



Acquarello
cucina italiana

Davidstrasse 38 · 9000 St. Gallen · Telefon 071 230 28 38 · www.acquarello-sg.ch

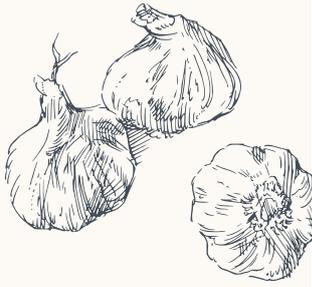


**NOI AMIAMO,
VIVIAMO E
CURIAMO
L' AUTENTICA
CUCINA
ITALIANA**

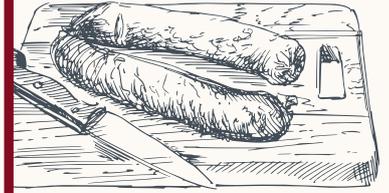
*«Wir lieben, leben und pflegen
die authentische italienische Küche.»*

Nino Salvatore





Antipasti



Focaccia al rosmarino, olio d'oliva e sale

Focaccia mit Rosmarin, Olivenöl und Salz 9.00

Bruschetta di pomodoro con aglio, W olio d'oliva e basilico e parmigiano

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten,
Knoblauch, Olivenöl, Basilikum und Parmesanstreifen 8.50

«50&50» Prosciutto di Parma tagliato con Berkel, e serrano a coltello burro e pane tostato

«Berkel-dünn-geschnittener» Parmaschinken und Serrano-Schinken
vom Messer geschnitten mit Butter und geröstetem Brot 17.50

Carpaccio di polpo con olio, limone e rucola

Tintenfisch-Carpaccio an Zitronenmarinade,
Olivenöl und Rucola 19.50

Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di parmigiano

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl
und Parmesanstreifen 22.50

Filetto di manzo alla tartara, pane tostato e burro

Rinderfilet-Tatar «Black Angus» nach italienischer Art,
mit Zwiebeln und Kapern dazu Toastbrot mit Butter 24.50

Gamberi alla diavola

Sautierte Crevetten mit Knoblauch, Peperoncini,
Olivenöl und Tomaten 19.50

Antipasto misto «Acquarello»

Italienischer Vorspeisen-Teller «Acquarello» 18.50

Tonno Sashimi «Albacore Premium»

Thunfisch-Sashimi «Albacore Premium» auf Wasabi-Mascarpone-Crème
mit Avocado und Mango 22.00





Zuppa di pomodoro bianca e basilico

Weisse Tomatensuppe mit Basilikumblatt und Brotcroutons 12.50

Caciucco con crostini

Italienische Fischsuppe mit gerösteten Brotscheiben 16.50

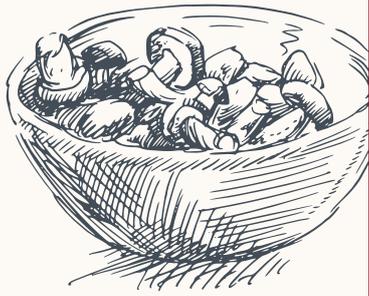
Crema di patate al tartufo nero

Hausgemachte Kartoffelcrème-Suppe mit schwarzem Trüffel 15.50

**CHI HA FAME NON HA
BISOGNO DI CONDIMENTI**

«Hunger ist der beste Koch.»





Insalate



Insalata giovane con salsa all'italiana

Junger, grüner Marktsalat an italienischem Dressing 8.50

Insalata mista

Gemischter Marktsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Peperoni und Mais 9.50

Insalata «Don Cesare»

Eisbergsalat mit gerösteten Brotwürfeln, Speck, Parmesanstreifen und Petersilie 11.50

Insalata «Acquarello»

Gemischter Marktsalat mit Rindsfiletstreifen, Waldpilzen und Tomaten **klein 17.50 / gross 28.50**

Insalata di campo, uova e croutons

Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Brotcroutons 12.50
Con gamberi tiepidi / mit sautierten Crevetten + 6.50

Insalata di rucola dell'orto con scaglie di parmigiano e pomodorini

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanstreifen 9.50
Con funghi porcini tiepidi / mit lauwarmen Steinpilzen + 6.50

