



colori  
d'inverno  
menù  
2017

# Piatto Unico

## di tradizione e sapori di stagione

**Dicembre  
dal 12 al 17**

Pasta col radicìo  
e cinghial  
**€ 12,90**

**Dicembre  
dal 19 al 24**

Capón in umido  
cói fasoi e poenta  
**€ 15,90**

**Dicembre  
dal 26 al 31**

Bacatà confit cóa scarola  
brasada e poenta de  
formentón  
**€ 18,90**

**Gennaio  
dal 2 al 7**

Crespèa de castagne,  
verdure d'inverno  
e labna alla paprika  
**€ 12,90**

**Gennaio  
dal 9 al 14**

Lasagna verta  
col pes spada,  
pomodoro e radicìo  
**€ 16,90**

---

**Gennaio  
dal 16 al 21**

Polpèta e pètto de polastro  
con canederlo de pan nero e  
speck crocante  
**€ 13,90**

**Gennaio  
dal 23 al 28**

Orto d'inverno  
cóa puina dorada  
**€ 12,90**

**Gennaio dal 30  
al 4 Febbraio**

Sópa cóada  
**€ 16,90**

**Febbraio  
dal 6 all'11**

Stinco brasà  
col risoto de poenta  
**€ 15,90**

---

**Febbraio  
dal 13 al 18**

Fish and chips  
e panzèta crocante  
**€ 15,90**

**Febbraio  
dal 20 al 25**

Tortin de patate  
e terrina de formaggi  
**€ 13,90**

**Febbraio dal 27  
al 4 Marzo**

Porzèl, riso  
e arziciòc  
**€ 15,90**

**Marzo  
dal 6 all'11**

Manzo in do cotture  
còe patate fondenti  
e purè de catalogna  
**€ 16,90**

## Vini Bianchi Selezionati

Spumante Brut Franciacorta LE CANTORIE	€ 35,90
Spumante Brut Franciacorta "ANTICA FRATTA"	€ 33,90
Champagne Brut JAEN MICHEL	€ 57,90
Spumante classico "CIMBRUS BRUT ALFIO NICOLODI"	€ 35,90
Spumante classico "Oltrepo" Rosé CALATRONI	€ 35,90
Spumante classico Piemonte "Ivan Rosè" DANTE RIVETTI	€ 35,90
Prosecco "San Fermo" D.o.c.g. Brut BELLENDIA	€ 16,90
Prosecco D.o.c.g. Brut COLLALTO	€ 16,90
Prosecco D.o.c. Treviso ANDREOLA	€ 12,90
"NOVALIS" Manzoni Bianco BONOTTO DELLE TEZZE	€ 15,90
ROSABIANCO - Incrocio Manzoni Rosa 1-50 Colli Trevigiani I.G.P. COLLALTO	€ 15,90
Pinot Grigio D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 19,90
Friulano D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 19,90
Gewurztraminer Trentino D.o.c. IST. AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE	€ 19,90
Friulano D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 23,90
Molamatta Bianco Friuli D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 27,90
Pinot bianco D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 23,90
Muller Thurgau ALFIO NICOLODI	€ 16,90
Chardonnay A.A. "SOMERETO" Kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Bianco Friuli D.o.c. Collio ANGORIS	€ 23,90
Ribolla gialla D.o.c. CASTELLO DI SPESSA	€ 19,90
Sauvignon Alto Adige "FLOREADO" Kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Sauvignon Collio D.o.c. MARCO FELLUGA	€ 19,90
Sauvignon Blanc I.g.t. TERRE DI GER	€ 14,00
"Cervaro Della Sala" MARCHESI ANTINORI	€ 49,90

## Vini dell'Hostaria

Bianco e Rosso caraffa 3/4 lt.	€ 9,00
Bianco e Rosso caraffa 1/2 lt.	€ 5,90
Bianco e Rosso caraffa 1/4 lt.	€ 3,50
Bianco Frizzante caraffa 1/2 lt.	€ 7,50
Bianco Frizzante caraffa 1/4 lt.	€ 4,50

