



25^o

VENTICINQUEVOLTEHOSTARIA



Hostaria

colori
d'Estate
menù
2019

Piatto Unico

di tradizione e sapori di stagione

**Giugno
dal 4 al 9**

Pasticcio de
"pan Carasau" còa crema
de Casatèta de Treviso
€ 12,90
[All > 1-3-5-7-9]

**Giugno
dall'11 al 16**

Costesine de agnèl còa
Ratatuille de verdure
€ 17,90
[All > 1-3-5]

**Giugno
dal 18 al 23**

Spghettin col pesto de
zuchèt e fruti de mar
€ 15,90
[All > 1-2-4-5-8-10-14]

**Giugno
dal 25 al 30**

Millefoglie de cunicio,
pan nero e fiori de zuca
€ 14,90
[All > 1-5-8-9-12]

**Luglio
dal 2 al 7**

"Gazpacio" con
crocchetta de cous-cous
e gambri scotadi
€ 16,90
[All > 1-2-3-5]

**Luglio
dal 9 al 14**

Lasagneta ata
parmigiana còl tòn
€ 14,90
[All > 1-3-5-7-9]

**Luglio
dal 16 al 21**

Strazèt de védel
còa zégoa caramèada
e patate sabiose
€ 15,90
[All > 1-5-7-9]

**Luglio
dal 23 al 28**

Gnocco ripien
cò l'anera, verdure,
pomodoro montà
€ 14,90
[All > 1-3-5-9-12]

**Luglio dal 30
al 4 Agosto**

Tartara estiva
de "VIA CAPRERA"
€ 16,90
[All > 1-5-10-12]

**Agosto
dal 5 al 19**

Ci riposiamo

**Agosto
dal 20 al 25**

Nodìn de védel
gratinà còi péveron
e scamorza
€ 14,90
[All > 1-3-5-7-12]

**Agosto dal 27
al 1 Settembre**

Calamaretti ripieni di
branzino con purea allo
zafferano e porcini
€ 15,90
[All > 1-4-7-12-14]

**Settembre
dal 3 all'8**

Orto estivo e
crema de caprino
13,90
[All > 1-3-5-7-9]

**Settembre
dal 10 al 15**

Ossocòl fumegà
e fonghi
€ 14,90
[All > 7-9-12]

piatti sempre disponibili

Antipasti

Sardèe in saòr [1-4-5-7-8-9-12]	€ 8,90
Nervèt còe zégoe [5-7-9-12]	€ 8,90
Insalatina d'istà [1-5-7-9-10-12]	€ 9,90
Crostatina ate mełanzane còa salsa de Robiola [1-3-5-7-9]	€ 9,90
Flan de Asiago còa crema de verdure e péveron [3-5-7-9-12]	€ 9,90

Primi

Bigoi col ragù de oca [1-3-5-6-7-9-12]	€ 10,90
Bigoi col pesto rosso, mandorle e puina fumegada [1-3-5-6-7-9]	€ 8,90
Pasta e fasóì [1-3-5-6-7-9]	€ 8,90
Gnocchetti de riso nero còì zuchèt e pomodoro confit [1-3-5-7]	€ 9,90
Pasta col ragù de folpo e pomodoro rosto [1-3-4-5-6-12-14]	€ 10,90

Secondi

Costata de cavàl € 4,50 x hg	€ 4,50 x hg
Tagliata de manzo [200 gr. circa] còe patate al forno [1, 4, 5, 12]	€ 19,90
Polastro crocante còa caponata estiva [5-7-9-12]	€ 13,90
Rostizzata de mar [2-4-5-12]	€ 18,90
Tagliata di melanzane con polpettine di ceci e salsa yogurt (Piatto della salute) [1-3-7]	€ 13,90

Dolci

Torta col mascarpon e limon [1-3-7]	€ 5,90
Satà dolz [1-3-7-12]	€ 5,90
Sbrisolona integrale cò puina e zarése [1-3-7]	€ 5,90
Bavarese còì persegghi e crumble al coco [1-3-7]	€ 6,90
Macedonia col sorbetto de pon [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.

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.



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	€ 29,90
Spumante Brut Rosè <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
Friulano D.o.c. Collio MARCO FELLUGA	€ 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	€ 18,90
Bianco Friuli D.o.c. Collio ANGORIS	€ 23,90
Ribolla gialla D.o.c. TORRE ROSAZZA	€ 18,90
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 Piave D.o.c. COLLALTO	€ 15,90
Pinot Nero Alto Adige kelleri ANDRIAN	€ 20,90
Pinot Nero Alto Adige "Sanct Valentin" CANTINA ST. MICHELE APPIANO	€ 45,00
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
Valpolicella Ripasso "LE MURAIE" RECCHIA	€ 19,90
Valpolicella Classico D.o.c. "MASUA DI JAGO" RECCHIA	€ 16,90
Tignanello I.g.t. Toscana MARCHESI ANTINORI	€ 109,90
Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. "Bindella" TENUTA VALLOCAIA	€ 28,90
Rosso di Montepulciano D.o.c. "Fossolupaio" TENUTA VALLOCAIA	€ 19,90
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	€ 20,90
Barbera d'Asti Superiore D.o.c.g. GIAIET STELLA	€ 21,90
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. CONSORZIO PRODUTTORI DI FREGONA 0,375 lt.	€ 29,90	€ 4,90
Prosecco Passito "Pensieri" ANDREOLA	€ 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. C.O.F. TORRE ROSAZZA	€ 3,00
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
Ron Barbados selezione MOUNT GAY

eventi

Cena storica
del Bollito



Zena de Carneval
cò Trippa



Aspettando
San Valentino



Renga
del Mercoledì
delle Ceneri



Ossada de Mezza
Quaresima



Cena del
Pesce Azzurro



*Tutti in strada
in via Caprera*


Cena
dei funghi



*Giorvin Bacco
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!