Mozzarella di bufala con pomodori e basilico

Büffel-Mozzarella mit Primora-Tomaten und Basilikum 14.50

Mozzarella burrata con Pomdorini e basilico

Burratamozzarella mit Cherrytomaten hausgemachtem Basilikumpesto und Carasaubrot 17.50





PASTE #1



Spaghetti alla Chef

Hausgemachte Spaghetti mit Cherrytomaten,
Rucola und Parmesanstreifen 19.50

Spaghetti alle vongole veraci al vino bianco, pomodori e prezzemolo, leggermente piccante

Spaghetti «di Gragnano» mit Venusmuscheln
an Weissweinsauce, Tomaten und Petersilien, leicht pikant 26.50

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti «di Gragnano» mit Speck, Ei, Pfeffer
und Parmesansauce 21.50

Rigatoni all'amatriciana

Rigatoni «di Gragnano» an Tomatensauce
mit Speck und Zwiebeln 22.50

Gnocchi Valtellina

Gnocchi an Butter, mit Zitronenthymian,
Cherrytomaten und Bresaola 20.50

Gnocchi Sorrentina gratinati

Gnocchi an Tomatensauce, mit Basilikum
und Mozzarella überbacken 19.50

Gnocchi con gamberi e vongole

Gnocchi mit Riesencrevetten und Venusmuscheln 25.50



Orecchiette Barese con filetto di manzo, broccoli, passata al forno con mozzarella

Orecchiette an Tomatenrahmsauce mit Kalbs- und Rindsfiletstreifen, Broccoli und Mozzarella überbacken 27.50

Strozzapreti con salsiccia, pomodorini e aglio

Strozzapreti mit italienischer Schweinswurst, Cherrytomaten, Knoblauch und Kräutern 24.50

Strozzapreti Vongole e gamberi

Strozzapreti mit Venusmuscheln und Crevetten 24.50

Strozzapreti alla Salvatore

Strozzapreti mit Rindsfiletstreifen, Rucola, Cherrytomaten und Parmesanstreifen 26.50

Fusilli Romagnoli con salsa alla panna, parmigiano trevisano e pancetta

Fusilli Romagnoli an Parmesansauce mit Speck und Trevisano 21.50

Tagliolini ai funghi porcini

Tagliolini mit Steinpilzen, Basilikum, Cherrytomaten und Knoblauch 25.50

Tagliolini ai gamberi

Tagliolini an pikanter Tomatensauce mit Crevetten und Basilikum 26.50

PASTA

TI

AMO





Risotto ai funghi di bosco

Crèmiges Weisswein-Risotto mit Waldpilzen und Basilikum 23.50

Risotto allo Scoglio

Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Crevetten 25.50

Risotto «Acquarello»

Italienisches Safran-Risotto mit Kalbs- und Rindsfiletstreifen, Broccoli, Parmesanstreifen und Tomatenconcassé 27.50

Risotto al Sauvignon con tonno rosso alla griglia e pistacchi

Sauvignonrisotto mit rotem Thunfisch vom Grill (tranchiert) und Pistazien 26.00

Ravioli di Zucca al Burro e Noci

Hausgemachte Kürbis-Ravioli an einer Buttersauce mit Walnüssen, Rucola und Parmesan 24.50

Ravioli di Ricotta al Tranci di Manzo e Funghi

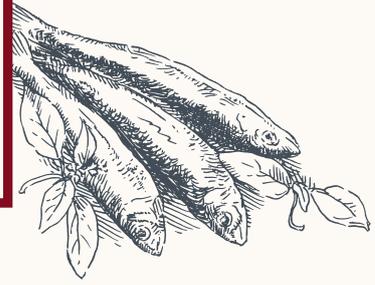
Hausgemachte Ricotta- und Spinat Ravioli mit Rindsfiletstreifen und Waldpilzen 27.50

**IL RISOTTO NON ASPETTA
GLI OSPITI, MA GLI OSPITI
ASPETTANO IL RISOTTO**

*«Der Risotto wartet nicht auf die Gäste,
die Gäste warten auf den Risotto.»*



DALL'ACQUA



Filetti di branzino al pepe rosa

Sautiertes Wolfsbarschfilet mit rosa Pfeffer auf Zitronenspiegel, dazu Safran-Risotto 37.50

Sogliola alla «Mugnaia» con patate bollite

Seezunge nach Müllerin-Art mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50
(am Tisch filiert)

Tonno Rosso alla Toscana , con Risotto limone

Thunfischsteak vom Grill, auf Rucolabett tranchiert mit Zitronenrisotto 39.00

Grigliata di mare mista con verdure e risotto

Gemischte Fischplatte mit buntem Marktgemüse und Safranrisotto (ab 2 Personen) pro Person 49.50

Gamberoni alla Siciliana

Jumbo-Riesencrevetten mit Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum, dazu hausgemachte Tagliolini 38.50

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

5.50

Alle Beilagen sind nur Empfehlungen und können nach Wunsch geändert werden.







