



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. Piattoni della Valtellina, Toma alla curcuma e Pecorino Senese stagionato



SINNER A TAVOLA

16€

Battuta di manzo con midollo divitello, maionese al limone, pomodoro confit condemi-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 condatterino rosso, salsa al prezzemolo e chips di polenta croccante



IN CASTAGNA

14€

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



Primi Piatti

RISOTTO OSS BUS

26€

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e polvere di gremolada



IN FONDO AL MAR

17€

Carnaroli consalsa al ricci di mare, aglio nero e sbriciolati di lampone



ORO D'AUTUNNO

16€

Spaghetti alla barba bietola tra filati al bronzo con ragù di cinghiale e crema di grana padano



BLACK & YELLOW

16€

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



RAVIOLLYWOOD-EDIZIONE BOSCO

17€

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



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 incrostatodimais servito con pak choi ripassato e riduzione di teriyaki.



ROSA IN CROSTA

18€

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



HOSTARIA
ACQUA
NERA



Dalla Griglia...

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI
BLACK ANGUS**

(Irlanda)

22€

CUBE ROLL

24€

costata dimanzosenz'osso(argentina)

COSTATA 500gr.

(Scottona Bavarese)

6€/hg

LA NOSTRA GRIGLIATA

TagliatadiBlack Angusconsalamella
nostrana earrosticini

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 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



CUOR DISICILIA

Crostata in sfoglia 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€

HOSTARIA
ACQUA
NERA



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

