



VIA  
CAPRERA

*Hostaria*

*Temì*

*d'Inverno 2024*



# Tempi d'Inverno 2024

PIATTO UNICO DELLA SETTIMANA

## Dicembre

**dall' 17 al 22**

Taiadée còi fonghi e speck  
(1-3-5-6-9-11)

**14,9**

**dal 24 al 29**

Sópa de zuca e ceci  
(5-9-13)

**13,9**

**dal 31 al 6 Gennaio**

Bacaà confit còe verdure  
(4-5-6-10)

**19,9**

## Gennaio

**dal 7 al 12**

**CI RIPOSIAMO**

**14,9**

**dal 14 al 19**

Polpetòn al Raboso  
(1-5-6-9-10-12)

**13,9**

**dal 21 al 26**

Pasta col salmòn fumegà col  
pesto de puina e pistachi  
(1-4-5-6-7-8-11)

**19,9**

**dal 28 al 2 Febbraio**

Carne lessa col cren, salse e purè  
(4-5-7-9-10-12)

**19,9**

**16,9**

**14,9**

**23,9**

## Febbraio

**dal 4 al 9**

Nodìn de vedèl aà Trevisana  
(1-5-6-7-9-11-12)

**21,9**

**dal 11 al 16**

Połastro in umido còi ceci  
e paprika (1-5-6-8-9-12-13)

**17,9**

**dal 18 al 23**

Ġnòchi de patate e bròcolo fiolato  
(1-5-6-9)

**14,9**

**dal 25 al 2 Marzo**

Ton imbriago  
(1-4-5-6-9-11-12)

**22,9**

## Marzo

**dal 4 al 9**

Spagheti còe sardèe fresche  
(1-4)

**14,9**

**dal 11 al 16**

Fesa de vedèl ripiena còe verdure  
(1-5-6-7-8-9-11)

**19,9**



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

# Sempre disponibili

## Antipasti

Sardèe in saór **11,9**  
(1-4-5-6-7-8-9-10-11-12)

Nervèt còe zégoe **11,9**  
(5-12-7-9)

Insałatina d'inverno **11,9**  
(1-5-6-7-8-10-12)

Radici e fasoi col lardo **12,9**  
(5-6-7-9-13)

Bacalà mantecà e poènta **13,9**  
(4-5-7)

Muffin satà **11,9**  
(1-3-5-6-7-11)

## Primi piatti

Bigoi col ragù de anéra **13,9**  
(1-3-5-6-7-9-11-12)

Bigoi in salsa (còe sardèe) **11,9**  
(1-3-4-12-6-5-7-9)

Pasta e fasói **11,9**  
(9-11-3-6-5-1-13-7)

Sópa de zégoe **11,9**  
(1-6-5-7-10-11)

Ravioi de poenta fonghi  
e montasio **12,9**  
(1-3-4-5-6-7-9-11)

Taglioline coi gambri e  
arzicioc **14,9**  
(1-3-4-5-6-9-12)

## Secondi piatti

Costata de cavàl **5 x hg**

Tagliata de manzo (200 gr. circa) **22,9**  
còe patate al forno e verdure  
(1-4-5-12)

Trìpa in técia **15,9**  
(1-5-6-7-9-11-12)

Boconèt de manzo al Raboso **17,9**  
(1-5-6-9-11-12)

## Piatto della salute

Sgombro còe verdure d'inverno **16,9**  
(5-7)

## Servizi

Coperto, Pane e Grissini **3**  
(1-3-6-7-11)

## 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

Mezelune còi fruti sechi (1-3-6-5-7-8-11)	<b>6,9</b>
Satà dolz (1-3-6-7-12)	<b>6,9</b>
Torta de pon e crema pasticera (1-3-5-6-7-11)	<b>6,9</b>
Crostata de Tiramesù (1-3-5-7-6-11)	<b>7,9</b>
Crema de naranze (3-7-12)	<b>7,9</b>

