



Acqua Terra Sole
Menù Autunno 2023

Acqua Terra Sole

"Fare le cose fatte bene".

Che significa in modo corretto, rispettando in primis questi luoghi, di proprietà della nostra famiglia da quasi un secolo.

Avendo cura dei terreni e dei suoi "abitanti" - piante, ortaggi - evitando l'uso di sostanze chimiche e impiegando solo composti organici e naturali

Avendo cura dello spazio, realizzando la struttura che vi ospita secondo criteri di sostenibilità ambientale ed energetica creando l'unione indissolubile fra Sapore e Sapere

Avendo cura e rispetto del tempo, quello necessario alle colture per crescere, alle piante per irrobustirsi, alla fantasia di sperimentarsi con nuove pietanze.

Il nostro obiettivo è garantire agli ospiti qualità, genuinità, accoglienza, benessere e spazi in cui sentirsi a proprio agio, dove il contenitore e il contenuto si fondono tra loro con naturalezza.

Come tutti i progetti di valore, anche il nostro si affaccia al futuro ricco di iniziative e idee, senza mai dimenticare le proprie radici. Tradizione e voglia di sperimentare, fondamenta salde e mani per creare "cose fatte bene".

Questi siamo noi.

Se riusciremo ad emozionare i vostri sensi, avremo dato vita e significato a questo nostro sogno.

Il bello e il buono non trovano confini e si esprimono in una emozione che non si interrompe mai.

Non puoi slegarli perché sono fatti l'uno per l'altro

Famiglia Tessori Trombi

Chi ben comincia... meglio prosegue

 Vegetariano

Facciamo una battuta **15€**

Battuta di Fassona, crema di capperi e uovo di quaglia. (contiene **uova**)

Il Classico **14€**

Selezione di quattro tipologie salumi nostrani

Il Superclassico **18€**

Selezione di quattro tipologie salumi nostrani e verdure biologiche sott'olio della nostra azienda agricola. (le verdure sott'olio possono contenere **sedano**)

Tosone l'antica tradizione **14€**

Tosone di Parmigiano-Reggiano rivestito di pancetta, cucinato alla piastra e servito su letto di vellutata di porri, mela e glassa all'aceto balsamico

La Nostra Vegetariana **14€**

Degustazione vegetariana con insalata fresca di stagione, patata, mele, pinoli, pomodorini, verdure grigliate e verdure spadellate (contiene **pinoli**)

A gonfie vele **10€**

Flan di zucca con fonduta di pecorino con pomodorino (contiene **lattosio**)

Tutta farina del nostro sacco

 Vegetariano

Borgo Montassù

13€ 

Tortelli d'erbetta tipici di Parma secondo la ricetta anni '60 di Nonna Giuseppina nel negozio vicino al Duomo di Parma.
(contiene **glutine, uova e lattosio**)

Zucca delle Mie Brame...

13€ 

Tortelli di zucca con amaretti secondo la tradizione mantovana. (contiene **glutine, lattosio, mandorle e uova**)

Tortelli tre colori e tre sapori

15€ 

Tortelli di pasta verde con d'erbetta con ripieno di patata viola e porri conditi con crema al gorgonzola.
(contiene **glutine, uova e lattosio**)

I Galleggianti

14€

Anolini in brodo di cappone, secondo la tradizione mantovana.
(contiene **glutine, uova e noce moscata**)

Sassetti lillà

14€

Gnocchi di patate viola su letto di crema al topinambur con prosciutto crudo croccante e Parmigiano a lamelle. (contiene **glutine e uova**)

Tutto sottoterra

18€ 

Cappellacci con pasta alla rapa rossa, ripieni di tartufo, patata e porri, conditi con salsa al tartufo nero. (contiene **glutine e lattosio**)

Che Delizia la Primizia

18€ 

Tagliatella all'uovo fatta in casa con funghi Porcini del nostro appennino
(contiene **glutine**)

I secondi saranno i primi

 **Vegetariano**

I Ganasén Dols e Salè

16€

Guancialino di maiale brasato al vino rosso, con tris di morbide e delicate polente. (contiene **lattosio**)

Kilometro Zero

14€ 

Tomino alla piastra con ratatouille con verdure di stagione dei nostri campi Acqua Terra Sole (contiene **lattosio**)

Punta al Forno

18€

Punta al forno (vitello con classico ripieno) preparata secondo la cucina parmigiana abbinata alle patate del nostro orto. (contiene **glutine, lattosio e uova**)

Coniglio Riviera di Levante

18€

Coniglio con soffritto di verdure dell'orto, olive taggiasche, prezzemolo, uvetta e **pinoli** con contorno delle nostre patate arrosto

Roastbeef con patate

16€

Roastbeef a lenta cottura con le nostre patate al forno

Molla l'Osso

20€

Osso buco di vitello in umido accompagnato con risottino Basmati allo zafferano

“Scontorni”

Vegetariano

Vegano

Un salto nell'orto

8€ 

Ratatouille con verdure di stagione saltate in padella.

La patata di Acqua Terra Sole

6€ 

Patate arrosto alle sue erbe... le nostre patate non saranno mai un contorno

L'ottovolante

16€ 

Degustazione di otto nostre verdure sott'olio provenienti dai campi di Acqua Terra Sole composta da:

Fagiolini, Peperoni grigliati, Zucchine grigliate, Finocchi alla cannella, Giardiniera, Ratatouille, Caponata, Cipolle di Tropea. (le verdure sott'olio possono contenere **sedano**)

Pentagramma

11€ 

Degustazione di cinque nostre verdure sott'olio Acqua Terra Sole composta da: Peperoni grigliati, Zucchine grigliate, Finocchi alla cannella, Ratatouille, Giardiniera.

(le verdure sott'olio possono contenere **sedano**)

Dulcis in fundo

 Vegetariano

La Catalana Sbagliata

6€ 

Crema catalana aromatizzata al peperoncino con composta di frutti rossi.
(contiene **lattosio**)

C'era una Volta

7€ 

Pera cotta nell'Alchermes con fonduta di cioccolato fondente.

Istituzione

6€ 

Sbrisolona alle **mandorle** servita con zabaione. (contiene **glutine** e **uova**)

Spiritoso

6€ 

Gelato alla crema con ciliegie sotto spirito.
(contiene **lattosio** e **uova**)

Babbo Natale al Polo Nord

6€ 

Gelato alla crema con Babà al Rhum.
(contiene **lattosio** e **uova**)

Menu per i Bimbi

 Vegetariano

Gnocchi al Pomodoro

6€ 

Gnocchi con le patate rosse di Acqua Terra Sole coltivate ad Agna di Corniglio, con passata di pomodoro Riccio di Parma da nostra agricoltura biologica. (contiene **glutine** e **uova**)

Penne al Pomodoro e Zucchine

7€ 

Penne di grano duro e ragù secondo la tradizione emiliana

I Galleggianti Porzione per Bimbi

8€

Anolini in brodo di cappone secondo la tradizione parmigiana. (contiene **glutine**, **uova** e **noce moscata**)

Hamburger

7€

Hamburger di manzo

Contorno

3€ 

Patate di Agna di Corniglio arrosto

Dolce

3€ 

Gelato alla crema con gocce di cioccolato

Elenco degli Allergeni

Il personale di sala è a disposizione per fornirvi informazioni in merito all'origine e natura delle materie prime utilizzate e al metodo di preparazione dei piatti descritti nel menù.

Vi invitiamo ad informare il personale di eventuali Vs esigenze alimentari prima dell'ordinazione.

ALCUNI PIATTI DEL MENÙ POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI ELENCATI IN SEGUITO CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 (*Anygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
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.