**Tagliata di manzo «Black Angus» (Irland)
su rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini**

Tranchiertes Rindsentrecôte «Black Angus» (Irland)
serviert auf mariniertem Rucola und Parmesanstreifen 39.50

Fegato di vitello alla «veneziana» con risotto

Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei an Balsamicojus,
dazu Weisswein-Risotto 36.50

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,
dazu cremiges Safran-Risotto 37.50

**Scaloppine di vitello al limone con tagliolini
al burro**

Kalbsschnitzel an leichter Zitronen-Sauce,
dazu hausgemachte Butterstagliolini 37.50

**Piccata di vitello all' italiana con spaghetti fatti
in casa al pomodoro**

Kalbspiccata im Ei-Parmesan-Mantel und
hausgemachten Tomatenspaghetti 37.50

Petto di faraona al forno con olive e funghi

Im Ofen gegarte Perlhuhn-Brust, dazu Oliven und
Waldpilze mit Rosmarinkartoffeln 34.50

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

Alle Beilagen sind nur
Empfehlungen und können nach
Wunsch geändert werden.



5.50



BISTECCHES-STEAK



US-Beef-Entrecôte alla griglia, e salsa a piacere	160 Gr./34.50
US-Rindsentrecôte vom Grill mit Sauce nach Wahl	220 Gr./39.50
Filetto di manzo alla griglia, e salsa a piacere	160 Gr./38.50
Rinderfilet vom Grill mit Sauce nach Wahl	220 Gr./43.50
US-Rib-Eye alla griglia	220 Gr./41.50
US-Rib-Eye Steak vom Grill mit Sauce nach Wahl	280 Gr./46.50
Bistecca di vitello alla griglia	160 Gr./34.00
Swiss-Premium-Kalbsteak vom Grill mit Sauce nach Wahl	220 Gr./38.00
Costata di vitello alla griglia,	
Kalbskotelett «Swiss-Premium» vom Grill mit Sauce nach Wahl	300 Gr./43.50
Dry aged T-Bone-Steack (Porterhouse) alla griglia	
Dry aged T-Bone-Steak vom Grill (700/800gr. für zwei Personen), dazu hausgemachte Pommes Frites, dazu Grillgemüse und zwei Saucen	pro Pers. 56.00

Unsere Saucen:

Salsa alla panna con pepe verde

Grüne Pfefferrahm-Sauce

Salsa ai funghi di bosco con aglio e timo

Waldpilz-Sauce mit Knoblauch und Thymian

Salsa al Marsala

Marsala-Sauce

Salsa forte al Barolo fatta in casa

Kräftiger hausgemachter Barolojus

Salsa mafiosa

Sauce mit Olivenöl und Knoblauch, Tomaten
und pikanten Peperoncini

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

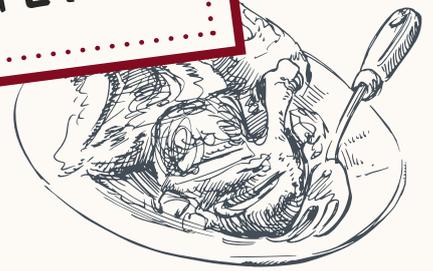
Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

5.50



ÜBERRASCHUNGSMENÜ



Noch nicht fündig geworden?

Lassen Sie sich überraschen...

3-Gang	58.00
4-Gang	68.00
5-Gang	78.00

Für jeden Geschmack ist etwas dabei

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen
Reise voll verblüffender Überraschungen.





Pinsa Romana

Margherita D.O.C.

