



Welcome to

# ACQUA

*Vibrancy, freshness and authenticity are the keys to a truly exquisite Italian meal, and here at Acqua we take this premise seriously.*

*Our culinary team go to great lengths to hand make each element of your meal using market fresh local ingredients, combined with the most luxurious foodstuffs imported from Europe.*

*No meal is complete without a bottle of wine or aperitif to compliment it, and our cellar stocks a wide range of local and international labels to suit every diner's palate.*

*Please be sure to let our friendly wait staff know if you have any dietary restrictions when you order so that we are able to adjust your meal accordingly.*

*We wish you an enjoyable evening.*





## SPECIALS OF THE MONTH

<b>Controfiletto con salsa al miele e vino rosso</b>	1,150
Striploin of Australian beef with honey & red wine reduction เนื้อย่างกับซอสไวน์แดง	
<b>Capesante Al Nero</b>	1,250
King Scallops, squid ink sauce, peas & homemade gnocchi หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟพร้อม ซอสปลาหมึก และย็อคคี	
<b>Gamberoni Rosmarino mezzo ghiaccio</b>	1,350
Seared tiger prawns with mushroom risotto and a poultry & rosemary jus กุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าววีซอตโต้เห็ด และซอสเกรวี่ไก่	

All prices are inclusive of government tax and service charge



## SMALL BITES

- Aglio Pane**  160  
Home baked bread with roasted garlic puree  
ขนมปังกระเทียม
- Bruschetta**  190  
Toasted bread infused with garlic with fresh tomato, basil & olive oil  
ขนมปังกระเทียมย่างราดด้วยมะเขือเทศสดรวมกับน้ำมันมะกอกผสมโหระพา
- Arancini**   240  
Deep-fried Arborio rice balls with mozzarella and pistachio with sunflower seeds and tomato dip  
ข้าววีซอตโต้ปั้นกับชีสมอสซาเรลล่า เสริฟพร้อมถั่วพิสตาชิโอ

## STARTERS

- Melanzane alla Parmigiana**   380  
Eggplant layered with mozzarella, tomato sauce & parmesan  
มะเขือม่วงหั่นแว่นกับซอสมะเขือเทศอบชีส
- Carpaccio di Manzo**  460  
Shaved raw beef tenderloin, celery, and Pecorino drizzled with extra virgin olive oil  
เนื้อสันในสไลซ์บางๆ โรยด้วยหอมแดง คื่นฉ่ายฝรั่ง และโรยชีส
- Gamberetto alla Aglio** 470  
Pan-seared prawns tossed with freshly crushed garlic  
กุ้งย่างบนซอสครีมมะนาว และกระเทียม

All prices are inclusive of government tax and service charge



## Calamario con olive “Tapenade” 310

Seared Calamari rubbed with olive tapenade, fresh herbs & lemon zest

ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมะกอก

## Antipasti 530

A selection of Italian coppa, pancetta & speck hams served alongside pecorino & mozzarella cheeses, olives, and asparagus.

มิกซ์โคลด์คัท กับชีสต่างๆ

## SALADS

### Insalata Mista 230

Garden fresh green leaves and aromatic herbs with balsamic & olive oil dressing

สลัดผักรวม

### Caprese 350

Classic tomato & buffalo mozzarella salad, fresh basil, parmesan, and olive oil

สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า

## SOUPS

### Minestrone 240

Seasonal vegetable soup with pasta & fresh basil

ซूपผักรวม

### Zuppa di Pomodoro 270

Stewed tomato soup & topped with mascarpone cheese

ซूपมะเขือเทศกับชีสมาสคาร์โปเน่

### Crema di Funghi Selvatici 320

Cream of local and cep mushroom soup


ซूपเห็ด

All prices are inclusive of government tax and service charge


PORK  DAIRY PRODUCTS  NUTS 

EGG  VEGETARIAN 

## MAIN COURSES

<b>Triglie alle Olive e Melanzane</b>	720
Seared red mullet filets, eggplant caviar & olive paste ปลากระพงแดงย่างเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือม่วง และซอสมะกอก	
<b>Tonno, Lenticchie in Umido, Salsa di Prezzemolo</b>	650
Lightly seared Tuna steak and stewed lentils with parsley jus with lemon ทูน่าสเต็ก เสิร์ฟพร้อมถั่วเลนทิล และซอสมะนาว	
<b>Petto D' Anatra all' Arancia</b>	740
Pan-seared duck breast drizzled with orange & Marsala sauce with moist polenta อกเป็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมโปเลนต้า และซอสส้ม	
<b>Stinco de Vitello</b>	990
Slow braised Veal shank & grilled vegetables with an orange-lemon scented jus เนื้อน่องวัวตุ๋นกระดูกตุ๋น เสิร์ฟพร้อมผักย่าง	
<b>Pollo Parmigianino</b> 	640
Stuffed parmesan crusted chicken, pasta, poultry jus, and zucchini อกไก่ม้วนยัดไส้ชีสพาร์เมซาน	

## PASTA CLASSICA

<b>Penne Puttanesca</b>	390
Penne pasta with anchovies, olives, capers, tomatoes & garlic เพนเน่ กับแอนโชวี น้ำมันมะกอก แคปเปอร์ และมะเขือเทศกระเทียม	
<b>Penne Arrabbiata</b> 	330
Penne pasta with chili, garlic & tomato sauce เพนเน่กับน้ำมันมะกอก พริก กระเทียม และซอสมะเขือเทศ	

