



## 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

2x30€



## SINNER A TAVOLA

16€

Battuta di manzo con midollo di vitello, maionese al limone, pomodoro confit condimento-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 barba bietola tra filati 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 incrostato servito con pak choi ripassato e riduzione di teriyaki.



## ROSA IN CROSTA

18€

Quiche di verdure con mousseddi parmigiano, cipolle rosse in agro dolce e maionese alla barbabietola



# Dalla Griglia...

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS

(Irlanda)

22€

## CUBE ROLL

costata dimanzosenz'osso(argentina)

24€

## COSTATA 500gr.

(Scottona Bavarese)

6€/hg

## LA NOSTRA GRIGLIATA

TagliatadiBlack Angusconsalamella  
nostrana earrostaticini

22€

## FIORENTINA 1200gr.

(Scottona Bavarese)

7€/hg



# 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 mascarpone glassata 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 DISICILIA

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 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

