



“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**

Polpo fritto e maionese alla cipolla bruciata (1, 14)

Spirali in salsa di fagioli neri, champignon e baccalà (1, 3, 4)

Gamberone, verza e patate croccanti, friggirelli e salsa di  
cetrioli e feta (1, 2, 7)

Dolce della carta (escluso degustazione rum e cioccolati artigianali)

**€ 40**

## **MENU DI CARNE**

Lingua di maiale, mojo rosso e cicorino rosso

Gnocchi d'orzo con coda di manzo alla vaccinara (1, 3, 7)

Cevapcici (salsiccia di manzo, maiale e agnello), patate e  
ketchup di peperoni

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...

Lingua di maiale, mojo rosso e cicorino rosso (C) € 12

Polpo fritto e maionese alla cipolla bruciata (C) (1, 14) € 13

Zuppetta di zucca, camembert di bufala, riso soffiato e capperi (V)  
(1, 3, 7) € 10

Culatello di Zibello DOP 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

Selezione di formaggi di capra dell'azienda agricola Il Boscasso  
con le nostre confetture (V) (C) (7) € 16

(V): Piatto adatto ai nostri clienti vegetariani

(C): Piatto adatto ai nostri clienti celiaci

## I PRIMI

Risotto alla casseoula con gamberetti fritti (C) (7, 14) € 13

Tagliatelle alla salvia, cavolfiore affumicato e crema al latte  
gratinata (1, 3, 7) € 10

Ravioli di cime di rapa e 'nduja calabrese in acqua di burrata  
(1, 3, 7) € 12

Gnocchi d'orzo con coda di manzo alla vaccinara (1, 3, 7) € 11

Spirali in salsa di fagioli neri, champignon e baccalà (1, 3, 4) € 12

## I SECONDI

Lombatina di manzo, salsa texana e lattuga brasata (1, 7). € 18

Gamberone, verza e patate croccanti, friggirelli e salsa di  
cetrioli e feta (1, 2, 7) € 16

Ricciola e daikon in brodo di pomodori secchi e olive nere (C) (4) € 18

Cevapcici (salsiccia di manzo, maiale e agnello), patate e  
ketchup di peperoni (C) € 15

Sedano rapa, cardoncello all'aglio e castagna (V) (7) € 14

## PECCATI DI GOLA

Mon chéri lomellino (C) (7) € 7

Mandarino ripieno di yogurt e mandorle (C) (3, 7, 8) € 7

Piña colada (C) (7) € 7

Mousse al cioccolato ripieno di crema di nocciole (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	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