



Hostaria

**colori
d'inverno**

**menù
2018 | 2019**

Piatto Unico

di tradizione e sapori di stagione

**Dicembre
dal 18 al 23**

Strüdel de brócol,
sopéta d'aciuga e
patata viola
€ 14,90
[All > 1, 3, 4, 5, 7, 9]

**Dicembre
dal 24 al 30**

Capón in umido
de "Via Caprera"
€ 16,90
[All > 1, 5, 7, 9, 10, 13]

**Gennaio
dall'1 al 6**

Goulash de cinghial
cóa cialda de riso
fermentà e cavol
€ 16,90
[All > 1, 5, 7, 9, 10, 13]

**Gennaio
dall'8 al 13**

Fritto misto de verdure
cóa salsa de pon brusàda
e Casatea de Treviso
€ 15,90
[All > 1, 3, 5, 6, 7, 10]

**Gennaio
dal 15 al 20**

Sópa de pés
e verdure
cól gnoco fritto
€ 18,90
[All > 1, 3, 4, 5, 7, 9]

**Gennaio
dal 22 al 27**

Bollito non bollito
cóa salse
€ 19,90
[All > 5, 7, 9, 13]

**Gennaio dal 29
al 3 Febbraio**

Orto d'inverno
cóa puina indorada
€ 13,90
[All > 1, 3, 5, 7, 13]

**Febbraio
dal 5 al 10**

Canelloni de brócol,
puina e tartara de manzo
€ 17,90
[All > 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10]

**Febbraio
dal 12 al 17**

Tacchinella farcita
e glassata col
tortin de patate
€ 15,90
[All > 1, 3, 5, 7, 9, 13]

**Febbraio
dal 19 al 24**

Cópa de porzèl
brasada col vin nero,
cóa patate e fenòcio in agro
€ 15,90
[All > 1, 7, 9, 13]

**Febbraio dal 26
al 3 Marzo**

Pizzocheri col Tardivo,
luganega e formaio imbriago
€ 14,90
[All > 1, 3, 5, 7, 9, 13]

**Marzo
dal 5 al 10**

Riso al salto cói
moscardin e lenticchie
€ 16,90
[All > 4, 5, 7, 9, 13, 14]

piatti sempre disponibili

Antipasti		Primi		Secondi		Dolci	
Radici e fasòi col lardo [3, 5, 6, 7, 9, 13]	€ 9,90	Bigoi col ragù de oca [1, 3, 5, 6, 7, 9, 12]	€ 10,90	Costata de cavàl € 4,50 x hg		Crostata de puina e curd de pompelmo [1, 3, 7]	€ 5,90
Sardèe in saòr [1, 4, 5, 7, 8, 9, 12]	€ 8,90	Bigoi in salsa (còe sardèe) [1, 4, 5, 11, 12]	€ 8,90	Tagliata de manzo [200 gr. circa] còe patate al forno [1, 4, 5, 12]	€ 19,90	Satà dolz [1, 3, 7, 12]	€ 5,90
Nervèt còe zégoe [5, 7, 12]	€ 8,90	Pasta e fasòi [1, 3, 5, 6, 7, 9, 11]	€ 8,90	Anara agli agrumi [1, 5, 7, 9, 13]	€ 16,90	Bavarese d'agrumi nel gòto [3, 7, 13]	€ 5,90
Insalatina d'inverno [1, 5, 7, 8, 13]	€ 9,90	Sòpa de zégoe [1, 7, 9, 10]	€ 8,90	Tripa in tècia [1, 5, 7, 9, 12]	€ 13,90	Tardivo, cremoso de nosèe e crumble [1, 3, 7, 8]	€ 6,90
Fugazzeta còi arzicioc, robbiola e giardiniera tiepida [1, 3, 5, 7, 9, 13]	€ 9,90	Gnocchi còi brocoletti, buro acido e pepita del Piave, con riduzione di Marsala Rubino [1, 3, 5, 7, 9, 13]	€ 9,90	Trancio de merluzzo, purea di sedano rapa e verdure (Piatto della salute) [5, 7, 9, 11]	€ 16,90	Torta de peri e cioccolata [1, 3, 7]	€ 6,90
		Chitarrine con baccalà, tardivo e polvera de capperi [1, 3, 4, 5, 7, 9, 13]	€ 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
- Oive ascolane [1, 2, 3, 4, 7]
- Puina fumegada [3, 7]
- Fortàia [3, 7]

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Servizi: € 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]

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.

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 a base di semi di sesamo
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Anidride solforosa e solfiti derivanti
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

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	€ 20,90
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 A.A. ROTTENSTEINER	€ 17,90
Chardonnay A.A. "SOMERETO" kellerei ANDRIAN	€ 19,90
Bianco Friuli D.o.c. Collio ANGORIS	€ 23,90
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.	€ 9,90
Bianco e Rosso caraffa 1/2 lt.	€ 5,90
Bianco e Rosso caraffa 1/4 lt.	€ 3,90
Bianco Frizzante caraffa 1/2 lt.	€ 7,50
Bianco Frizzante caraffa 1/4 lt.	€ 4,90

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	€ 20,90
Refosco p.r. D.o.c. Grave Friuli TERRE DI GER	€ 14,90
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
Rosso Veronese Brolo Campofiorin "ORO" MASI	€ 22,90
Valpolicella Classico Superiore "TOAR" MASI	€ 21,90
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	€ 89,90
Nebbiolo Langhe DANTE RIVETTI	€ 19,90
Barbera d'ALBA DANTE RIVETTI	€ 21,90
Dolcetto d'Alba CORINO	€ 16,90
Barbaresco Riserva selezione DANTE RIVETTI	€ 51,90
Sagrantino di Montefalco ADANTI	€ 38,90

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 Rosa FRANZ HAAS 0,5 lt.	€ 33,90	€ 6,90
Moscato Passito "Piasi" 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
Glera tranquillo SAN MARTINO	€ 2,50
Verdiso COLLALTO	€ 2,50
Pinot Grigio BONOTTO DELLE TEZZE	€ 2,50
Refosco P.r. D.o.c. Aquileia TENCONI	€ 2,50
Cabernet Sauvignon C.O.F. TORRE ROSAZZA	€ 3,00
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
Grappa "da conversazione" MASCHIO

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

Grappa "AGRICOLA" 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...
...e molti altri...

Armagnac selezione LARRESINGLE

Ron Guatemala BOTRAN Solera
Ron Barbados MOUNT GAY

eventi

Cena storica
del Bollito



Zena de Carneval
cò Trippla



Aspettando
San Valentino



Renga
del Mercoledì
delle Ceneri



Ossada de Mezza
Quaresima



Festa
della Donna



*Tutti in strada
in via Caprera*


Cena
dei funghi



*Gjovin Baccò
Sangiovese in Festa*

... e altro ancora!

*** Cibo e Musica dal vivo ***

Per info dettagliate su tutti i nostri eventi
www.hostariaviacaprera.it |  HostariaViaCaprera



Hostaria

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

www.hostariaviacaprera.it
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!