## Vini Rossi Selezionati

Chianti Colli Senesi "SELEZIONE VIA CAPRERA"	€ 17,90
Pinot Nero Alto Adige Kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Merlot Collio VILLA RUSSIZ	€ 24,90
Cabernet Sauvignon Collio VILLA RUSSIZ	€ 24,90
Merlot Collio VENERI - MARCO FELLUGA	€ 19,90
Refosco p.r. D.o.c. Grave Friuli TERRE DI GER	€ 14,00
Merlot Falconera rosso LOREDAN GASPARINI	€ 19,90
Incrocio Manzoni 2,15 rosso COLLALTO	€ 15,00
Raboso Piave D.o.c.g. "POTESTÀ" BONOTTO DELLE TEZZE	€ 21,00
Amarone della Valpolicella "Costasera" MASI	€ 69,90
Brolo Campofiorin "ORO" MASI	€ 23,90
Lagrein Alto Adige Kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Tignanello I.g.t. Toscana MARCHESI ANTINORI	€ 109,90
Brunello di Montalcino 1997	€ 159,90
Nobile di Montepulciano "SALCO" 2012 Az. Agr. IL SALCHETO	€ 28,90
Chianti Classico D.o.c.g. TENUTA PEPPOLI - ANTINORI	€ 23,90
Chianti Classico D.o.c.g. MARCHESI ANTINORI RISERVA	€ 38,90
Nebbiolo Langhe DANTE RIVETTI	€ 19,90
Barbera d'Alba DANTE RIVETTI	€ 19,90
Dolcetto D'Alba D.o.c. RENATO CORINO	€ 16,90
Barbaresco Riserva selezione DANTE RIVETTI	€ 51,90
Sfursat-Sforzato della Valtellina D.o.c.g. NINO NEGRI	€ 49,90

## Col dolce

	Bottiglia	Calice
PIERA DOLZA Torchiato di Fregona D.o.c.g. CONSORZIO PRODUTTORI DI FREGONA 0,5 lt.	€ 29,90	€ 4,90
Prosecco Passito "Pensieri" ANDREOLA	€ 29,90	€ 4,90
Bianco Passito COLLALTO	€ 29,90	€ 4,90
Moscato Passito "Piasi" DANTE RIVETTI 0,5 lt.	€ 29,90	€ 4,90
Marsala "Rubino" CANTINE PELLEGRINO	€ 27,00	€ 3,90
Marsala Superiore Ris. "Oro" CANTINE PELLEGRINO	€ 27,90	€ 3,90



## Vini al bicchiere

Prosecco D.o.c. Treviso ANDREOLA	€ 2,50
Prosecco D.o.c.g. Extra Dry MEROTTO	€ 3,00
Prosecco tranquillo SAN MARTINO	€ 2,50
Verdiso COLLALTO	€ 2,50
Manzoni "Rosabianco" COLLALTO	€ 2,50
Pinot Grigio LUIGINO ZAGO	€ 2,50
Merlot D.o.c. Grave Friuli TERRE DI GER	€ 2,50
Cabernet Franc MOSOLE	€ 2,50
Valpolicella classico RECCHIA	€ 3,00
Nobile di Montepulciano D.o.c.g. Az. Agr. IL SALCHETO	€ 4,00



Sardèe in saór



Bigoi col ragù de oca



Costata de cavàl



Satà dolz

## Dopo al cafe'...

Prime Uve MASCHIO  
Prime Uve Nere MASCHIO  
Grappa "da conversazione" MASCHIO

Prugna DE NEGRI  
Grappa 50° DE NEGRI  
Graspa dei Amighi DE NEGRI  
Barancio DE NEGRI

"Most" distillato d'uva BEPI TOSOLINI  
Grappa "Vite d'oro" BEPI TOSOLINI  
I liquori della "SPEZIERIA" BEPI TOSOLINI

