AQUASOLE

A N T I P A S T I

Antipasto Aquasole 3,5,9,10,14	€ 16,00
Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi 9	€ 14,00
Tartare di fassona con crema di castagne e melagrana	€ 17,00
Tentacolo di polpo (CBT) grigliato con la sua maionese * 5	€ 17,00

P R I M I

Paccheri ai tre pomodori 3,9,14	€ 15,00
Risotto ai porcini con gelato al taleggio 3,12	€ 18,00
Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cinghiale 3,9,14	€ 15,00
Tagliolini di pasta fresca al sugo di astice 8,9,14	€ 18,00
Pizzoccheri 3,9	€ 15,00

S E C O N D I

Coda di rospo bardata con verdure di stagione * 5	€ 18,00
Spezzatino di cervo con polenta 12	€ 17,00
Arrosto di vitello all'uva con patate al forno 3	€ 16,00
Selezione di formaggi con confettura di cipolle rosse e miele 3	€ 14,00

C O N T O R N I

Patate al forno	€ 4,00
Verdure miste al forno	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00

AQUASOLE

G R I L L & S F I Z I

Entrecote black angus con patate al forno	€ 20,00
Filetto di manzo al foie gras e verdure di stagione	€ 22,00
Fiorentina	€ 7,00 / hg
Spider Steak	€ 16,00
Tomahawk	€ 45,00
Gran fritto misto di pesce con verdure pastellate	€ 20,00

AQUASOLE

LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI

TIRAMISU' € 6,00
In abbinamento con "Passito di Pantelleria Sentivento Abraxas"

PANNA COTTA (fragola, caramello, cioccolato) € 6,00
In abbinamento con "*Brachetto d'Aqui Viotti" con fragola*
"Moscato Sicilia Martinez con caramello o cioccolato"

TARTE TATIN € 6,00
In abbinamento con "*Moscato d'Asti Doglia"*

SACHER € 6,00
In abbinamento con "*Moscato Giallo Passito Ploner"*

CROSTATA CIOCCOLATO E CASTAGNE € 6,00
In abbinamento con "*Recioto della Valpolicella Ca' Rugate"*

COPPA DI GELATO (panna, cioccolato, fragola) € 6,00

Tutti i vini dolci € 6 al calice

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1
ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2
FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3
LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4
MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5
PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6
SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7
SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8
CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9
GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10
LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11
SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12
SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14
UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività