



## MENU

## All' **Hosteria 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 Venengoni



# Per iniziare...

## LA FAMIGLIA E NON SOLO...

Crudo Riserva "Venegoni" 28 mesi, Salame Nostrano, Coppa Antica e Lardo contadino con Piattono della Valtellina, Toma alla Curcuma e Pecorino Senese stagionato



1x14€

2x28€

## UN BEL BOCCONCINO...

Polpo su crema di fave e verdure baby in agrodolce



16€

## CHE BATTUTA!!

Battuta di manzo con mayo al ribes e gelato al gorgonzola



15€

## BLACK MULLET

Filetti di triglia con polenta nera e crema al curry



16€

## ARRIVIAMO AL SODO

Uovo morbido su crema al taleggio, pere al vino rosso e polvere di olive



13€



# Primi Piatti

## ACQUANERA OMAGGIA MILANO

14,50€

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



## CHICCO D'AUTORE

17€

Carnaroli con zucca, tartare di Gamberi e polvere di caffè



## CHICCO DEL GIORNO

Ogni giorno un Risotto nuovo, chiedi pure..!!

## MOMENTI D'AUTUNNO

15€

Gnocchi di castagne con crema di Zola allo zafferano e Fave al cacao



## FACCIO TUTTO IO!!

16€

Tortello fatto in casa ripieno al branzino con cipollotto, maggiorana e bottarga di muggine



# Secondi Piatti

## INTRAMONTABILE PROTAGONISTA

24€

Petto di piccione con plin ripieno di fegatini, Spinacino novello, Mondeghilo di coscetta e ciliegie



## CHI MANGIA L'AGNELLO NON TOSA LA PECORA...

24€

Carré d'agnello alla senape con crema di patate dolci, polvere di spinaci e frutti rossi



## ANATRA DA SBALLO!!

22€

Petto d'anatra con mousse di patata Viola e tartufo e salsa di cachi



## MARE D'AUTUNNO

20€

Filetto di merluzzo in olio cottura con crema di patate e porri, pomodorini arrosto e cipolla rossa in agrodolce



## GREEN DONUTS

16€

Ciambella di verdure con crema al cavolfiore, chips di verza e mousse al parmigiano



# Dalla Griglia...

**TAGLIATA DI CONTROFIFILETTO DI  
BLACK ANGUS** 20€

(Irlanda)

**TIRA DE ASADO** 18€

Costine di vitello di black angus (Argentina)

**ENTRAÑA (DIAFRAMMA)** 20€

(Uruguay)

**LA NOSTRA GRIGLIATA** 20€

Tagliata di Brack Angus con Salamella  
nostrana e Asado

**COSTATA 500gr.** 5€/hg

(Scottona Bavarese)

**FIorentina 1200gr.** 6€/hg

(Scottona Bavarese)



# Contorni [5€]

## PATATE AL FORNO

(Profumate al Rosmarino)

## INSALATA MISTA DI STAGIONE

## SPADELLATA DI VERDURE

# Salse

## CHIMICHURRI

(Olio, Prezzemolo, Aglio e Peperoncino)

## SENAPE DELLA CASA

(Senape Gialla, Senape Scura, Olio e Aceto alle Mele)

## SALSA BIANCA

(Yogurt, Cetrioli, Olio, Aneto)



# Menù Kids

## PRIMI PIATTI

Pasta corta al ragù di Manzo

Pasta corta con Pesto alla Genovese

Pasta in bianco o al Burro

## SECONDO PIATTO

Filetto di Tacchino alla Piastra con Patate  
al Rosmarino

## DESSERT

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 HA

