



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'olio

X1 € 14,00

X2 € 28,00

BEAUTIFUL BLENDER



Carpaccio di Cavallo con Fichi caramellati al Rhum, mayo al Basilico e perle di Balsamico

€ 15,00

ESTATE IN MONTAGNA



Salmerino marinato con Melone bianco alla Sambuca, Rafanello, Pesca e acqua di Cetriolo al Tabasco

€ 17,00

ANIMA E CUORE



Animella di Vitello, salsa al Porto, Anguria e Liquirizia

€ 16,00

UN FONDO DI COLORI



Zuppetta di Peperone rosso con crema di Bufala, spugna al Basilico, Peperone giallo in agro e crostini al Timo

€ 13,00



PRIMI PIATTI

DANIEL OMAGGIA MILANO

€ 14,50



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

CHICCO CON SORPRESA

€ 16,00



Carnaroli cotto al Latte con pesto di Fiori di Zucca, Aglio nero, Zucchine in crema e battuta di Vitello

CAPPELLACCIO MATTO

€ 15,00



Tortello farcito di Baccalà con Datterino rosso, spuma di Ricotta, Guancialetto croccante, gel al Bergamotto e Dragoncello

UNA PERLA NEL TICINO

€ 16,00



Tagliolino all'uovo fatto a mano con salsa alle Ostriche, battuta di Coniglio agli Agrumi, polvere di Olive e Finocchietto

TROTTOLA DI CAMPO

€ 13,00



Trottola di Gagnano con brunoise di Verdure, salsa allo Scalogno e pesto di Scarola



SECONDI PIATTI

GOLD LAMB

€ 28,00



Costoletta d'Agnello con crema di Patate alla Curcuma, composta di Albicocche e Cipolla alla Camomilla

INTRAMONTABILE PROTAGONISTA

€ 26,00



Piccione con crema di Ciliegie e Spinacino novello ripassato

DUCK IN THE KITCHEN

€ 23,00



Roast-beef di petto d'Anatra con marmellata di Prugne e Senape, pesto di Rucola e spugna al Lampone

FIUMI DI SAPORI

€ 20,00



Insalata tiepida di Lucioperca con Gazpacho di Datterino giallo, Fragole, croccante di Pane ed Erba Cipollina e salsa Yogurt

SEMPLICE E NON BANALE

€ 15,00



Babaganoush di Melanzana fumè, gelato al Limone e Menta, Pomodoro confit e crumble alle Mandorle e Nocciole



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 Black 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 Tacchino alla
Piastra con Patate al
Rosmarino

DESSERT

€ 6

Gelato alla Crema con Cacao



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.



DESSERT



FRESCO D'ESTATE

€ 8,00

Cheesecake al Cioccolato Bianco con crema al
Passion Fruit e terra al Cacao

SWEET EMOTIONS

€ 8,00

Cre moso al Cocco con ghiaccio alle Pesche,
Frolla sabbia ta allo Zafferano, cupole ai
Frutti di bosco e slice di Pesche a vivo

DOLCI PASSIONI

€ 7,50

Crostatina con pasticceria alle Mandorle e
ganache al Passion Fruit

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

