

# Acquerello

RISTORANTE



San Clemente Palace  

---

VENICE

# Ristorante

MENU CON ALLERGENI • MENU WITH ALLERGENS

## ANTIPASTI | STARTERS

**GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO** (2, 4, 8) € 38,-

Sorbetto di mela verde, mandorle, caviale e jus di gambero rosso.

Mazara del Vallo Red Prawn, green apple sorbet, almonds, caviar and red prawn jus.

**TARTARE DI SALMONE** (4, 6, 9, 11) € 36,-

Tartare di salmone Ora King, avocado, tuile di carota, finger lime e croccante di capperi soffiati.

Ora King salmon tartare, avocado, carrot tuile, finger lime, and crispy puffed caper.

**IL GRAN CLASSICO "IL CARPACCIO"** (4) € 36,-

Garronese Veneta frollata 15 giorni, tartufo bianco e caviale.

Dry-aged Garronese Veneta (15 days), white truffle and caviar.

**POMODORO E BURRATA** (1, 7) € 34,-

Trilogia di pomodori pregiati, burrata pugliese cremosa, basilico fresco. Servito con gazpacho di pomodoro.

Trilogy of heirloom tomatoes, creamy Puglian burrata, fresh basil. Served with tomato gazpacho.

**FIORE DI ZUCCA ALLA MEDITERRANEA** (1, 7, 11) € 30,-

Fiore di zucca ripieno in stile mediterraneo.

Mediterranean-style zucchini flower.

**INSALATA CON ERBE DEL NOSTRO ORTO** € 26,-

Pomodorini cherry, avocado, carote baby e verdure di stagione.

Green salad with herbs from our garden, cherry tomatoes, baby carrots, avocado and seasonal vegetables.

## PRIMI | FIRST COURSES

**RAVIOLO DI ASTICE HOME MADE** (1, 2, 3, 9, 11) € 48,-

Raviolo di astice fatto in casa con tartufo.

Home Made Lobster Raviolo, truffle.

**TAGLIOLINI AL TARTUFO** (1, 3, 11) € 48,-

Tagliolini fatti a mano con burro di malga montato e tartufo bianchetto.

Handmade tagliolini with whipped alpine butter and white spring truffle.

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA** (7) € 42,-

La Parmigiana rivisitata in un risotto cremoso.

Parmesan risotto, the traditional Parmigiana revisited.

**GNOCCHI AL PESTO DI ERBE** (1, 3, 7, 9, 11) € 42,-

Riduzione di Barolo, Castelmagno e demi-glace vegetale.

Herb pesto gnocchi, Barolo reduction, Castelmagno cheese and vegan demi-glace.

## SECONDI | MAIN COURSES

### FILETTO DI GARRONESE VENETA

€ 62,-

*Filetto di Garronese Veneta con zucchina alla scapece.  
Venetian Garronese Fillet, zucchini "alla scapece" style.*

### ROMBO (4, 8)

€ 62,-

*Servito con anacardi, peperone bruciato ed edamame.  
Turbot, cashews, burnt pepper and edamame.*

### COTOLETTA DI TONNO ROSSO (1, 3, 4, 11)

€ 60,-

*Maionese allo zafferano, insalatina di ravanelli, cipolla in agrodolce, ciliegie e puntarelle.  
Red Tuna Cutlet, saffron mayonnaise, radish salad, sweet and sour onion, cherries and puntarelle.*

### SPIGOLA (3, 4, 7)

€ 60,-

*Spigola mediterranea con mignoli, salsa beurre blanc e caviale.  
Mediterranean sea bass with mignoli greens, beurre blanc sauce, and caviar.*

### POMODORO RIPIENO

€ 40,-

*Pomodoro ripieno con verdure di stagione.  
Stuffed Tomato, seasonal vegetables.*

## DESSERT

### ASSOLUTO DI LIMONE (1, 3, 7, 11)

€ 22,-

*Lemon Absolute.*

### NOCCIOLA, CAFFÈ E CARAMELLO SALATO (3, 7)

€ 22,-

*Hazelnut, Coffee and Salted Caramel.*

### CIOCCOLATO BIANCO, LAMPONE E LIME (5, 7)

€ 22,-

*White Chocolate, Raspberry and Lime.*

### GELATI E SORBETTI HOME MADE (1, 3, 7)

€ 18,-

*Selezione di 3 palline di gelato e sorbetto fatto in casa.  
Home Made Ice Creams and Sorbets (3 scoops).*

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI / ALLERGEN INFORMATION

- (1) GLUTINE / Gluten
- (2) CROSTACEI / Crustaceans
- (3) UOVA / Eggs
- (4) PESCE / Fish
- (5) ARACHIDI / Peanuts

- (6) SOIA / Soy
- (7) LATTOSIO / Lactose
- (8) FRUTTA A GUSCIO / Nuts
- (9) SEDANO / Celery
- (10) SENAPE / Mustard

- (11) SEMI DI SESAMO / Sesame
- (12) SOLFITI / Sulfites
- (13) LUPINI / Lupins
- (14) MOLLUSCHI / Molluscs