



## MENU

## All' **HOSTARIA ACQUANERA**

si cerca di far incontrare due mondi.

Da un lato, la passione per la tradizione culinaria di questa

nostra zona di confine tra Piemonte e Lombardia.

In particolare, la tradizione legata al mondo dei salumi

in cui la nostra famiglia si cimenta

da quattro generazioni.

Dall'altro, la voglia di stupire con la creazione di nuove

combinazioni di sapori ed esperienze gastronomiche

innovative che si fondano sulla grande cura nella scelta

delle materie prime e sulla curiosità degli sperimentatori.

È un grande piacere avervi nostri ospiti e confidiamo di

riuscire a rendervi partecipi di questa piccola

ma speciale avventura.

La famiglia Venegoni



# PER INIZIARE...

## LA FAMIGLIA E NON SOLO...



Crudo Riserva "Venegoni" 28 mesi, Salame Nostrano, Coppa Antica e Lardo contadino con Formaggio di Pecora Bitti, Caciottina alla Curcuma, Robiola di Bufala, sottaceti e sott'oli

X1 € 14,00

X2 € 28,00

## BEAUTIFUL HORSE



Carpaccio di Cavallo marinato con Tartufo Nero, Mayo alle Nocciole, Indivia Belga e perle di Balsamico

€ 14,50

## APERITIVO IN MONTAGNA



Sashimi di Salmerino con crema di Borragine, Aglio Nero, Rapanelli, Spugna di Lamponi e cocktail Campari

€ 17,00

## PIACEVOLI INCONTRI

Animelle di Vitello con Foie Gras, composta di Mele al Curry e Rabarbaro infuso all'Ibisco

€ 16,00

## SFUMATURE D'ARANCIO



Crema di Carote con Carote glassate, spugna di Carote, crumble al Rosmarino e gelato di Bufala con Pomodori Secchi

€ 12,50



# PRIMI PIATTI

## CHICCO CON SORPRESA

€ 16,00



Carnaroli cotto al Latte, con battuta di Cervo, salsa al Ribes, grue di Cacao e bagnetto verde

## DANIEL OMAGGIA MILANO

€ 14,50



Spaghetto Mancini Az. Agr. "Mancini" con salsa di Riso allo Zafferano, ragout di Ossobuco e profumo di Gremolada

## SPIRALE DI SAPORI

€ 14,00



Sfoglia di Pasta Rossa profumata al Faggio con ragout di Lumache, Aglio Dolce, Burro di Arachidi e Spinacino

## CAPPELLACCIO MATTO

€ 15,00



Cappellacci ripieni ai Borlotti, Baccalà con salsa Pil Pil, Datterini, Guancialetto croccante, aria al Basilico

## RACCOLTO DEL GIORNO

€ 12,50



Trottola mantecata al Burro Acido con crema di Cavolfiore, pesto di Rucola e brunoise di Zucchine, Carote, Peperoni e Cipolla



# SECONDI PIATTI

## PRIMO GIORNO DI VACANZA DI UN MILANESE A TROPEA

€ 23,00



La nostra cotoletta di Vitello con crema di Patate allo Zafferano, salsa BBQ alla 'Nduja e mayo alle erbe

## INTRAMONTABILE PROTAGONISTA

€ 25,00



Petto di Piccione con mondegghilo di alette, tortello ripieno di se stesso, coscia al Burro, Topinambur e Cima di Rapa

## MEDITANDO EMOZIONI

€ 28,00



Costoletta d'Agnello al tè Matcha con salsa al Taleggio, Cipolla in osmosi di Camomilla, Patata Dolce e il suo fondo

## FIUME DI SAPORI

€ 20,00



Trancio di Lucioperca, salsa al Sedano di montagna, zabaione alla Liquirizia, Peperoni e Carotine arrosto

## SEMPLICE E NON BANALE

€ 15,00



Flan di Asparago con spuma di Pecorino, Asparago croccante, bottarga di tuorlo e Paprika Dolce



## DALLA GRIGLIA...

**FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO** € 30,00

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO** € 26,00

**FIORENTINA DI SCOTTONA BAVARESE** € 6,50/HG

**TOMAHAWK DI SCOTTONA BAVARESE** € 6,00/HG

**LA NOSTRA GRIGLIATA** € 20,00

Tagliata di Brack Angus con Salamella nostrana  
e costoletta d'Agnello sardo

**Tutte le nostre carni sono servite con patate al forno  
profumate alle erbe del Ticino**



Coperto: € 3,00



# MENÙ KIDS

## PRIMI PIATTI

€ 7

Pasta corta al ragù di Manzo

Pasta corta con Pesto alla Genovese

Pasta in bianco o al Burro

## SECONDO PIATTO

€ 10

Filetto di Pollo alla Piastra  
con Patate al Rosmarino

## DESSERT

€ 6

Gelato alla Crema con Cacao



# DESSERT



## GREEN CHEESE

€ 7,00

Cre moso al Pistacchio e mousse al Formaggio con spolverata di Cannoli e Pistacchi di Bronte tostati

## MANI NASCOSTE

€ 8,00

Sasso di ganache montata allo Yogurt con inserto al cioccolato Ruby e croccante al Fondente

## YUZU MULE

€ 7,50

Ciambella alla Yuzu, crumble allo Zenzero, Menta, roll di Cioccolato Bianco e Vodka

## CROQUELIN NOISETTES

€ 7,00

Bignè croquelin con chantilly alla Nocciola, Nocciole tostate, burro di Arachidi e Cioccolato fondente 60%

## MERINGA SCOMPOSTA AL LAMPONE



€ 7,00

Frolla variegata al Cacao, meringa francese e meringa italiana al Lampone, Lamponi a vivo e coulis ai Frutti Rossi



















## LEGENDA

-  Portata Vegetariana
-  Portata contenente carne di maiale

## ALLERGENI

-  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte
-  Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, di Pecan, del Brasile, di Macadamia, pistacchi)
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati con (\*\*\*) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

