



Hostaria

Menù
di
Primavera
2015



Temi di primavera 2025

PIATTO UNICO DELLA SETTIMANA

MARZO

dal 18 al 23

Farfàe còe renghe e brocoli
(1-3-4-5-6-9-12)

13,9

dal 25 al 30

Anéra còa salada de pon e cavoli
(1-5-9-12)

21,9

APRILE

dal 1 al 6

Papardée de grano saraceno
col ragù de cinghial (1-3-5-6-9-12)

13,9

dal 8 al 13

Gnóchi de patate col sugo
de erbéte de camp (1-5-6-7-9)

14,9

dal 15 al 21

Tagliolini còi bruscandoi e limon
(1-3-5-9)

14,9

dal 22 al 27

Trancio de ton in crosta de pistachi
(1-3-4-5-6-8-9-12)

21,9

dal 29 al 4 maggio

Spàresi e ovi (1-3-6-7)

15,9

MAGGIO

dal 6 al 11

Tomino nel speck còe
verdure e spàresi (5-7-9)

14,9

dal 13 al 18

Filèto de porzèl còi spàresi
bianchi e verdi (1-5-6-9-12)

17,9

dal 20 al 25

Tartare de primavera col
pomodorin sec e burata (1-5-6-7-9-10)

22,9

dal 27 al 2 giugno

Malfati col ragù de cunicio
(1-5-6-7-10)

14,9

dal 3 al 8 giugno

Spezzatin de pes Spada còe oive
(1-4-5-6-8-9-10-12)

21,9



FESTE PRIVATE, CATERING,
CONSEGNE A DOMICILIO

Sempre disponibili

Antipasti

Sardèe in saór (1-4-5-6-7-8-9-11-12)	11,9
Nervèt còe zégoe (5-12-7-9)	11,9
Insalatina de primavera (1-5-6-7-8-10-12)	11,9
S-cios gratinadi (1-7-4-9-10-12-14)	12,9
Flan de carote còa crema de Formajo Inbriago (1-3-7-5-6)	11,9

Primi piatti

Bigoi col ragù de anéra (1-3-5-6-7-9-11-12)	13,9
Bigoi in salsa (còe sardèe) (1-3-4-5-6-12)	11,9
Pasta e fasóì (1-3-5-6-7-9-11-13)	11,9
Sopa de zégoe (1-5-6-7-9-10-11)	11,9
Garganèi còi spàresi e ciliegjino (1-3-5-6-7-9)	12,9
Spaghetti col ragù de mar (1-2-5-6-9-13)	14,9

Secondi piatti

Costata de cavàl	5,3 x hg
Tagliata de manzo (200 gr. circa) còe patate e verdure (1-4-5-12)	22,9
Tripa in tecia (1-5-6-7-9-11-12)	15,9
Pèto de faraona còe carote (1-5-6-9-10-11-12)	17,9

Piatto della salute

Sepe còa Scarola e oive (4-5-6-14-12)	19,9
--	------

Servizi

Coperto, Pane e Grissini (1-3-6-7-11)	3,5
--	-----

Menù cicchetti Hostaria

Dolci

Budìn còe fràgoe 7,9
(1-3-7-6-11)

Salà dolz 6,9
(1-3-6-7-11-12)

Torta EVO còe scòrze de agrumi
e gelato ala canèa 7,9
(1-3-5-6-7-8)

Torta de farro còi peri e la crema
de yogurt 6,9
(1-7-3-8)

Brownies al cioccolato e amarena 7,9
(1-3-5-6-7-8-12)

Cicchetti

(disponibili a rotazione giornaliera)

Scàie de formàio

Polpéte

Fonduta de formàio

Patate al forno

Crostón col formàio

Patata léssa

Oive 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

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.

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

Dopo al caffè...