All prices are inclusive of government tax and service charge

PORK  DAIRY PRODUCTS  NUTS   
EGG  VEGETARIAN 

<p><b>Spaghetti Amatriciana</b> 🐷</p> <p>Spaghetti with smoked pork lardons, chili, white wine &amp; tomato สปาเก็ตตี้กับเบคอน ซอสมะเขือเทศ และไวน์ขาว</p>	410
<p><b>Fusilli “al Pesto”</b> 🥜</p> <p>Fusilli pasta with pine nuts, fresh basil, parmesan &amp; pecorino cheeses, garlic &amp; olive oil พาสต้าเส้นเกลียวมัดกับซอสโหระพา</p>	340
<p><b>Rigatoni alla Calabrese e Crab Meat</b></p> <p>Rigatoni pasta with locally caught blue crab, capsicum &amp; tomato sauce ริกาโทนีพาสต้า เนื้อปู กับซอสมะเขือเทศ</p>	340
<p><b>Linguini con Salmone e Limone</b></p> <p>Linguini tossed with salmon &amp; lemon zest ลิงกวินีพาสต้ากับปลาแซลมอน และครีมซอสเลมอนเชสท์</p>	540
<p><b>Gnocchi a Gorgonzola</b> 🥔🥚</p> <p>Seared potato gnocchi in gorgonzola sauce มันฝรั่งรูปก้อนหอยราดด้วยครีมซอสชีสกออร์กอนโซล่า</p>	450
<p><b>Lasagne di Manzo al Forno</b> 🥚</p> <p>Classic lasagna layered with mozzarella cheese, meat sauce &amp; béchamel. ลาซานญาเนื้อ</p>	550

All prices are inclusive of government tax and service charge



## RISOTTOS

Our risottos are made from carnaroli rice and are always cooked upon ordering, as such please expect a 12 minute preparation time when ordering, your understanding is much appreciated.

### Risotto di Funghi con asparago e piselli

Mushrooms Risotto with Asparagus & Peas  490

ข้าวรีซอตโต้ผัดกับเห็ด หน่อไม้ฝรั่ง และถั่วลันเตา

### Risotto a Formaggi

Cheese risotto with gorgonzola & chunks of pecorino & parmesan

ข้าวรีซอตโต้ผัดกับชีส

### Risotto a Frutti di Mare

Seafood risotto prepared in a crab bisque

ข้าวรีซอตโต้ผัดทะเล สไตลอิตาเลียน

### Risotto Tom Yam Goong

Our signature risotto prepared with local spices & fresh tiger prawns

ข้าวรีซอตโต้ต้มยำกุ้ง

## PIZZA

### Margherita Con Mozzarella di Bufala

Tomato, mozzarella & basil

พิซซ่าราดหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่า และใบโหระพา

### Napoli

Tomato base, anchovies, capers & olives topped with mozzarella

พิซซ่าราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า แคนเปเปอร์ และน้ำมันมะกอก

All prices are inclusive of government tax and service charge

PORK  DAIRY PRODUCTS  NUTS 

EGG  VEGETARIAN 

<b>Prosciutto Crudo</b> 🐷	470
Tomato base with speck ham and mozzarella piled with rocket พิชซ่าราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า แฮม และร็อคเก็ตสด	
<b>Diavola</b> 🐷	450
Tomato base, spicy Italian peperoni, dried chili & mozzarella พิชซ่าราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ไส้กรอกซาลามี และพริก	
<b>Formaggi</b> 🌿	470
Tomato sauce topped with mozzarella, gorgonzola, taleggio & parmesan cheeses พิชซ่าราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ชีสกอร์กอนโซล่า ชีสทาเลจจิโอ และชีสพาร์เมซาน	
<b>Frutti di Mare (served with or without cheese)</b>	470
Tomato sauce, with fresh local seafood & a dill mascarpone cream พิชซ่ารวมทะเล ราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสมาสคาร์โปเน่	
<b>Acqua</b>	480
Tomato sauce, seared tuna, olives, sweet peppers, pine nuts & mozzarella พิชซ่าทูน่าย่าง ราดหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า มะกอก พริกหวาน และถั่วสน	
<b>Vegetarian</b> 🌿	430
Tomato sauce, mozzarella, red onion, bell pepper, black olives & sweet corn ซอสมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า หอมแดง พริกยักษ์ มะกอกดำ และข้าวโพด	

All prices are inclusive of government tax and service charge





## DESSERT

<b>Cinnamon Crème Brulee</b>	280
Egg yolks, whipping cream, sugar and cinnamon	
ครีมบลูเล่	
<b>Mango Cheese Cake</b>	280
Ricotta cheese, naam dokmai Mango and Tamarind sauce	
ชีสเค้กมะม่วง	
<b>Apple Crumble</b>	280
Granny smith apples, raisins, cinnamon, buttery crumble served with custard sauce.	
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล เสิร์ฟพร้อม ซอสคัสตาร์ด	
<b>Tiramisu</b>	280
Ladyfinger layered with mascarpone and coffee essence	
ทiramisu	
<b>Panna Cotta</b>	280
Vanilla cream and blueberry compote	
บลูเบอร์รี่พั่นนาคอตต้า	
<b>Tortino a Cioccolato Nero</b>	280
Warm dark chocolate pudding with vanilla ice cream	
ช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีมวนิลา	

*We trust you have enjoyed your meal with us and would love to hear your feedback;*



All prices are inclusive of government tax and service charge

