

## antipasti

Melanzana brasata e aromatizzata alle erbe, pioppini, caramello di mele,  
rondelle di mele con lardo di Colonnata  
Stewed aubergines with pioppini mushrooms, apple rings, apple caramel, various herbs and Lardo di  
Colonnata

Carpaccio di manzo Fassone con finferli, salsa verde  
Carpaccio from Fassone beef with chanterelle mushrooms and Salsa Verde

Grande antipasto di pesce "Gualtiero Marchesi"  
Variation of fish starters á la "Gualtiero Marchesi"

Nove gusti per un roastbeef  
Nine flavours for one roast beef

Parfait di fegato d'oca con guacamole di piselli, mango marinato e Piment d'Espelette  
Foie gras parfait, pea guacamole, marinated mango and Piment d'Espelette

## zuppe

Crema d'astice  
Cream of lobster soup

Gazpacho con gambaretti  
Iced gazpacho with shrimps

## primi piatti

Fagottini al ripieno di peperoni con due salse  
Pepper fagottini with two sauces

Raviolo aperto con finferli, salsa alle erbe  
Raviolo Aperto with chanterelle mushrooms on summer herb foam

Tortelli al ripieno di fichi con fegato d'oca e salsa al ribes nero  
Fig tortelli with foie gras and Cassis sauce

Gnocchi di ricotta e spinaci, calamaretti e salsa alla menta piperita  
Spinach and ricotta gnocchi with calamaretti and Moroccan mint

Panzerotti al ripieno di ratatouille con burro al basilico e salsa di limoni  
Ratatouille panzerotti on basil butter and lemon foam

## set menus

Acquarello Classic Menu €98 / Market Menu €59 / Lunch Menu €39

## pesce

Medaglione di salmone selvatico con purea di piselli e nocciola a rosta, spuma di verbena  
Medallion of wild salmon cooked in olive oil, served on pea puree with roasted hazelnuts and espuma of verbena

Filetto di rombo con rotolo di spinaci e purea di champignon, salsa ai limoni di Amalfi  
Fillet of turbot with spinach rolls and mushroom puree on sauce of Amalfi lemons

Bianco di halibut con cetrioli brasati, salsa ai grani di senape  
Fillet of halibut on steamed cucumber and mustard seed sauce

Astice con verdure di stagione, salsa al chili, patate Bonotte e jus di vitello  
Lobster with chilli sauce, summer vegetables and fried Bonnotte potatoes and veal jus (for 2)

## carne

Brasato al Barolo con purea di sedano  
Braised beef with Barolo sauce and celeriac purée

Sella d'agnello in manto di pane e pralina alle melanzane, salsa leggera al rosmarino  
Saddle of lamb in bread crust with praline of aubergine and light rosemary sauce

Bocconcini di vitello ripieni di fegato d'oca con riso e piselli, salsa al marsala  
Fillet of veal bocconcini filled with foie gras on pea risotto and Marsala sauce

Vitello Fassone dalla testa ai piedi  
Fassone veal "from head to toe" €34

## formaggio

Crème brûlée al parmigiano con pere  
Parmesan Crème brûlée with pears

Spuma e pralina di pecorino romano con relish di mele  
Espuma and praline of Roman sheep's milk cheese with apple relish

Formaggi  
Variations of cheese

## dolci

Souffle al limone con salsa al ribes nero  
Lemon soufflé on Cassis sauce (for 2)

Torta di pere senza impasto, gelato alle pere  
Pear tart "without pastry" with pear ice cream

Crème brûlée di limoni verdi, gelato di limoni verdi e rosmarino  
Lime crème brûlée with rosemary-lime ice cream

Ciliege fritte con salsa di amaretto e gelato alle mandorle  
Fried cherries on Amaretto sauce with almond ice cream

Mousse di lamponi con spuma di latticello  
Raspberry mousse in a chocolate grid with buttermilk espuma