Tagliata di manzo US-Beef-Entrecôte su rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini Slices of beef entrecote, served on marinated arugula and Parmesan cheese slicer	39.50
US-Beef-Entrecôte alla griglia salsa a piacere con tagliolini freschi Grilled US-Beef-Entrecôte with fresh tagliolini and one sauce of your choice	39.50
Fegato di vitello alla «veneziana» con risotto Calf's liver with onions and sage on balsamic, white wine risotto	35.50
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano Veal cutlet with Parma ham, fresh sage and creamy saffron risotto	36.50
Scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro Veal cutlet in a light lemon sauce with tagliatelle	36.50
Filetto di manzo alla griglia, taglioline ai funghi porcini e salsa a piacere Grilled beef tenderloin with fresh porcini mushrooms, served with home-made tagliolini and a sauce of your choice	43.50
Piccata di vitello all'italiana con spaghetti fatti in casa al pomodoro Piccata of veal fillet with home-made tomato spaghetti	38.50

Bistecca di vitello con funghi cantarelli 38.50
**Grilled veal steak with chanterelle on
a bacon cream sauce**

Petto di faraona ripieno con bresaola e 36.50
mozzarella su verza alla panna con parmigiano
**Stuffed breast of guinea fowl with Bresaola
and Mozzarella cheese, Parmesan cheese
with creamy savoy cabbage**

Bistecca alla Fiorentina con contorno 63.00
di patate al rosmarino
**Grilled T-Bone steak with rosemary potatoes
and fresh vegetables**

Our side dishes:

Risotto, patate al rosmarino, taglioline, verdure o spinaci 5.50
Risotto, rosemary potatoes, taglioline, vegetables or spinach

Our sauces:

Salsa alla panna con pepe verde
Green pepper cream sauce

Salsa ai funghi di bosco con aglio e timo
Mushrooms with garlic and thyme

Salsa forte al Barolo fatta in casa
Home-made and very strong Barolo juice

Salsa al Marsala
Marsala sauce

Spezie fresche, pomodori tagliati a dadini e aglio
Fresh herbs, tomato cubs and garlic

I nostri contorni sono solamente suggerimenti.
Our side dishes are only recommendations.

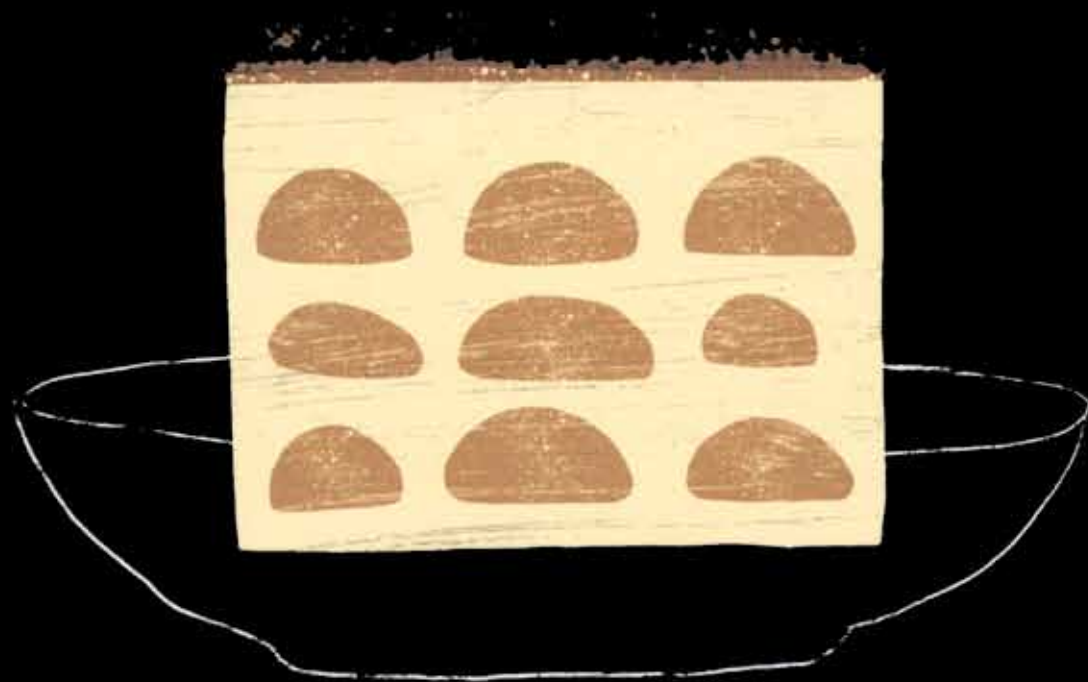


Solanum lycopersicum



PIZZE

Margherita D.O.C. with tomato sauce, buffalo mozzarella and basil	22.00
Prosciutto cotto with tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and boiled ham	18.50
Fiorentina with tomato sauce, mozzarella, spinach, bacon and garlic	18.50
Parma con scaglie di parmigiano e rucola with tomato sauce, mozzarella, parma ham and Parmesan cheese slicer	22.50
Vegetariana with tomato sauce, mozzarella, broccoli, Spinach, artichokes and olives	19.50
Calzone «Montecarlo» Calzone with mozzarella, boiled ham, mushrooms, zucchini and spinach	24.50
Imperiale with tomatoes, mozzarella, beef slices, rucola and parmesan	23.50



tiramisu

DOLCE

Tiramisù	10.50
Panna cotta	10.50
Zabaione al Marsala	9.50
Semifreddo stagionale fatto in casa Home-made seasonal Parfait	12.50
Piatto dessert «Acquarello» Dessert variation – The kitchen will surprise you	15.50
Dolci appena sfornati alla cioccolata calda con gelato (15 Min. d'attesa) Luke warm chocolate cake with one scoop of ice cream (15 Min. waiting time)	14.50
Sorbetto «Acquarello» Home-made fruit sorbet flavored with vodka and prosecco	10.50

GELATI / SORBETTI

1 Scoop	3.80
2 Balls	7.50
+ Cream	1.20

Following home-made ice creams are available

- Vanilla
- Chocolate
- Strawberry
- Lemon sorbet
- Mango

Ask our staff about the home-made daily changing flavours.

Ana Petrak «Anek»

The Croatian artist is well known all over the world for her «hand lettering art». Always searching for the perfect combination of hand drawings and phrasing. For our redesign we used some of «Anek's» works.

We appreciate the collaboration of Ana Petrak. Thanks a lot Ana.

Acquarello, October 2012

Country of origin

Chicken:	Switzerland, Hungary
Beef:	USA, Brasil
Veal:	Switzerland
Seafood:	Italy
Saltwater Fish:	Italy

All prices are in CHF including 8% VAT