



*Hostaria*

*Temì*

*d'Autunno*

*2024*

WiFi



# Temi d'Autunno 2024

PIATTO UNICO DELLA SETTIMANA

## Settembre

**dall' 17 al 12**

Spezatin de polastro cói zuchét e péveron (1-5-6-9-12)

**17,9**

**dal 24 al 29**

Filèto de truta col lime (1-4-5-6-7-9)

**17,9**

## Ottobre

**dal 1 al 6**

Gnuchi de pan e zuca cóa puina fumegada (1-3-5-6-7-9)

**17,9**

**dal 8 al 13**

Lasagne verdi crocanti cói pori e capasanta (1-2-3-4-5-6-7-9-12-14)

**17,9**

**dal 15 al 20**

Ganasse al Raboso cóa crema de patate e cavoleti de Brussel (1-5-6-7-9-12)

**17,9**

**dal 22 al 27**

Minestra de brise cói crostìn al rosmarin (1-5-7-8-9-12)

**17,9**

**dal 29 al 3 novembre**

Papardée col radicio, speck e fontina (1-3-5-6-7-9)

**14,9**

## Novembre

**dal 5 al 10**

Pès spada cói fonghi (1-4-5-6-9-12)

**14,9**

**dal 12 al 17**

Caneloni gratinadi cói brocoi e formaio (1-3-5-6-7-9)

**17,9**

**dal 19 al 24**

Cunicio picante in técia (1-5-6-9-12)

**17,9**

**dal 26 al 1 dicembre**

Casunzièi cóe spìnaze (1-3-5-6-9)

**17,9**

## Dicembre

**dal 3 al 8**

Bondiola col crén, purè e fasói (1-5-6-7-9-12-13)

**14,9**

**dal 10 al 15**

Filèto de porzèl cói cachi (1-5-6-7-9-12)

**17,9**



**FESTE PRIVATE, CATERING,  
CONSEGNE A DOMICILIO**

# Sempre disponibili

## Antipasti

Sardèe in saór (1-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	<b>11,9</b>
Nervét còe zègoe (5-12-7-9)	<b>11,9</b>
Insalatina d'autunno (1-5-6-7-8-10-12)	<b>11,9</b>
Flan de pori còe salsa de Taleggio (1-3-5-6-7-8)	<b>11,9</b>
Parsut de cervo fumegà col cavol capuz ros in agro (1-5-6-12)	<b>14,9</b>

## Primi piatti

Bigoi col ragù de anèra (1-3-5-6-7-9-11-12)	<b>12,9</b>
Bigoi in salsa (còe sardèe) (1-3-4-12-6-5-7-9)	<b>11,9</b>
Pasta e fasói (9-11-3-6-5-1-13-7)	<b>11,9</b>
Sòpa de zègoe (1-6-5-7-10-11)	<b>11,9</b>
Pasta col radicio, gorgonzola, cuche e pinoi (1-3-5-6-7-8)	<b>13,9</b>
Tagliolini col brocolét e sepioline (1-3-4-5-6)	<b>13,9</b>

## Secondi piatti

Costata de cavàl	<b>5 x hg</b>
Tagliata de manzo (200 gr. circa) còe patate e verdure (1-4-5-12)	<b>22,9</b>
Tripa in tècia (1-5-6-7-9-11-12)	<b>14,9</b>
Spezatin de cinghial còe bira (1-5-6-11-12)	<b>17,9</b>

## Piatto della salute

Formaio de cavéra ała griglia còe verdure (1-5-6-7)	<b>14,9</b>
---	-------------

## Servizi

Coperto, Pane e Grissini (1-3-6-7-11)	<b>3</b>
--	----------

### AVVERTENZE

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze e per informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e nelle bevande servite in questo esercizio, ti invitiamo a richiedere, prima di ordinare il pasto o la bevanda, informazioni al nostro personale. Siamo pronti per aiutarti nel migliore dei modi.



# Menù Cicchetti Hostaria

## Dolci

Tortin de peri col gelato al cioccolato (1-3-6-7)	<b>7,9</b>
Salà dolz (1-3-6-7-8-11-12)	<b>6,9</b>
Torta de puina, canditi e pinoi (1-3-6-7-8)	<b>6,9</b>
Crostata de fruti (1-3-7-8)	<b>6,9</b>
Bicér col yogurt, puina e fruti del bosc (1-3-6-7-8-11)	<b>7,9</b>

## Cicchetti

(disponibili a rotazione giornaliera)

Scàie de formàio
Polpéte
Fonduta de formàio
Patate al forno
Crostón col formàio
Oive ascolane
Puína fumegada
Patata lésse

