



*Hostaria*



**colori  
d'autunno**  
**menù  
2018**

# Piatto Unico

## di tradizione e sapori di stagione

**Settembre**  
dal 18 al 23

Fortaia de fonghi col  
sformatin de farro  
**€ 13,90**  
[All > 1, 3, 5, 7]

**Settembre**  
dal 25 al 30

Tartara de cervo cò  
insatatina de piovra  
e rosty de patate e fonghi  
**€ 18,90**  
[All > 1, 5, 6, 7, 10, 11, 14]

**Ottobre**  
dal 2 al 7

Ravioi de spinaze  
cói ceci e moscardìn  
**€ 13,90**  
[All > 1, 3, 5, 7, 12, 14]

**Ottobre**  
dal 9 al 14

Ganasséta cói fonghi,  
potenta de riso e cicoria  
**€ 14,90**  
[All > 1, 4, 5, 7, 10, 12]

**Ottobre**  
dal 16 al 21

Orto d'autunno  
**€ 13,90**  
[All > 1, 3, 7]

**Ottobre**  
dal 23 al 28

Ragù de coda, gnocchi  
grigliati e radìcio precoce  
**€ 13,90**  
[All > 1, 3, 5, 7, 12]

**Ottobre dal 30**  
al 4 Novembre

Rodol de carpacio tiepido  
cò "zuca in saor"  
e fugazza al sesamo  
**€ 16,90**  
[All > 1, 3, 5, 7, 10, 11, 14]

**Novembre**  
dal 6 all'11

Trancio d'ombrina col riso  
venere al porro  
**€ 18,90**  
[All > 1, 3, 4, 7, 12]

**Novembre**  
dal 13 al 18

Oca in onto  
e cavoi marinadi  
**€ 17,90**  
[All > 5, 6, 12]

**Novembre**  
dal 20 al 25

Védel ripien de fruti sechi,  
indivia e zégoa rossa  
**€ 16,90**  
[All > 1, 7, 8, 12, 14]

**Novembre dal 27**  
al 2 Dicembre

Tagliolini de castagne,  
pèto de potastro e scampi  
**€ 16,90**  
[All > 1, 2, 3, 5, 6, 7]

**Dicembre**  
dal 4 al 9

Casunzei de saracéno,  
formaio còt e luganèga  
**€ 13,90**  
[All > 1, 3, 5, 7, 12]

**Dicembre**  
dall'11 al 16

Potenta e baccatà  
**€ 19,90**  
[All > 1, 4, 5, 10, 12]

# piatti sempre disponibili

Antipasti	Primi	Secondi	Dolci
Sardèe in saòr* [1, 4, 5, 7, 8, 9, 12] € 8,90	Bigoi col ragù de oca* € 10,90 [1, 3, 5, 6, 9, 12]	Costata de cavàl* € 4,50 x hg	Tarte Tatin de pon e gelato vaniglia € 5,90 [1, 3, 7]
Nervét còe zégoe € 8,90 [5, 12]	Bigoi in salsa (còe sardèe) € 8,90 [1, 4, 5, 11, 12]	Tagliata de manzo [200 gr. circa] € 19,90 còe patate al forno [1, 4, 5, 12]	Salà dolz* [1, 3, 7, 12] € 5,90
Insatatina d'autunno còa pita in carpione € 9,90 [1, 5, 6, 8, 9, 10, 12]	Pasta e fasòi € 8,90 [1, 3, 5, 6, 9, 11]	Tripa in técia € 13,90 [1, 5, 9, 12]	Sabbiosa de castagne e nosèe [1, 3, 7, 8] € 5,90
Zuca, mousse de caprino, aséio balsamico e fruti sechi € 9,90 [1, 7, 8, 12]	Sòpa de zégoe € 8,90 [1, 7, 10]	Rosticciata de gamberi e coda de rospe coi fonghi [2, 4, 14] € 19,90	Torta putana [1, 3, 7, 8, 12] € 5,90
Flan de brìse (porcini) col Grotta del Caglioron Fregona € 9,90 [1, 3, 5, 7]	Gnocchi di segale, buro de acciughe e fonghi [1, 3, 4, 7] € 9,90	<b>Petto di faraona con uva, cuscus e bieta (Piatto della salute)</b> [1, 5, 6, 8] € 14,90	"Via Caprera" Mousse di Sacher [1, 3, 7, 12] € 5,90
	Crema de zuca coi crostini e "TETE DE MOEN" [???] € 10,90		

## Cicchetti\*\*

disponibili a rotazione giornaliera

- Scàie de formàio [3, 7]
- Polpéte [1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12]
- Fonduta de formàio [1, 3, 5, 7, 11]
- Patate al forno
- Crostón col formàio [1, 7]
- Patata léssa
- Oìve ascotane [1, 2, 3, 4, 7]
- Puína fumegada [3, 7]
- Fortàia [3, 7]

\*\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Coperto: € 2,00  
Pane e Grissini [1, 3, 6, 7, 8, 11]

## Salumi

- Salà nostran
- Salà de mus
- Soprèssa
- Speck
- Parsut crudo
- Ossocòl

## Formaggi

- Montasio stràvècio [3, 7]
- Montasio fresch [3, 7]
- Grana [3, 7]
- Piave [3, 7]
- Casatèa de Treviso [7]
- Vézzena [7]



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

Tutte le nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni e potrebbero essere abbattute o congelate all'origine od in loco.  
Gli allergeni sono indicati tra parentesi alla fine di ogni piatto.

