



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 gazpacho, capperi, acciughe e mozzarelline.

15€

ANATRA REALE

Crostini di pan brioche, patè di foie gras, gel ai frutti rossi e confettura di fichi

16€

SQUID GAME

Bocconcini di polpo fritti con vellutata di zucchine e menta, stracciatella e crumble al nero di seppia

16€

UN CARCIOFO AR COLOSSEO

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

14€



Primi Piatti

RISOTTO ÒSS BUS

25€

Carnaroli allo zafferano con ossobuco e gremolada

PURPLE RAIN

16€

Carnaroli alle carote viola con mousse di gorgonzola e noci

UNA NORMA MANCINA

16€

Spaghetto Mancini con crema di melanzana, ricotta, pomodoro e basilico

GNOCCHO KANDINSKY

16€

Chicche di patate tricolore (zafferano, spinaci e nero di seppia) con cozze, lime e pecorino

CHI HA INCASTRATO ROGER RABBIT

15€

Raviolo ripieno di coniglio con ricotta salata, polvere di olive e fondo di cottura.



Secondi Piatti

UN SICILIANO IN VACANZA A TRENTO 25€

Medaglioni di vitello al Marsala con purè di mela verde e crocchette di ricotta al timo

DUCK TALES 23€

Petto d'anatra ai mirtili con radicchio ripassato, crema di cavolo viola e coulis ai lamponi

POP!!! 22€

Filetto di maiale ripieno di salsiccia e friarielli con rösti di patate e punte di asparagi

UN TUFFO NEL MARE DEL NORD 24€

Filetto di merluzzo in olio cottura con crema mediterranea e patate croccanti.

COTOLETTA MEDITERRANEA 18€

Cotoletta di melanzana con insalatina di feta, pomodorini e pesto di basilico



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 Arrostiticini

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

RED PASSION

8€

Mousse di cioccolato bianco, gel ai frutti di bosco e terra ai lamponi

ARCHITETTO IN CUCINA

9€

Cre moso al mascarpone con cuore al caramello salato e biscotto di frolla

SWEET DREAM

8€

Zabaione freddo in coppa con sfoglia croccante e slice di mandorla

ICED COFFEE

9€

Semifreddo di caffè e nocciola con frolla al cacao

CIOCCOLATO E PERE

9€

Crostata ripiena di pere caramellate e mousse al cioccolato



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

