



“Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene, se
non ha mangiato bene.”

Virginia Woolf, *Una stanza tutta per sé*, 1929

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti glutine, ovvero grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

L'Acquamatta rispetta la tua salute. Informate il nostro personale di eventuali allergie e intolleranze.

MENU DI PESCE

Tonno tonnato all'antica maniera e lamelle di finocchi (3, 4)

Gnocchetti agli spinaci, vongole veraci, datterini e limone (1, 2, 3)

Tagliata di pesce spada con pepe verde e iceberg (4)

Dolce della carta

€ 37

MENU DI CARNE

Prosciuttino d'anatra con insalatina di verdure marinate e vinaigrette allo scalogno (9)

Ravioli di stufato di manzo fritti in zuppeta di cipolle e raspadura (1, 3, 7)

Ganassino di maiale al pomodoro affumicato con sformato di patate
(1, 3, 7)

Dolce della carta

€ 35

I menu degustazione sono consigliati per tutto il tavolo e non sono modificabili

MENU DELLA TRADIZIONE

Päslin in cärpión (Pesciolini in carpione) (1, 4, 9)

Panissa con salam d'la duja e saluggini (Risotto con salame sotto grasso e fagioli di Saluggia) (7)

Cösä d'òcä al furan cun i patach (Coscia d'oca al forno con patate) (7)

Türtä 'd ris (Torta di riso) (3, 7, 8)

€ 35

MENU PICCOLE PESTI (fino a 10 anni)

Pasta in bianco, al pomodoro o al ragù (1, 7) **€ 5**

Hamburger di vitello fatto da noi con patate al forno (1, 3) **€ 5**

Cordon bleu con patate al forno (1, 3, 7) **€ 5**

Milanesina di pollo con patate al forno (1, 3) **€ 5**

PER INIZIARE...

Tonno tonnato all'antica maniera e lamelle di finocchi (C) (3, 4) € 12

Prosciuttino d'anatra con insalatina di verdure marinate e vinaigrette allo scalogno (C) (9) € 11

Tartufi di bufala in panure di olive nere, zuppa di cicoria e marmellata di peperoni (V) (1, 3, 7) € 11

Frittura di rane (1, 3) € 13

Tagliere di salumi con la nostra giardiniera di verdure (1, 7, 9) € 11

Selezione di 6 formaggi con le nostre confetture (V) (C) (7) € 12

(V): Piatto adatto ai nostri clienti vegetariani

(C): Piatto adatto ai nostri clienti celiaci

I PRIMI

Risotto Carnaroli all'hummus (crema di ceci) profumato al rosmarino
(V) (C) (7) € 10

Ravioli di stufato di manzo fritti in zuppetta di cipolle e raspadura (1, 3, 7) € 10

Lasagnetta con finferli, coniglio, zucca e asiago (1, 3, 7) € 10

Ziti in crema di baccalà, piselli e menta (1, 3, 4, 7) € 10

Gnocchetti agli spinaci, vongole veraci, datterini e limone (1, 2, 3) € 10

I SECONDI

Ganassino di maiale al pomodoro affumicato con sformato di patate
(1, 3, 7) € 16

Fritto di pesce (2, 4, 14) € 18

Magatello di manzo, friarielli e chips di sedano rapa (1, 7) € 16

Sfera d'orzo e verdure, crema di zucchine e maionese alla senape
(V) (1, 3, 7, 10) € 13

Tagliata di pesce spada con pepe verde e iceberg (C) (4) € 17

PECCATI DI GOLA

Semifreddo al cocco, panna cotta alla menta e crumble al cacao (1, 3, 7) € 6

Millefoglie alla banana e salsa al rum (1, 3, 7) € 6

Crostatina di nocciole e gianduia con meringhette al cacao (1, 3, 7, 8) € 6

Melamatta (1, 3) € 6

Torta di riso (C) (3, 7, 8) € 5

Frutta fresca di stagione (C) € 4

Sorbetto al limone o al Braulio (C) (7) € 5

I nostri gelati (C) (7) € 5

Degustazione di rhum e cioccolati fondenti artigianali (C) € 10

PER ACCOMPAGNARE...

Moscato spumante	Gravet	€ 4
Verduzzo passito	Di Lenardo	€ 5
Zibibbo	Pellegrino	€ 5
Passito di Pantelleria	Pellegrino	€ 5
Buttafuoco chinato	Fiamberti	€ 6
Passione Ruché vendemmia tardiva	Caldera	€ 6
Oro (Sauvignon blanc, Sémillon e Muscadelle)	Cabanon	€ 6
Noblerot (Cortese, Moscato e Malvasia)	Montelio	€ 6
Jerez Pedro Ximénez Soleras	Bodegas Baron	€ 8

TÈ E TISANE (€ 2,50)

Mela e limone, Mango e maracuja, Erba limoncina, Menta, Dopo pasto (menta, camomilla, anice), Tè verde al gelsomino