<b>1</b> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>8</b> Frutta a guscio
<b>2</b> Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	<b>9</b> Sedano e prodotti a base di sedano
<b>3</b> Uova e prodotti a base di uova	<b>10</b> Senape e prodotti a base di senape
<b>4</b> Pesce e prodotti a base di pesce	<b>11</b> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<b>5</b> Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>12</b> Anidride solforosa e solfiti derivanti
<b>6</b> Soia e prodotti a base di soia	<b>13</b> Lupini e prodotti a base di lupini
<b>7</b> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>14</b> Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o delle 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.



## Vini Bianchi Selezionati

Champagne Brut JAEN MICHEL	€ 57,90
Champagne Brut JACQUART MOSAIQUE	€ 57,90
Champagne Brut Rosé JACQUES SELOSSE	€ 280,00
Spumante Brut Trento D.o.c. CESARINI SFORZA	€ 28,90
Spumante Franciacorta D.o.c.g. LE CANTORIE	€ 34,90
Spumante classico "Oltrepo" Rosé CALATRONI	€ 33,90
Prosecco "San Fermo" D.o c.g. Brut BELLENDIA	€ 18,90
Prosecco D.o.c.g. Brut COLLALTO	€ 17,90
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
Ribolla Gialla D.o.c. Collio CASTELLO DI SPESSA	€ 20,90
Gewurtztraminer Trentino D.o.c. IST. AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE	€ 19,90
Friulano D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 19,90
Friulano D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 23,90
Malvasia 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	€ 17,90
Chardonnay A.A. "SOMERETO" kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Bianco Friuli D.o.c. Collio ANGORIS	€ 19,90
Ribolla gialla D.o.c. ANGORIS	€ 19,90
Sauvignon Alto Adige "FLOREADO" kellerei ANDRIAN	€ 20,90
Sauvignon Collio D.o.c MARCO FELLUGA	€ 20,90
Sauvignon Blanc I.g.t. TERRE DI GER	€ 14,00

## 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

*I nostri vini sfusi possono contenere l'allergene n° 12*



## Vini Rossi Selezionati

Cabernet Sauvignon D.o.c. Isonzo Castello di Spessa	€ 17,90
Pinot Nero Alto Adige Kellerei ANDRIAN	€ 20,90
Teroldego D.o.c. "TEROLDIGO" FEDRIZZI CIPRIANO	€ 20,90
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	€ 65,90
Brolo Campofiorin "ORO" MASI	€ 23,90
Valpolicella Classico Superiore "TOAR" MASI	€ 21,90
Valpolicella Ripasso "LE MURAIE" RECCHIA	€ 18,90
Valpolicella Classico D.o.c. "MASUA DI JAGO" RECCHIA	€ 16,90
Tignanello I.g.t. Toscana MARCHESI ANTINORI	€ 109,90
Nobile di Montepulciano "SALCO" 2012 AZ. AG. 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
Brunello di Montalcino BANFI	€ 99,90
Nebbiolo Langhe DANTE RIVETTI	€ 19,90
Barbera d'ALBA DANTE RIVETTI	€ 19,90
Dolcetto d'Alba CORINO	€ 16,90
Barbaresco Riserva selezione DANTE RIVETTI	€ 51,90
Sagrantino di Montefalco ADANTI	€ 38,90

## Col Dolce

	<i>Bottiglia</i>	<i>Calice</i>
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 Rosa FRANZ HAAS 0,5 lt.	€ 33,90	€ 6,90
Moscato Passito "Piasì" DANTE RIVETTI 0,5 lt.	€ 29,90	€ 4,90
Marsala Superiore Ris. "Oro" CANTINE PELLEGRINO	€ 27,90	€ 3,90
Marsala "Rubino" CANTINE PELLEGRINO	€ 27,00	€ 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. AG. IL SALCHETO	€ 4,00


## Dopo al cafe'...

Prime Uve MASCHIO
Prime Uve Nere MASCHIO
Prugna DE NEGRI
Grappa 50° DE NEGRI
Graspa dei Amighi DE NEGRI
Barancio DE NEGRI
"Most" distillato d'uva BEPI TOSOLINI
Grappa "AGRICOLA" BEPI TOSOLINI
Grappa barrique "I LEGNI" 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
Whisky BENRIACH CURIOSITAS 10 YEARS
Whisky BENRIACH 12 YEARS OLD SHERRY
Cognac LANDY COGNAC VSOP
Cognac LANDY COGNAC X.O.
Armagnac LARRESINGLE X.O.
Armagnac LARRESINGLE 20 ANS D'AGE
Ron Guatemala BOTRAN Solera

# eventi

Cena storica del Bollito 	Zena de Carneval cò Trippa 	Aspettando San Valentino 
Renga del Mercoledì delle Ceneri 	Ossada de Mezza Quaresima 	Festa della Donna 
	Cena dei funghi 	 ... e altro ancora!

\*\*\* 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!*