## Cicchetti

*(disponibili a rotazione giornaliera)*

Scàie de formàio  
Polpéte  
Fonduta de formàio  
Patate al forno  
Crostón col formàio  
Oìve ascolane  
Puína fumegada

## Salumi

Salà nostran  
Sopressa  
Speck  
Parsut crudo  
Ossocòl

## Formaggi

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

## LISTA ALLERGENI

- |  |   |
|--|---|
| 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 8 Frutta a guscio                           |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9 Sedano e prodotti a base di sedano        |
| 3 Uova e prodotti a base di uova                           | 10 Senape e prodotti a base di senape       |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce                         | 11 Semi di sesamo e prodotti derivati       |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 12 Anidride solforosa e solfiti derivati    |
| 6 Soia e prodotti a base di soia                           | 13 Lupini e prodotti a base di lupini       |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)      | 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 frizzante caraffa 1/2 lt	<b>9,9</b>
Prosecco frizzante caraffa 1/4 lt	<b>5,9</b>

## Dopo al caffè...

Prime Uve Maschio	
Grappa "da conversazione" Maschio	
Grappa Alexander Bottega	
Prugna De Negri	
Grappa 50° De Negri	
Barancio De Negri	
Grappe Bepi Tosolini	
I liquori della "Spezieria" Bepi Tosolini	
Grappa 56 Cima Da Conegliano	
Grappa di Prosecco 7 anni Cima di Conegliano	
Whiskeys Selezione "Via Caprera"	
Armagnac Dartigalonge	
Whisky Guatemalano Botran Solera	
Whisky Selezione Mount Gav	

## Vini al bicchiere

Prosecco D.O.C.G. Asolo Extra Dry "Akelum" Andreaola	<b>3,5</b>
Prosecco D.O.C. "Vino dei poeti" Brut Bottega	<b>4</b>
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. in genere	<b>4</b>
Glera tranquillo I.G.T. San Martino	<b>3</b>
Verdiso I.G.T. Collalto	<b>3,5</b>
Pinot bianco D.O.C. Collio Villa Russiz	<b>4,9</b>
Waisseburgunder A.A. Cantina Produttori Valle Isarco	<b>4</b>
Ribolla gialla D.O.C. Isonzo Boatina	<b>4</b>
"Barbaro" Rosso Veneto Raboso, Cabernet, Merlot Le Baite	<b>4,5</b>
Cabernet Franc D.O.C. Venezia Tenuta Mosole	<b>3,8</b>
Cabernet "Sessantacampi" Zago	<b>3</b>
Merlot D.O.C. Collio Venezia Tenuta Villanova	<b>4,5</b>
Pinot nero D.O.C. Breganze Maculan	<b>4,5</b>
Valpolicella classico D.O.C. Recchia	<b>4</b>
Rosso Verona I.G.T. Brolo Campofiorin 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>36,9</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>31,9</b>	<b>6,9</b>
Marsala Superiore Riserva "Oro" Bip Benjamin Cantine Pellegrino	<b>28,9</b>	<b>4,9</b>
Marsala "Rubino" UNCLE JOSEPH Cantine Pellegrino	<b>28,9</b>	<b>4,9</b>

# Cocktail d'Autore

## PRE DINNER

### AMERICANO

3 cl. Campari Bitter  
3 cl. Vermouth rosso  
splach di seltz

### REMEMBER THE MAIN

60 ml Rye whiskey  
20 ml Vermouth rosso  
5 ml Cherry brandy  
5 ml Assenzio

### 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

### KIR

90 ml Vino bianco secco  
10 ml Creme de Cassis

## AFTER DINNER

### PORTO FLIP

15 ml Brandy  
45 ml Porto Tawny rosso  
10 ml Tuorlo d'uovo

### AFTER DINNER

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

### STINGER

50 ml Cognac  
20 ml Crema di menta bianca

### FRENCH CONNECTION

35 ml Cognac  
35 ml Amaretto