

“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

Pesce spatola ripieno di pappa al pomodoro in tempura alle erbe, babaganoush e taccole (1, 4)

Risotto Carnaroli all'aglio, olio, peperoncino e alici (4, 7)

Triglia e salvia in pasta phillo, salsa creola e biette (1, 4)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

€ 40

MENU DI CARNE

Fegatini di coniglio al rosa, tortino di riso, carboncelli e ceci neri (C) (3, 7)

Linguine, barba dei frati, robiola di capra e salame della duja (1, 7)

Entrecote di maialino iberico in crosta di corn flakes, maionese alla barbabietola e patate (1, 3)

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)

Pänissä con saläm d'la dujä (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...

Fegatini di coniglio al rosa, tortino di riso, cardoncelli e ceci neri (C) (3, 7) €
12

Pesce spatola ripieno di pappa al pomodoro in tempura alle erbe,
babaganoush e taccole (1, 4) € **12**

Cilindro di fiori di zucca, ricotta di capra, fave e prezzemolo (V) (1, 7) € **10**

Culaccia con burrata affumicata (C) (1, 3) € **14**

Frittura di rane (1, 3) € **13**

Pesciolini in carpione (1, 4, 9, 12) € **10**

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 all'aglio, olio, peperoncino e alici (C)
(4, 7) € 12

Pappardelle di farina di kamut, pesto di peperoni rossi e
bottarga di tonno (1, 3, 4) € 13

Ravioli alle ortiche con ragù di coniglio alla ligure (1, 3, 7) € 12

Gnocchi all'aglio orsino, datterini caramellati, pesto di rucola
e raspadura (V) (1, 3, 7) € 10

Linguine, barba dei frati, caprino e salame della duja (1, 7) € 10

I SECONDI

Triglia e salvia in pasta phillo, salsa creola e biette (1, 4) € 17

Calamari scottati, salsa aioli, datterini e asparagi (C) (3, 14) € 18

Controfiletto di manzo Macelleria Oberto, salsa alla senape e
germogli di papaveri selvatici (1, 10) € 20

Entrecote di maialino iberico in crosta di corn flakes, maionese alla
barbabietola e patate (1, 3) € 18

La mia melanzana (V) (1, 7) € 15

PECCATI DI GOLA

Cheesecake ai piselli, gelato alle fragoline di bosco,
salsa di cioccolato bianco e rum (1, 3, 7) € 7

Cantucci di cioccolato e cannella servito con un bicchierini di
Moscato di Samos (1, 3, 8) € 7

Crackers di segale, burro d'arachide e cioccolato fondente (1, 3, 7, 8) € 7

Pesca, caramello salato e amaretti (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	Gravet	€ 4
Verduzzo passito	Di Lenardo	€ 5
Zibibbo liquoroso	Angileri	€ 5
Passito di Pantelleria	Pellegrino	€ 5
Buttafuoco chinato	Fiamberti	€ 6
Passione Ruché vendemmia tardiva	Caldera	€ 7
Ottavo giorno (Croatina)	Torre Fornello	€ 7
Riès (Riesling renano e Moscato bianco)	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