



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...

1x16€

Crudo Riserva "Venegoni" 28 mesi, Salame nostrano, Coppa Antica e Pancetta. Piattone della Valtellina, Toma alla curcuma e Pecorino Senese stagionato



SINNER A TAVOLA

16€

Battuta di manzo con midollo di vitello, maionese al limone, pomodoro confit con demi-glace



LUMA PARK

17€

Lumache saltate con lardo di colonnata, servite con crema di zucca, mousse di mascarpone e porri croccanti



SQUID GAME

16€

Moscardini in umido con datterino rosso, salsa al prezzemolo e chips di polenta croccante



IN CASTAGNA

14€

Tortino di castagne con fonduta di taleggio e lamelle di tartufo nero



Primi Piatti

RISOTTO ÒSS BUS

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e polvere di gremolada

26€



IN FONDO AL MAR

Carnaroli con salsa ai ricci di mare, aglio nero e sbriciolato di lampone

17€



ORO D'AUTUNNO

Spaghetti alla barbabietola trafilati al bronzo con ragù di cinghiale e crema di grana padano

16€



BLACK & YELLOW

Gnocchi di zucca e curcuma in burro, salvia con fonduta di castelmagno e fave di cacao

16€



RAVIOLLYWOOD-EDIZIONE BOSCO

Ravioli verdi al prezzemolo ripieni di porcini con salsa al beurre blanc, fondo bruno e pancetta all'aglio

17€



Secondi Piatti

LA STRANA COPPIA

24€

Coniglio porchettato con puré di patate affumicate e umami di peperoni rossi

FUNGHI & PIUME

25€

Petto di faraona a bassa temperatura servita con funghi cardoncelli e muosse di carotine novelle

C-ROCK AND PURPLE

24€

Bocconcini di cervo brasato alle prugne servito con polenta fritta e coulis di frutti rossi

TUNA MATATA

26€

Tonno rosso in crosta di mais servito con pak choi ripassato e riduzione di teriyaki.

ROSA IN CROSTA

18€

Quiche di verdure con mousse di parmigiano, cipolle rosse in agrodolce e maionese alla barbabietola



Dalla Griglia...

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI
BLACK ANGUS** 22€
(Irlanda)

CUBE ROLL 24€
costata di manzo senz'osso (argentina)

COSTATA 500gr. 6€/hg
(Scottona Bavarese)

LA NOSTRA GRIGLIATA 22€
Tagliata di Black Angus con salamella
nostrana e arrosticini

FIorentINA 1200gr. 7€/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

SFERAMISU'

Sfera al mascarpono glassato al cacao con inserto al caffè e crumble alle mandorle

8€

VENTO DEI CARAIBI

Panna cotta al cocco con cioccolato fondente e polpa di mango

9€

CUOR DI SICILIA

Crostatina di frolla al cacao ripiena di ricotta al pistacchio

8€

C'ERA UNA VOLTA

Sbrisolona alle nocciole con mousse al cioccolato fondente e zabaione al passito

9€

CUORE ROSSO

tortino di cioccolato, cuore ai frutti rossi con gelato alla crema profumata alla cannella

9€



LEGENDA

-  Portata Vegetariana
-  Portata contenente carnedimaiale

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

