

# a>ca>tua

## SCEGLI, ORDINA, RITIRA O RICEVI

*Scegli* > decidi cosa ordinare consultando il menu

*Ordina* > tramite mail: [acatua@davidepalluda.it](mailto:acatua@davidepalluda.it)  
oppure al numero 338.5622924 *anche Whatsapp*

*Ritira* > presso l'Osteria dell'Enoteca  
orari: 11-13 / 17-20

*o Ricevi a Casa* > concorda la consegna entro 50 km da Canale  
Oltre i 20km di distanza verranno addebitati 10,00  
€ per la consegna

*Gli ordini devono preferibilmente giungere 24 ore prima*

*Ordine minimo per la consegna 40 euro*

*Alcuni piatti sono pronti da consumare altri sono da riscaldare  
altri necessitano di un vostro tocco*

---

## MENU DELIVERY

### APERITIVO

*(Zucca agrodolce, olive conce, sfogliatina al Parmigiano) • 6 euro*

Allergeni: 1.6.

### ANTIPASTI

*Crocchette di baccalà con finta maionese e cipolle agrodolce • 8 euro*

Allergeni: 4.7.12\*

*Ricciola scottata, condimento Puttanesca, riso nero • 10 euro*

Allergeni: 4\*

*Moscardini con polenta Ottofile croccante • 10 euro*

Allergeni: 4\*

*Millefoglie di topinambur, salsa di acciuga • 10 euro*

Allergeni: 7\*

## PASTE

*Ravioli integrali di zucca Hokkaido • 10 euro*

Allergeni: 1.3.7\*

*Tajarin al ragù di lepore • 15 euro*

Allergeni: 1.3.7.9.12\*

*Ravioli verdi di fonduta • 10 euro*

Allergeni: 1.3.7\*

## SECONDI

*Pescato del giorno, carciofi e olive Taggiasche • 15 euro*

Allergeni: 4\*

*Arrosto di Bue di Carrù al Barolo • 14 euro*

Allergeni: 9.12\*

*Capriolo in lenta cottura, frutta e purea di patate • 14 euro*

Allergeni: 7.9.12\*

---

## DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra, pera Madernassa • 18 euro*

Allergeni: 1.12\*

*Finanziera con cervella fritta • 18 euro*

Allergeni: 1.7.12\*

---

## DOLCI

*Torta soffice di mele • 6 euro*

Allergeni: 1.3.7\*

*Torta di nocciole senza farina e crema di zabajone • 6 euro*

Allergeni: 3.7.8.12\*

*Cheese cake e lamponi • 6 euro*

Allergeni: 1.3.7\*

*Gelato al bacio • 6 euro*

Allergeni: 7.8\*

*Sorbetto al mandarino, olio extra vergine • 6 euro*

Allergeni: nessuno

*Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera e granella di nocciole • 6 euro*

Allergeni: 1.3.7.8\*

**PASTICCERIA** - 5 euro (1 pezzo per tipologia)

*Bigné allo zabaione*

Allergeni: 1.7.12\*

*Baci di dama*

Allergeni: 6.7.8\*

*Lollipop al caramello salato*

Allergeni: 6.7.8\*

*Paste di meliga*

Allergeni: 1.3.7\*

*Gelatina di frutta*

Allergeni: nessuno

\*Allergeni presenti: 1. Cereali contenenti Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso Lattosio) - 8. Frutta a Guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo 12. Anidride Solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.  
Si prega di segnalare altre allergie.

**SUGGERIMENTI DELLO CHEF**

**APERITIVO**

(Nocciole salate, olive conce, sfogliatina al Parmigiano)

*Spacchetta e divora*

**ANTIPASTI**

**Crocchette di baccalà con finta maionese e cipolle agrodolce**

*Togli il coperchio di alluminio e rigenera direttamente nella vaschetta per 10 minuti a 210°.  
Puoi servire con un cucchiaino di finta maionese sotto ogni crocchetta e sopra le cipolle agre  
oppure mangiarlo con le mani senza regole. A me piace un sacco con una birra bionda  
ghiacciata.*

**Moscardini con polenta Ottofile croccante**

*Rigenera direttamente nella vaschetta con il coperchio per 6 minuti a 200°.*

**Milefoglie di topinambur e salsa acciugata**

*Gratina in forno direttamente nella vaschetta di alluminio a 200° per 15 minuti. Appena tolta  
dal forno cospargere la superficie con la salsa, se vuoi mettere il turbo aggiungi il Tartufo  
Bianco!*

