



San Clemente Palace

VENICE

ACQUERELLO MENU





San Clemente Palace

VENICE

ANTIPASTI

Mazara Del Vallo

Gambero Rosso Marinato, Mela Verde, Mayo, Bufala, Granita di Salicornia ed Estratto di Gambero Rosso
Red Prawn from Mazara Del Vallo, Green Apple, Bufala Cream, Sea Asparagus Sorbet, Red Prawn Extract

(2-7)

34€

Pomodoro e Burrata

Varie Tipologie Di Pomodoro, Burrata, Colatura Vegetale e Foglia D'Oro
Burrata Cheese, Types of Tomatoes with Gold Leaf

(7-9)

28 €

Le Capesante

Capesante croccanti, Salsa di Mandorla, Insalatina di Puntarele Sedano Rapa e Demiglace Vegana
Crispy Scallops, Almond Sauce, Chicory Salad, White Raddish, Vegan Demi Glace

(1-3-8-9-11-14)

36 €

Manzetta Prussiana

Battuta di Manzo, Morbido di Salsa Bernese, Pan Brioche Tostato e Caviale di Aringa
Beef Tartare, Soft Bearnaise Sauce, Brioche, Herring Caviar

(1-3-7-10-11)

38 €

Si prega di informare il tuo cameriere di eventuali restrizioni dietetiche o allergie che potreste avere, prima di effettuare l'ordine. Vi preghiamo gentilmente di fare riferimento all'ultima pagina del menu per una spiegazione dei codici degli allergeni.

We kindly ask that you inform your server of any dietary restrictions or allergies that you may have, prior to placing your order. Our menu items may contain ingredients that can cause allergic reactions or other adverse effects. Please refer to the final page of the menu for an explanation of the allergen codes



San Clemente Palace

VENICE

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Il Brodeto In Un Risotto

Gran riserva Acquerello Quello Che Ci Omaggia Il Nostro Mare, Estratto Di Prezzemolo, Polvere Nero Di Seppia e Crostacei, Estratto di Pescatrice e Granseola

Acquerello Risotto with selection of seasonal fish and crab. Accompanied with Parsley Extract, Flavored with Black Cuttlefish

(2-4-7-9-14)

44 €

La Linguina Nell'Orto

Pesto di Erbe Del Nostro Orto, Colatura di Castel Magno, e Ristretto Vegetale
Linguine with Pesto from our garden, Castelmagno Cheese, Vegetable Extract

(1-8-9-11)

36 €

Tagliolino Al Tartufo

Tagliolino Fatti in Casa, Mantecato Al Burro della Normandia e Tartufo Nero
Homemade Tagliolini with Creamed Normandy Butter, Black Truffle

(1,3,7-11)

48 €

Seppie Alla Veneziana

Ravioli Ripieni di Seppia alla Veneziana, Taccole Saltate, Brodo di Cipolla Bruciata, Funghi Schitake e Katsuobushi
Ravioli stuffed with Venetian-Style Cuttlefish, Sauteed Green Beans, Shiitake Mushrooms

(1-3-4-7-9-11-14)

38 €



Si prega di informare il tuo cameriere di eventuali restrizioni dietetiche o allergie che potreste avere, prima di effettuare l'ordine. Vi preghiamo gentilmente di fare riferimento all'ultima pagina del menu per una spiegazione dei codici degli allergeni.

We kindly ask that you inform your server of any dietary restrictions or allergies that you may have, prior to placing your order. Our menu items may contain ingredients that can cause allergic reactions or other adverse effects. Please refer to the final page of the menu for an explanation of the allergen codes



San Clemente Palace

VENICE

SECONDI MAIN COURSE

Filetto alla Rossini

Filetto Garronese Veneto, Spinacino, Fuagra, Tartufo Nero con Patate Ratte al Burro
Garronese Beef, Spinach, Foie gras, Black Truffle with buttered potatoes

(1-3-7-9-11)

58 €

Branzino Alla Marinara

Filetto di Branzino della Nostra Laguna, Ristreto Di Salsa Marinara, Polvere Di Oliva Taggiasca, Salsa Basilico e
Composizione di Verdure

Grilled Seabass Fillet from our lagoon, Marinara Sauce Reduction, Taggiasca Olives, Basil Sauce Vegetable

(4)

54 €

Il Polpo Mediterranea

Polpo Marinato nel Amarone Della Valpolicella, Gel di Agrumi, Verdurine in Osmosi e Salsa Al Miso Giallo
Marinated Octopus in Amarone wine from Valpolicella, Citrus Gel, Vegetables in Osmosis, Yellow Miso Sauce

(4-6-12-14)

48 €

Milanese Vegetale

Melanzana, Polvere di Pomodoro, Gel di Bergamotto, Limone Bruciato e Insalata Estiva
Baby Eggplant, Tomato scent, Bergamot Gel, Lemon, Summer Salad

(1-11)

40 €

Special Dish of the Day

La creatività e l'esperienza dello chef nell'utilizzare gli ingredienti più freschi e di stagione

Per maggiori informazioni sul piatto del giorno si prega di chiedere al personale di sala

The chef's creativity and expertise in using the freshest seasonal ingredients. Our team will be delighted to
introduce you today's special dish.

48 €

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14



San Clemente Palace

VENICE

MONDO GOLOSO | DOLCI DESSERTS

La versione dello chef del tiramisù

La versione dello chef del tiramisù

Chef's version of tiramisu

(1-3-7)

18 €

Bavarese Alla Vaniglia Del Madagascar

Mango, Coulis di Ananas e Merengue al Polline

Bavarian Cream Mango Gel, Pineapple Reduction, Crispy Pollen Merengue

(1,3,7)

18 €

Selezione di Gelati

La Selezione dei Gelati Fatti in Casa

Selection of Homemade Ice Cream

(3-7-8)

18 €

Soufflè al Cioccolato

Preparato al momento, servito caldo con un gelato artigianale alla vaniglia

Chocolate soufflé, served with vanilla ice-cream

(1-3-7)

22 €



Si prega di informare il tuo cameriere di eventuali restrizioni dietetiche o allergie che potreste avere, prima di effettuare l'ordine. Vi preghiamo gentilmente di fare riferimento all'ultima pagina del menu per una spiegazione dei codici degli allergeni.

We kindly ask that you inform your server of any dietary restrictions or allergies that you may have, prior to placing your order. Our menu items may contain ingredients that can cause allergic reactions or other adverse effects. Please refer to the final page of the menu for an explanation of the allergen codes



San Clemente Palace

VENICE

LISTA ALLERGENI LIST OF ALLERGENS

- (1) Glutine | Gluten
- (2) Crostacei | Crustacean
- (3) Uova | Egg
- (4) Pesce | Fish
- (5) Arachidi | Peanuts
- (6) Soia | Soy
- (7) Lattosio | Lactose
- (8) Frutta a guscio | Nuts in Shell
- (9) Sedano | Celery
- (10) Senape | Mustard
- (11) Semi di sesamo | Sesame seeds
- (12) Solfiti | Sulfites
- (13) Luppini | Lupins
- (14) Molluschi | Shellfish

Si prega di informare il tuo cameriere di eventuali restrizioni dietetiche o allergie che potreste avere, prima di effettuare l'ordine. Vi preghiamo gentilmente di fare riferimento all'ultima pagina del menu per una spiegazione dei codici degli allergeni.

We kindly ask that you inform your server of any dietary restrictions or allergies that you may have, prior to placing your order. Our menu items may contain ingredients that can cause allergic reactions or other adverse effects. Please refer to the final page of the menu for an explanation of the allergen codes