



25<sup>th</sup>  
VENTICINQUEVOLTEHOSTARIA



*Hostaria*

**colori  
di Primavera**

**menù  
2019**

# Piatto Unico

## di tradizione e sapori di stagione

**Marzo**  
dal 12 al 17

"Moesin" impanà còe  
prugne e patate  
€ 13,90  
*[All > 1, 3, 5, 7]*

**Marzo**  
dal 19 al 24

Millefoglie de manzo  
e verdure in agro  
€ 16,90  
*[All > 7, 9, 12]*

**Marzo**  
dal 26 al 31

Orzotto còe erbe de  
primavera e calamari  
€ 15,90  
*[All > 1, 4, 5, 7, 9, 12]*

**Aprile**  
dal 2 al 7

Fusilloni dei Pastai  
Gragnanesi col ragù bianco  
e erbette  
€ 14,90  
*[All > 1, 5, 9, 12]*

**Aprile**  
dal 9 al 14

Polastro marinà e fritt còa  
salsa BBQ e verdure de  
primavera  
€ 16,90  
*[All > 1, 3, 4, 5, 6, 9, 12]*

**Aprile**  
dal 16 al 22

Costesine de cervo  
in crosta de nosèe  
cói zuchét e menta  
€ 19,90  
*[All > 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12]*

**Aprile**  
dal 23 al 28

Folpo croccante còi sparési,  
pecorìn e oive  
€ 19,90  
*[All > 4, 5, 7, 9, 12]*

**Aprile dal 30**  
al 5 Maggio

Sparési e ovi  
€ 14,90  
*[All > 1, 3, 7]*

**Maggio**  
dal 7 al 12

Hamburger  
de "VIA CAPRERA"  
€ 16,90  
*[All > 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12]*

**Maggio**  
dal 14 al 19

Minestra de gamberoni  
còa gramigna e verdure  
€ 18,90  
*[All > 1, 2, 4, 5, 9, 12]*

**Maggio**  
dal 21 al 26

Faraona ripiena  
de peveron e speck  
col Röstì de patate  
€ 14,90  
*[All > 1, 3, 5, 7, 9, 12]*

**Maggio dal 28**  
al 2 Giugno

Raviolone alla Norma  
con crema de burrata e  
pomodoro confit  
€ 15,90  
*[All > 1, 3, 5, 7, 9, 12]*



# piatti sempre disponibili

## Antipasti

Sardèe in saór [1, 4, 5, 7, 8, 9, 12]	€ 8,90
Nervét cóe zégoe [5, 7, 12]	€ 8,90
Insalatina de primavera [1, 7, 8, 10, 11, 12]	€ 9,90
Carpaccio de manzo marinà cói sparési in agro e zalet saladi [1, 3, 5, 7, 9, 10, 12, 14]	€ 11,90
Muffin salà cói zégoi, bufala e pomodoro montà [1, 3, 5, 7, 9, 12]	€ 9,90

## Primi

Bigoi col ragù de oca [1, 3, 5, 6, 7, 9, 12]	€ 10,90
Bigoi in salsa (cóe sardèe) [1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12]	€ 8,90
Pasta e fasói [1, 3, 5, 6, 7, 9]	€ 8,90
Sòpa de zégoe [1, 7, 9, 10, 12]	€ 8,90
Gnocchetti de carote col porro e butiro montà [1, 3, 5, 7, 9]	€ 9,90
Tagliolini con gambri, pomodoro secco e oive Taggiasche [1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 12]	€ 10,90

## Secondi

Costata de cavàl [1, 3, 5, 6, 7, 9, 12]	€ 4,50 x hg
Tagliata de manzo [200 gr. circa] cóe patate al forno [1, 4, 5, 12]	€ 19,90
Tripa in técia [1, 5, 7, 9, 12]	€ 13,90
Seppie in umido cóa poenta [1, 4, 7, 9, 12]	€ 16,90
<b>Tosella scottata con verdure e riso nero (Piatto della salute)</b> [7, 9]	€ 16,90

## Dolci

Crostata alle fragole [1, 3, 6, 7]	€ 5,90
Satà dolz [1, 3, 7, 12]	€ 5,90
Semifreddo ai due cioccolati cóa marmèata de naranze [3, 6, 7]	€ 6,90
Parfait all'ananas con macedonia de fruti rossi [3, 7]	€ 6,90
Torta al caffè con mascarpone e amaretti [1, 3, 7, 8]	€ 5,90

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.



