



“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 SO<sub>2</sub> 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**

Moscardini alla griglia, prezzemolo, tapenade e pomodoro (1, 14)

Bigoli al burro affumicato, acciughe e cavolo nero (1, 3, 4, 7)

Merluzzo carbonaro fritto in salsa saor e puntarelle (1, 4)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

**€ 40**

## **MENU DI CARNE**

Tonno di faraona, zuppa di finanziaria e chips di cotenna

Tagliatelle di grano arso con ragù di cinghiale e finferli (1, 3, 7)

Pancia di maiale in salsa alla birra e patate

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

**€ 38**

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

## **MENU DELLA TRADIZIONE**

Päslìn in cärpión (Pesciolini in carpione) (1, 4, 9, 12)

Pänissä vercellese (Risotto con salame sotto grasso e fagioli di Saluggia) (7)

Cösa d'äniä al furän cui patàti (Coscia d'anatra al forno con patate) (7)

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

**€ 38**

## **MENU PICCOLE PESTI (fino a 10 anni)**

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

Bistecchina di manzo 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...

Tonno di faraona, zuppa di finanziaria e chips di cotenna (C) € 12

Moscardini alla griglia, prezzemolo, tapenade e pomodoro (1, 14) € 13

Pallotte cacio e ova, cavoletti di Bruxelles, lenticchie e pepe nero  
(V) (1, 3, 7) € 10

Culatello di Zibello con focaccia calda (1) € 14

Frittura di rane come da tradizione lomellina (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 alla puttanesca con polpo fritto (C) (7, 14) € 13

Tagliatelle di grano arso con ragù di cinghiale e finferli (1, 3, 7) € 12

Ravioli di patate e salame della duja e fonduta di burgundella  
(1, 3, 7) € 12

Bigoli al burro affumicato, acciughe e cavolo nero (1, 3, 4, 7) € 12

Gnocchi di zucca, cacio e pepe e verza (1, 3, 7) € 10

## I SECONDI

Pesce spada arrosto, salsa al pepe rosa e carciofi all'aglio nero  
(C) (4, 7). € 18

Merluzzo carbonaro fritto in salsa saor e puntarelle (1, 4) € 17

Pancia di maiale in salsa alla birra e patate (7) € 16

Coscia di galletto ripieno alla cacciatore con tortino  
di riso "Gioiello" (1, 7) € 17

Zucca fondente, spuma di topinambur e pioppini (C) (V) (7) € 14

## PECCATI DI GOLA

Montebianco, cachi, rum bianco e cioccolato (C) (7) € 7

Crostatina con ricotta, pere e mandorle (1, 3, 7, 8) € 7

Churros con dulce de leche (3, 7) € 7

Baci di dama alle mandorle, gianduiotto e cioccolato areato (1, 3, 7, 8) € 8

Cantucci al cacao e cannella servito con 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