



“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.

Per garantire la genuinità e la sicurezza dei nostri piatti, alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

MENU DI PESCE

Alici croccanti ripiene di robiola, salsa alla piazzaiola e lupini (1, 4, 7, 13)

Zuppetta di scarola, bianchi di Spagna, cozze e pepe rosa (1)

Sfere di seppie, timo e patate con salsa al riso e prezzemolo e broccoletti
(1, 14)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

€ 40

MENU DI CARNE

Lingua di manzo spadellata, tomino e lenticchie (7)

Risotto Carnaroli alla zucca con speck d'anatra (7)

Punta di petto di manzo, salsa barbecue e patate (1, 7)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

€ 38

I menu degustazione sono consigliati per tutto il tavolo NON SONO MODIFICABILI

MENU DELLA TRADIZIONE

Päslìn 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'äniä al furän cun i pätäch (Coscia d'anatra 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) **€ 7**

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

Milanesina di pollo con patate al forno (1, 3) **€ 7**

PER INIZIARE...

Lingua di manzo spadellata, tomino e lenticchie (C) (7) € 12

Alici croccanti ripiene di robiola, salsa alla piazzaiola e lupini (1, 4, 7, 13) € 12

Zuppetta di topinambur, carote e spaghetti di zucchine (V) (C) (7) € 10

Culaccia con toma alla piastra (C) (1, 3) € 14

Frittura di rane (1, 3) € 13

Tagliere di salumi con la nostra giardiniera di verdure (1, 7, 9) € 12

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 alla zucca con speck d'anatra (C) (7) € 12

Tagliatelle al rosmarino con stracotto di manzo, cardoncelli e parmigiano
(1, 3, 7) € 12

Spaghettoni con cime di rapa, peperoncino fresco e pecorino romano
(1, 3, 7) € 10

Zuppetta di scarola, bianchi di Spagna, cozze e pepe rosa (1) € 10

Ravioli di verza e patate al ragù d'oca (1, 7) € 12

I SECONDI

Trancio di ombrina all'Acquamatta con senape selvatica (1, 4) € 19

Sfere di seppie, timo e patate con salsa al riso e prezzemolo e broccoletti
(1, 14) € 16

Petto di faraona, salsa turca e carciofi (C) (7) € 17

Punta di petto di manzo, salsa barbecue e patate (1, 7) € 16

Scaloppa di sedano rapa, castelmagno e radicchio (V) (C) (7) € 14

PECCATI DI GOLA

Cado dal pero (bavarese alla pera con terra di castagne) (C) (3, 7) € 7

Morbido ai mirtilli, cioccolato bianco, pepe rosa e gelato alla fragola
(1, 7) € 6

Fondant al cioccolato, gelato alla zucca, kiwi e meringa al carbone (C)
(3, 7) € 7

Sfera di cioccolato fondente, caramello salato e banana (1, 3, 7) € 7

Torta di riso (C) (3, 7, 8) € 6

Frutta fresca di stagione (C) € 5

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

I nostri gelati (C) (7) € 5

Degustazione di rum e cioccolati fondenti artigianali (C) € 12

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	€ 7
Oro (Sauvignon blanc, Sémillon e Muscadelle)	Cabanon	€ 6
Noblerot (Cortese, Moscato e Malvasia)	Montelio	€ 6
Passirè (Riesling renano)	Marchesi di Montalto	€ 7
Jerez Pedro Ximénez Soleras	Perez Barchero	€ 8

TÈ E TISANE (€ 2,50)

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