Pinsa mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella und Basilikum 19.50

Burrata

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Burratamozzarella und Parmaschinken 25.50

Principessa

Pinsa mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salsiccia und Steinpilze 25.50

Pavarotti

Pinsa mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Parmesanstreifen und Cherrytomaten 25.50

Biancaneve

Pinsa mit Büffelmozzarella, gegrillten Zucchini, Auberginen, Mozzarelline, Mascarpone, Parmesanstreifen und Rucola 26.50

Parma con scaglie di parmigiano e rucola

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesanstreifen und Rucola 22.50

Vegetariana

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Zucchini, Auberginen und Oliven 19.50

Calzone «Montecarlo»

Gedeckte Pinsa mit Mozzarella, Schinken, Champignons, Zucchetti und Spinat 24.50

Imperiale

Pinsa mit Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Rucola und Parmesan 25.50

Pinsa Romana gorgonzola e pere

Pinsa mit Mozzarella, Gorgonzola, Rucola, Birnen und Walnüssen 18.50

Pinsa Romana Gamberi, tonno, avocado e rucola

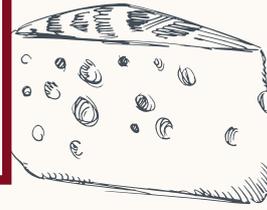
Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, roter Thunfischstreifen, Riesencrevetten, Avocado und Rucola 24.00

Pinsa Romana con burrata, pomodorini secchi basilico

mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Burrata-Mozzarella und Basilikum 20.50



FORMAGGI



Käseteller klein	14.00
Käseteller gross	21.00
Ein Stück Käse	7.00

Thurgauer Spezial

Hartkäse aus Rohmilch, 8 bis 12 Monate gereift,
kräftiges Aroma, brüchiger Teig

Testun al Whisky

Bergkäse aus Rohmilch, Piemont, 3 Monate in gemälzter Gerste,
mit Whisky gereift, würzig und kräftig im Geschmack

Pecorino di vino

Schafskäse aus Vasche (Toscana), in Chianti eingelegt,
feines Aroma und milder Geschmack

St. Maure de Touraine

v

ein Klassiker aus der Touraine, Frankreich

Mimolette Normandie

Kugelförmiger Hartkäse mit Orangenteig aus der Normandie,
mit Annato gefärbt, nussiger Geschmack

Parmiggiano Reggiano D.O.P

Extrahartkäse aus Rohmilch, Region Emilia, Italien, 3 Jahre gereift

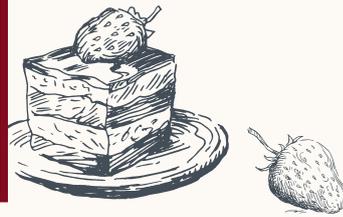
Gorgonzola di capra

Ehrlicher Gorgonzola aus 100% Ziegenmilch

*Alle Käsevariationen werden mit Honig, Birnenconfiture,
pikantem Balsamico, Feigen- und Nussbrot serviert*



DOLCE



Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù 10.50

Panna cotta

Panna Cotta mit dreierlei hausgemachten Saucen 10.50

Affogato al caffè

Eine Kugel hausgemachte Vanilleglace
im Espresso ertrunken, garniert mit Rahm 7.50

Semifreddo stagionale fatto in casa

Hausgemachtes Parfait der Saison 10.50

Piatto dessert «Acquarello»

Dessertvariation «Acquarello», lassen Sie sich
von unserer Küche überraschen... 15.50

Dolci appena sfornati alla cioccolata calda gelato (10 Min. d'attesa)

Warmes Schokoladenküchlein, frisch aus dem Ofen
mit einer Kugel Glace nach Wahl (10 Min. Wartezeit) 14.50

Sorbetto «Acquarello»

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Wodka
und Prosecco verfeinert 10.50

Crème brûlée con lamponi e meringhe

Crème brûlée mit Himbeeren und Meringues 10.50





1 Kugel	3.80
2 Kugeln	7.50
Rahmzusatz	1.20

Unser Sortiment an hausgemachten «Gelati»

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Zitronensorbet

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot der hausgemachten Eissorten.



Fleisch und Fisch Herkunft:

Rind

CH / US / AUS / IT / IRL

Kalb

CH / NL

Geflügel

CH / HU

Fisch

CH / US / IT / DE / FR / VN

Bei Fragen zu Zutaten welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

CHF inkl. 7.7% MwSt