**Ricciola scottata, condimento Puttanesca, riso nero**

*Piatto pronto da consumare non freddo Se vuoi mettere il turbo aggiungi del peperoncino!*

**PASTE**

### Ravioli integrali di zucca Hokkaido

*Ricorda che per cuocere perfettamente tutti i tipi di pasta devi applicare la regola 10-100-1000. 10 grammi di sale per 100 grammi di pasta in 1000 ml di acqua. Cuoci i ravioli in acqua bollente per 4 minuti e passa in padella con una noce di burro, una foglia di salvia e tre cucchiaini di acqua di cottura. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare.*

### Tajarin al ragù di lepre

*Ricorda che per cuocere perfettamente tutti i tipi di pasta devi applicare la regola 10-100-1000. 10 grammi di sale per 100 grammi di pasta in 1000 ml di acqua. Cuoci i tajarin per 5 minuti e passa in padella con il ragù di lepre, tre cucchiaini di acqua di cottura e una noce di burro o se preferisci un cucchiaino di olio extravergine. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare. Se ti piace il pepe nero macina pure senza indugi.*

### Ravioli verdi di fonduta

*Ricorda che per cuocere perfettamente tutti i tipi di pasta devi applicare la regola 10-100-1000. 10 grammi di sale per 100 grammi di pasta in 1000 ml di acqua. Cuoci i ravioli in acqua bollente per 4 minuti e passa in padella con una noce di burro e tre cucchiaini di acqua di cottura. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare.*

## SECONDI

### Arrosto dei Bue di Carrù al Barolo

*Rigenera direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, la carne e le verdure, servi nel piatto con un filo d'olio extravergine.*

### Capriolo in lenta cottura, frutta e purea di patate

*Rigenera direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, la carne e la purea, servi nel piatto con la frutta.*

### Pescato del giorno, carciofo e olive Taggiasche

*Metti direttamente il cartoccio in forno a 200° per 15 minuti, apri e mangia, prepara il pane per la scarpetta.*

## DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

### Scaloppa di fegato grasso d'anatra e pera Madernassa

*Rigenera in forno a 200° per 12 minuti sia il pane che il fegato grasso e accompagna con la pera Madernassa.*

### Finanziera con cervella fritta

*Rigenera la finanziaria direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, metti la cervella in forno a 200° per 10 minuti, servi in piatto fondo sotto la finanziaria e sopra la cervella fritta.*

## DOLCI

### Torta di mele soffice

*Passa la torta 10 secondi al microonde oppure 3 minuti in forno a 180°.*

### Torta di nocciole senza farina

*Passa la torta 10 secondi al microonde oppure 3 minuti in forno a 180°.*

### Gelato al bacio

*Ricorda che il gelato deve essere morbido, tiralo fuori dal congelatore 15 minuti prima..*

### Sorbetto al mandarino, olio extra vergine

*Ricordati che il sorbetto deve essere morbido,  
tiralo fuori dal congelatore 15 minuti prima, rifiniscilo con un filo di extra vergine.*

**Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera e granella di nocciole**  
*Taglia la punta della tasca con la crema, riempi i cannoncini e passa il foro nella granella di  
nocciole.*

**LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI**  
**Direttamente dalla nostra carta**

*Altalanga "Zero Riserva" 2013 Enrico Serafino • 42 euro*

*Trento "Riserva Lunelli" 2010 Ferrari • 52 euro*

*Champagne Brut Thienot • 68 euro*

-----

*Roero Arneis "Cecu d'la Biunda" 2019 Monchiero Carbone • 23 euro*

*Pinot Grigio Oltrepò Pavese "Katari" 2019 Cordero San Giorgio • 22 euro*

*Vermentino di Toscana 2018 Casanova della Spinetta • 22 euro*

*Bourgogne Aligoté 2017 Dubreuil Fontaine • 28 euro*

-----

*Barbera d'Alba "Mulassa" 2016 Cascina Cà Rossa • 30 euro*

*Nebbiolo d'Alba 2017 Réva • 23 euro*

*Alto Adige Pinot Nero "Riserva Saint Daniel" 2016 Colterenzio • 25 euro*

*Roero 2016 Cornarea • 28 euro*

*Barbaresco Riserva "Ovello" 2014 Produttori del Barbaresco • 56 euro*

*Barolo "Marcenasco" 2015 Renato Ratti • 53 euro*

-----

*Moscato d'Asti 2019 La Caudrina • 16 euro*

*"I capitelli" garganega 2016 Anselmi (375 ml) • 28 euro*