



## 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

1x16€

2x30€

## CHE BATTUTA!!

Tartare di manzo con crema di gorgonzola, cipolla disidratata e prezzemolo

15€

## CHI VA PIANO ARRIVA AFFAMATO

Lumache saltate con burro e pancetta in salsa beurre blanc

13€

## NOSTALGIA DI MARE

Gamberone al pepe nero, in tartare e fritto, con mayo ai crostacei, coulis di mango e mousse di patata viola

16€

## UN CARCIOFO AR COLOSSEO

Flan di carciofo con fonduta di cacio e pepe, e guancialetto croccante

14€



# Primi Piatti

## RISOTTO ÒSS BUS

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e gremolada

25€

## PURPLE RAIN

Carnaroli alle carote viola con mousse di gorgonzola e noci

16€

## IN FONDO AL MAR...

Spaghetti alla chitarra con vongole, ricci e bottarga

16€

## IN CASTAGNA

Gnocchetto di castagna con fonduta di formaggio di fossa e tartufo nero

16€

## CAPPELLACCIO MATTO

Cappellacci neri ripieni di zucca e crescenza in brodo affumicato e olio al prezzemolo

15€



# Secondi Piatti

## VECCHIA MILANO

24€

Rostin negàa con burro, pancetta e rosmarino con puré di patate

## PORGI L'ALTRA GUANCIA

20€

Guancia di maialino al latte con mousse di patate al tartufo e coulis di lamponi

## ERBA DI CASA

20€

Lingua di manzo con crema di sedano rapa, salsa verde e cipolle in agrodolce

## NEL MAR NERO DEL NORD

24€

Filetto di merluzzo con crema di ceci neri e stick di patate croccanti

## AUTUNNO IN FATTORIA

17€

Rotolo di formaggio di capra, uovo a 60°, nido di pasta kataifi e vellutata di cachi



# Dalla Griglia...

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

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

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

**LA NOSTRA GRIGLIATA** 20€  
Tagliata di Black Angus con Salamella  
nostrana e Arrostiticini

**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 AIOLI





# Dessert

## FICHISSIMO!!

7,5€

Tartelletta di frolla con mousse di ricotta e gel di fichi

## SFERAMISÙ

8€

Sfera di mascarpone, cuor di caffè e glassa al cacao

## GOLD MERINGUE

7,5€

Crema al limone bio, meringa croccante e frolla al cacao

## IN CASTAGNA...

9€

Castagnaccio con pinoli, noci e rosmarino con gelato alla crema antica

## COLORI E SAPORI

9€

Terra agli agrumi decorata con mousse di lampone, cioccolato bianco, pistacchio e nocciola con coulis ai frutti di bosco



## 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