Prime Uve Maschio	
Grappa "da Conversazione" Maschio	
Grappa Riserva Privata Bottega	
Alexander Grappa Moscato Bottega	
Prugna De Negri	
Grappa 50° De Negri	
Graspa Dei Amighi De Negri	
Grappa 56 Cima Da Conegliano	
Grappa di Prosecco 7 anni Cima di Conegliano	

"Agricola" Bepi Tosolini	
I Liquori della "Spezieria" Bepi Tosolini	
Whiskeys Selezione "Via Caprera"	
Armagnac Dartigalounge	
Bon Guatemala Botran Solera	

Vini al bicchiere

Prosecco D.O.C.G. Asolo Extra Dry "Akelum" Andreaola	3,5
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. in genere	4,3
Prosecco D.O.C. (vino dei poeti) Bottega	4,3
Glera tranquillo I.G.T. San Martino	3
Verdiso I.G.T. Collalto	3,5
Chardonnay D.O.C. Mosole	3,8
"Duchessa Rosina" Bianco Sicilia Trigona	4,9
Pinot grigio D.O.C. Collio Bottega	4,5
Sauvignon D.O.C. Collio Villa Russiz	5
"Barbaro" rosso veneto raboso, cabernet, merlot Le Baite	4,5
Cabernet Sauvignon D.O.C. Collio Marco Felluga	4,8
Cabernet "Sessantacampi" Zago	3,5
Chianti Classico "Peppoli" Antinori	4,5
Etna rosso Nerello Mascalese Trigona	4,9
Fictilia I.G.T. Terre Siciliane Sangiovese Trigona	4,9
Pinot nero D.O.C. A.A. Cantina Produttori Valle Isarco	4,5
Valpolicella classico D.O.C. Recchia	4
Rosso Verona I.G.T. Brolo Campofiorin "Oro" Masi	4,9

Col dolce

	bottiglia	calice
Piera Dolza Torchiato di Fregona D.O.C.G. Produttori di Fregona 0,375 Lt.	34,9	6,9
Moscato Passito "piasi" Dante Rivetti 0,5 Lt.	34,9	7,9
Torcolato di Breganze Maculan 0,375 Lt.	34,9	6,9
"Dindarello" Maculan 0,70 Lt.	28,9	6
Marsala Superiore Riserva "Oro" BIP BEJAMIN Cantine Pellegrino	28,9	4,9
Marsala "Rubino" UNCLE JOSEPH Cantine Pellegrino	28,9	4,9
Selezione Vermouth		5,9

Cocktail d'Autore

PRE DINNER

MANHATTAN

5 cl. Rye Whiskey
2 cl. Vermouth Rosso
Gocce Angostura

AMERICANO

3 cl. Campari
3 cl. Vermouth Rosso
Splash di seltz

BOULEVARDIER

4,0 cl. Bourbon
2,5 cl. Vermouth Rosso
2,5 cl. Campari Bitter

DRY MARTINI

6 cl. Gin London Dry
1 cl. Vermouth Dry

A TUTTE LE ORE

LYNYRD SKYNYRD

4,5 cl. Southern Comfort
2 gocce Angostura
Top con Ginger Ale
Fetta d'arancia

BLOODY MARY

4,5 cl Vodka
9 cl succo di pomodoro
1,5 cl succo di limone
2/3 gocce di salsa Worcestershire
1 pizzico di sale di sedano e pepe nero
Tabasco

RIVIERA '72

(di Tonino Palazzi)

50% succo di pompelmo
25% Triple Sec Stock
25% Mandarinetto Isolabella
completare con Spumante Brut
decorare con frutta

AFTER DINNER

KING ALFONSO

Riempire di ghiaccio un old-fashioned
4,0 cl. Liquore al caffè
Panna montata

ANGEL FACE

3 cl. Gin
3 cl. Apricot Brandy
3 cl. Calvados

AFTER DINNER

3 cl. Apricot Brandy
3 cl. Triple Sec
3 cl. Succo di limone

GODFATHER

3,5 cl. Whisky
3,5 cl. Liquore Amaretto