Grappa 56 CIMA DA CONEGLIANO  
Grappa di Prosecco 7 anni  
CIMA DA CONEGLIANO

"Dirupo" distillato d'uva ANDREOLA

Whiskeis SELEZIONE SAMAROLI

Cognac SELEZIONE LANDY  
Armagnac SELEZIONE LARRISINGLE

Ron Guatemala BOTRAN Solera  
Ron VARADERO Añejo 7 Años  
Ron VARADERO 15 Años

# piatti sempre disponibili

Antipasti	Primi	Secondi	Dolci
Pastin, poenta e radicio marinà € 9,90	Bigoi col ragù de oca* € 10,90	Costata de cavàl* € 4,50 x hg	Torta de carote e marmeata de n'aranze € 5,90
Sardèe in saór* € 8,90	Bigoi in salsa (còe sardèe) € 8,90	Tagliata de manzo [200 gr. circa] còe patate al forno € 19,90	Satà dolz* € 5,90
Nervét còe zégoe € 8,90	Pasta e fasói € 8,90	Anara in onto € 14,90	Crostata al curd d'agrumi e cacao € 5,90
Insalatina d'inverno € 9,90	Sòpa de zégoe € 8,90	Tripa in técia € 12,90	Irish coffee € 6,90
Flan de arziçiòc e fonduta de "Fossa del Cansiglio" € 7,90	Tagliolini al burro d'agrumi e radicio brasà € 8,90	Ombrina còi gusti d'inverno € 16,90	Sorbetto al mandarin e fregoe de zaletti € 5,90
	Tortelli de pes € 9,90		

\* Foto del piatto sul retro di questa pagina

## Cicchetti\*\*

disponibili a rotazione giornaliera

Scàie de formàio  
Polpéte  
Fonduta de formàio  
Patate al forno  
Crostón col formàio  
Patata léssa  
Oìve ascołane  
Puína fumegada  
Fortàia

\*\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## Salumi

Salà nostran  
Salà de mus  
Soprèssa  
Speck  
Parsut crudo  
Ossocòl

## Formaggi

Montasio stràvècio  
Montasio fresch  
Grana  
Asiago di Asiago D.o.p.  
Piave  
Casatèa de Treviso  
Vézzena



DALL'ANTIPASTO AL DOLCE  
LE NOSTRE PREPARAZIONI  
DA GUSTARE DOVE VUOI TU.

CONFEZIONATE IN APPOSITE  
VASCHETTE ALIMENTARI.

**A SCELTA TUTTI I PIATTI  
DISPONIBILI DAL MENÙ**


Coperto: € 2,00

Tutte le nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni e potrebbero essere abbattute o congelate all'origine od in loco. Per informazioni chiedere al nostro personale.

# eventi

<p>Cena storica del Bollito</p>  <p>23 Gennaio</p>	<p>Zena de Carneval cò Trippa</p>  <p>Giovedì Grasso 8 Febbraio</p>	<p>Aspettando San Valentino</p>  <p>13 Febbraio</p>
<p>Renga del Mercoledì delle Ceneri</p>  <p>14 Febbraio</p>	<p>Ossada de Mezza Quaresima</p>  <p>2 Marzo</p>	<p>Festa della Donna</p>  <p>8 Marzo</p>
	<p>Cena dei funghi</p> 	 <p>... e altro ancora!</p>

\*\*\* **Cibo e Musica dal vivo** \*\*\*

Per info dettagliate su tutti i nostri eventi  
[www.hostariaviacaprera.it](http://www.hostariaviacaprera.it) |  HostariaViaCaprera



*Hostaria*

Via Caprera, 23  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 57520

[www.hostariaviacaprera.it](http://www.hostariaviacaprera.it)  
[info@hostariaviacaprera.it](mailto:info@hostariaviacaprera.it)

Servizio Catering  
*il Ristorante dove vuoi Tu*

È gradita la prenotazione  
Chiuso la Domenica sera ed il Lunedì



*Portami a casa con Te!*