



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€

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€

TORTINO GOLOSO

Flan di porcini con fonduta di taleggio, porri fritti e polvere di barbabietola

13€



Primi Piatti

RISOTTO ÒSS BUS

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e gremolada

25€

CHICCO NEL BOSCO

Carnaroli ai porcini con more e nocciole tostate

18€

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

VENTO DI MARE

24€

Filetto di pesce spada in olio cottura con chips di polenta e crema di cannellini al timo

AUTUNNO IN FATTORIA³

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