## Salumi

Salà nostran
Sopressa
Speck
Parsut crudo
Ossocòl

## Formaggi

Montasio stràvècio
Montasio fresch
Grana
Asiago D.O.P.
Piave
Vézzena
Grotta del Caglion

## LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 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
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti derivati
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

## Vini sfusi della casa

Bianco e rosso caraffa 3/4 lt.	<b>10,9</b>
Bianco e rosso caraffa 1/2 lt.	<b>6,9</b>
Bianco e rosso caraffa 1/4 lt.	<b>4,9</b>
Prosecco D.O.C.G. Andreola caraffa 1/2 lt	<b>9,9</b>
Prosecco D.O.C.G. Andreola caraffa 1/4 lt	<b>5,9</b>

## Dopo al caffè...

Prime Uve Maschio	
Grappa "Alexander" Bottega	
Grappa riserva privata	
Prugna De Negri	
Grappa 50° De Negri	
Barancio De Negri	
Grappe Bepi Tosolini	
I liquori della "Spezieria" Bepi Tosolini	
Grappa Bastarda Cima Da Conegliano	
Grappa di Prosecco 7 anni Cima di Conegliano	
Whiskeis Selezione "Via Caprera"	
Armagnac Dartigalouge	
Ron Guatemala Botran Solera	
Ron Barbados selezione Mount Gay	

## Vini al bicchiere

Prosecco D.O.C.G. Asolo Extra Dry "Akelum" Andreaola	<b>3,5</b>
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. in genere	<b>4,4</b>
Glera tranquillo I.G.T. San Martino	<b>3</b>
Verdiso I.G.T. Collalto	<b>3,5</b>
Sauvignon D.O.C. Italo Cescon	<b>3,5</b>
Sauvignon D.O.C. Collio Villa Russiz	<b>4,9</b>
Friulano D.O.C. Isonzo Boatina	<b>4,2</b>
Chardonnay A.A. Cantina Produttori Valle Isarco	<b>4</b>
Gewurtztraminer A.A. Kelleri Andrian	<b>4,5</b>
Ribolla gialla D.O.C. C.O.F. Monviert	<b>4,2</b>
"Barbaro" Rosso Veneto Raboso, Cabernet, Merlot Le Baite	<b>4,5</b>
Cabernet Sauvignon D.O.C. Marco Felluga	<b>4,9</b>
Cabernet "Sessantacampi" Zago	<b>3,5</b>
"137" Carmenere I.G.T. Veneto Le Baite	<b>4,9</b>
Merlot D.O.C. Collio Marco Felluga	<b>4,9</b>
Pinot nero D.O.C. Breganze Maculan	<b>4,5</b>
Pinot nero D.O.C. A.A. Kelleri Andrian	<b>4,5</b>
Valpolicella classico D.O.C. Recchia	<b>4</b>
Rosso Verona I.G.T. Brolo Campofiorin "oro" Masi	<b>4,9</b>

## Col dolce

	bottiglia	calice
Piera Dolza Torchiato di Fregona D.O.C.G. Produttori di Fregona 0,375 Lt.	<b>32,9</b>	<b>6,9</b>
Moscato Passito "piasi" Dante Rivetti 0,5 Lt.	<b>34,9</b>	<b>7,9</b>
Torcolato di Breganze Maculan 0,375 Lt.	<b>34,9</b>	<b>7,9</b>
"Dindarello" Maculan 0,70 Lt.	<b>29,9</b>	<b>5,5</b>
Marsala Superiore Riserva "Oro" Cantine Pellegrino	<b>28,9</b>	<b>4,9</b>
Marsala "Rubino" HUNCLE JOSEPH Cantine Pellegrino	<b>28,9</b>	<b>4,9</b>



# Cocktail d'Autore

## PRE DINNER

### AMERICANO

3 cl. Campari  
3 cl. Vermouth rosso  
splash di seltz

### DAIQUIRI

4,5 cl. Rum bianco  
2,5 cl. Succo di lime fresco  
1,5 cl. Sciroppo zucchero

### NEGRONI

3,0 cl. Gin  
3,0 cl. Campari  
3,0 cl. Vermouth rosso

### DRY MARTINI

6 cl. Gin London Dry  
1 cl. Vermouth Dry

## AFTER DINNER

### GRASSHOPPER

2,0 cl crema di cacao (bianco)  
2,0 cl di crema di menta (verde)  
2,0 cl di panna fresca

### AFTER DINNER

30 cl Apricot Brandy  
30 cl Triple Sec  
30 cl Succo di limone

### RUSTY NAIL

4,5 cl Scotch whisky  
2,5 cl Drambuie

### BEVANDA CALDA

### IRISH COFFEE

4.0 cl whiskey irlandese  
9.0 cl Caffè caldo  
3.0 cl Panna fresca  
1 cucchiaino di zucchero di canna