



“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

Polpo piastrato, spuma di patate al rosmarino e terra di bagnetto verde

Risotto Carnaroli al limone con crudo di gamberi e prezzemolo (2, 7)

Palamita scottata, salsa al cavolo alla scapece, patate e
tropea in agro (4)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

€ 40

MENU DI CARNE

Crocchette di pluma iberica in rete di maiale, salsa al Bolgheri e
finocchi in agro (1, 3)

Fusilloni in crema di cipolle di Tropea, porri, guanciale e pecorino

Porchetta di maialino da latte con cotenna croccante, radicchio
e salsa all'Arneis (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

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'äniä al furän cui patàti (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...

Crocchette di pluma iberica in rete di maiale, salsa al Bolgheri e finocchi in agro (1, 3) € 12

Polpo piastrato, spuma di patate al rosmarino e terra di bagnetto verde (1, 7, 14) € 12

Pepita di asiago in panure di grano saraceno, purea di castagne e chips di polenta (V) (1, 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 al limone con crudo di gamberi e prezzemolo (C)
(2, 7) € 12

Tagliolini all'aglio con ragù di cervo al timo (1, 3, 7) € 12

Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà con salsa di pomodoro,
olive e arancia (1, 3, 4) € 12

Canederli d'orzo, salvia e parmigiano in brodo di cipollotti e pomodori
secchi (V) (1, 7) € 10

Fusilloni in crema di cipolle di Tropea, porri, guanciale e pecorino
(1, 7) € 10

I SECONDI

Palamita scottata, salsa al cavolo alla scapece, patate e
tropea in agro (C) (4) € 16

Guancia di rana pescatrice panata al riso venere, indivia belga
e salsa al pepe rosa (1, 4, 7) € 18

Bavetta di manzo alla piastra, sale di Cipro e patate (C) € 18

Porchetta di maialino da latte con cotenna croccante, radicchio
e salsa all'Arneis (C) (7) € 16

Sofficino di zucca, taleggio e spinacino alla senape (V) (1, 7, 10) € 13

PECCATI DI GOLA

Sfera di fondente, amaretti e nocciole su riso e latte al miele (1, 3, 7, 8) € 7

Sablè con mousse ai semi di sesamo e datteri omaniti (1, 3, 7, 11) € 7

Tortino di carote e arancia su salsa al Disaronno (1, 3, 7) € 7

Cantucci al cacao, cannella e mandorle servito con un bicchierino di

Moscato di Samos (1, 3, 8) € 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

Verduzzo passito

Zibibbo liquoroso

Passito di Pantelleria

Buttafuoco chinato

Passione Ruché vendemmia tardiva

Ottavo giorno (Croatina)

Riès (Riesling renano e Moscato bianco)

Jerez Pedro Ximénez Soleras

Gravet

Di Lenardo

Angileri

Pellegrino

Fiamberti

Caldera

Torre Fornello

Marchesi di Montalto

Perez Barchero

€ 4

€ 5

€ 5

€ 5

€ 6

€ 7

€ 7

€ 7

€ 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