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



## Vini Bianchi Consigliati

Champagne Brut JACQUART MOSAIQUE	€ 57,90
Champagne Brut Rosé JACQUES SELOSSE	€ 280,00
Spumante <i>Metodo Classico</i> Brut Trento D.o.c. CESARINI SFORZA	€ 28,90
Spumante Brut Rosé <i>Metodo Classico</i> Millesimato "Ivan" DANTE RIVETTI	€ 36,90
Spumante Brut <i>Metodo Classico</i> Millesimato "Ivan" DANTE RIVETTI	€ 34,90
Spumante <i>Metodo Classico</i> Franciacorta D.o.c.g. LE CANTORIE	€ 34,90
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	€ 20,90
Friulano D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 24,90
Malvasia D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 24,90
Molamatta Bianco Friuli D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 27,90
Pinot bianco D.o.c. Collio VILLA RUSSIZ	€ 24,90
Muller Thurgau A.A. ROTTENSTEINER	€ 17,90
Chardonnay A.A. "SOMERETO" kelleri ANDRIAN	€ 19,90
Bianco Friuli D.o.c. Collio ANGORIS	€ 23,90
Ribolla gialla D.o.c. TORRE ROSAZZA	€ 19,90
Sauvignon Alto Adige "FLOREADO" kelleri ANDRIAN	€ 20,90
Sauvignon Collio D.o.c. MARCO FELLUGA	€ 21,90

## 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 Consigliati

Cabernet Sauvignon D.o.c. Isonzo Castello di Spessa	€ 17,90
Pinot Nero Alto Adige kellerei ANDRIAN	€ 20,90
Pinot Nero Alto Adige "Sanct Valentin"	€ 45,00
CANTINA ST. MICHELE APPIANO	
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. TORRE ROSAZZA	€ 19,90
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
Brolo Campofiorin "ORO" MASI	€ 23,90
Barbaro Rosso Veneto I.g.t. LE BAITE <i>[vino biologico]</i>	€ 19,90
Valpolicella Ripasso "LE MURAI" RECCHIA	€ 19,90
Valpolicella Classico D.o.c. "MASUA DI JAGO" RECCHIA	€ 17,90
Tignanello I.g.t. Toscana MARCHESI ANTINORI	€ 109,90
Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Bindella"	€ 28,90
TENUTA VALLOCAIA	
Rosso di Montepulciano D.o.c. "Fossolupaio"	€ 19,90
TENUTA VALLOCAIA	
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	€ 20,90
Barbera d'ALBA DANTE RIVETTI	€ 21,90
Dolcetto d'Alba CORINO	€ 16,90
Barbaresco D.o.c.g. "BRIC MICCA" DANTE RIVETTI	€ 35,90
Barbaresco Riserva selezione DANTE RIVETTI	€ 51,90
Verduno Pelaverga D.o.c. FINIGETO	€ 37,90
Sagrantino di Montefalco ADANTI	€ 38,90

## Col Dolce

	Bottiglia	Calice
PIERA DOLZA Torchiato di Fregona D.o.c.g.	€ 29,90	€ 4,90
CONSORZIO PRODUTTORI DI FREGONA 0,5 lt.		
Prosecco Passito "Pensieri" ANDREOLA 0,5 lt.	€ 29,90	€ 4,90
Moscato Rosa FRANZ HAAS 0,375 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	€ 2,80
Cabernet Sauvignon C.O.F. TORRE ROSAZZA	€ 3,00
Cabernet Franc MOSOLE	€ 2,50
Valpolicella classico RECCHIA	€ 3,00
Rosso di Montepulciano FOSSOLUPAIO	€ 4,00

## Dopo al cafe'...

Prime Uve MASCHIO  
Grappa "da conversazione" MASCHIO

Prugna DE NEGRI  
Grappa 50° DE NEGRI  
Barancio DE NEGRI

"Most" distilato d'uva BEPI TOSOLINI  
Grappa "AGRICOLA" BEPI TOSOLINI  
I liquori della "SPEZIERIA" BEPI TOSOLINI

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

Whiskeis SELEZIONE VIA CAPRERA


Armagnac DARTIGALONGUE

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!*