



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.

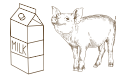
La famiglia Venegoni



Per iniziare...

LA FAMIGLIA E NON SOLO...

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



1x14€
2x28€

PASSEGGIATA EMILIANA

Culatello di Zibello con squacquerone e schiacciatina cotta in pietra lavica



18€

CHE BATTUTA!!

Battuta di manzo con mayo al ribes e gelato al gorgonzola



15€

YELLOW TOAD

Medaglione di coda di rospo con crema di cavolfiore, zafferano e crumble di polenta



15€

ARRIVIAMO AL SODO

Uovo impanato con fonduta di caprino e Tartufo nero



13€



Primi Piatti

ÒS BÜÜS ALLA MILANESA

20€

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e gremolada



CHICCO ALLA CARBONARA

15€

Carnaroli mantecato al pecorino con zabaione salato e guanciaie croccante



PENSIERI D'ESTATE

16€

Spaghetto Mancini con gambero rosso, crema di robiola e zeste di lime



INCONTRI DI BOSCO

16€

Tortello fatto a mano ai frutti di bosco con ripieno di cinghiale, fava di cacao e crema allo zola



PURPLE DUMPLING

14€

Chicche di patata Viola con crema di topinambur e carciofi fritti



Secondi Piatti

PORGI L'ALTRA GUANCIA

22€

Guancia di manzo brasata al Barolo con crema di patata affumicata ed il suo fondo



GUSTOSE TRADIZIONI

22€

Rollè di Faraona ripiena con fonduta di toma e spadellata di finferli



VISITANDO MADRID

22€

Costoletta di maialino iberico con Catalogna ripassata all'olio, aglio, peperoncino e uvetta

DELIZIA DI MARE

24€

Filetto di ricciola con crema di asparagi e carciofi croccanti



INTENSI SAPORI

16€

Bocconcini di provola affumicata con verdure speziate croccanti



Dalla Griglia...

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI
BLACK ANGUS** 20€
(Irlanda)

CUBE ROLL 24€
Costata di manzo senz'osso (Argentina)

ENTRAÑA (DIAFRAMMA) 20€
(Uruguay)

LA NOSTRA GRIGLIATA 20€
Tagliata di Brack Angus con Salamella
nostrana ed Entraña

COSTATA 500gr. 5€/hg
(Scottona Bavarese)

FIorentina 1200gr. 6€/hg
(Scottona Bavarese)



Menù Kids

PRIMI PIATTI

6€

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

5€

Gelato alla Crema con Cacao



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)



Dessert

MIO TIRAMISÙ

7€

Cremoso al mascarpone con savoiardo al caffè e cialda al cacao

OLIMPIADI A CATANIA

8€

Cheesecake al cioccolato bianco e Baileys con cuore al pistacchio e terra agli agrumi

WILLY WONKA È TORNATO

8€

Sfere di Cioccolato bianco, alle Nocciole e ai Frutti di bosco con Biscotto al Cacao e confettura ai Frutti rossi

2 PASSI IN PIEMONTE

7,5€

Mousse al Gianduja con Caramello salato e velluto al Lampone

APPLE PIE²

7€

Frolla fatta in casa con ripieno di Mele alla cannella, crema inglese e gelato alla Vaniglia



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

