

The image features a white background with watercolor-style floral illustrations. At the top, there are green leaves and pink flowers. At the bottom, there are larger pink roses and green foliage. Scattered throughout the page are individual leaves and small flowers, creating a delicate, spring-like atmosphere.

Hostaria

MENÙ DI PRIMAVERA

TEMI DI PRIMAVERA 2020 IN PIATTO UNICO

di tradizione e sapori di stagione



MARZO

Dal 10 al 15

"Pasta col tòrcio"

al ragù rosso de agnèl e puina

[1-6-3-7-11-12-9]

€ 12,90

Dal 17 al 22

Crema còe erbe spontanée,

seppie col nero e verdure confit

[1-7-4-11-6-10-12-5]

€ 14,90

Dal 24 al 29

Taiadèe col ragù bianco

de s-cios e guanciaie

[1-3-6-7-11-12-9-14]

€ 12,90

APRILE

Dal 31 maggio al 5 aprile

Panciotti còe pónte de sparesi
e mascarpone

[1-3-7-11-9]

€ 13,90

Dal 7 al 13

Cavrét in técia

[1-6-11-5-12-9]

€ 18,90

Dal 14 al 19

Sparesi e ovi

[3-7]

€ 12,90

Dal 21 al 26

Paccheri gràtinadi ai sparesi
col pomodoro confit e burrata

[1-6-11-5-7-9]

€ 12,90

MAGGIO

Dal 28 aprile al 3 maggio

Roast-beef ai profumi de primavera
e "Rust in saòr"

[9-8-10-12]

€ 19,90

Dal 5 al 10

Sfornato de arziòc e patate
còa zégoa caramèada

[1-3-7-6-11]

€ 12,90

Dal 12 al 17

Anatra all'arancia col tortin de sparesi

[1-3-7-6-11-12]

€ 18,90

Dal 19 al 24

Piovra croccante, cacio cavallo,
bieta e pan nero

[1-7-10-12-14]

€ 19,90

Dal 26 al 3 giugno

Fritto de polastro e verdure

[1-6-11-5-10-12]

€ 14,90





PIATTI CLASSICI SEMPRE DISPONIBILI

Tutti i piatti prevedono anche il servizio di asporto disponibile su richiesta.

ANTIPASTI

Sardèe in saòr
[1-4-5-6-7-9-11-12]

Nervét còe zégoe
[5-12-7-9]

Insalatina de primavera
[1-7-8-10-11-12]

S-cios gratinadi
[1-7-4-9-10-14]

Tortin de sparesi e zuchét
con burrata e oïo al basilico
[1-3-7-6-9-5-11]

Carpacio de cervo còe verdure
in agro e pan-brioss
[1-3-7-6-11-9-5-12]

PRIMI

€ 8,90 Bigoi col ragù de Oca
[1-3-5-6-7-9-11-12]

€ 8,90 Bigoi in salsa (còe sardèe)
[1-4-5-6-12]

€ 9,90 Pasta e fasòi
[1-3-5-6-7-9-13]

€ 10,90 Sopa de zégoe
[1-6-7-9-10-11]

€ 9,90 Gnocchetti de carote bicolari
còi gambri e primizie
[1-3-4-6-9-11]

€ 10,90

SECONDI

€ 10,90 Tagliata de Manzo € 19,90
(200gr circa) còe Patate al Forno
[1-4-5-12]

€ 8,90 Costata de Cavàl € 4,50 x hg
[1]

€ 8,90 Trippa in Tècia € 13,90
[1-5-6-7-9-11-12]

€ 8,90 Spezzatin de Mus e poenta € 13,90
[1-6-9-11-12]

€ 10,90 Trota salmonata di montagna € 13,90
[4]

SCHIZ scottà còe verdure de primavera € 13,90
(Piatto della salute)
[7]



PIATTI CLASSICI SEMPRE DISPONIBILI

Tutti i piatti prevedono anche il servizio di asporto disponibile su richiesta.

DOLCI

Crostata de fruti

[1-3-6-7-11]

Safà dolz

[1-3-7-12]

Semifreddo col yogurt e caffè

[1-5-7-6-11]

Zuppetta de fragole e
terrina de cioccolato

[1-3-7-6-11]

Torta di grano saraceno

[3-7]

CICCHETTI disponibili a rotazione giornaliera

€ 5,90

Sardèe in saòr

Nervèt còa zégoa

Scàie de formàio

€ 5,90

Polpète

Fonduta de formàio

€ 5,90

Patate al forno

Crostòn col formàio

Patata léssa

€ 6,90

Oìve ascofane

Puina fumegada

€ 5,90

SALUMI E FORMAGGI

Salà nostran

Salà de mus

Sopressa

Speck

Parsut crudo

Ossocòl

Montasio stràvècio

Montasio fresch

Grana

Piave

Vézzena



VINI AL BICCHIERE

Prosecco D.o.c. Treviso ANDREOLA	€ 2,50
Prosecco D.o.c.g. In genere	€ 3,50
Glera tranquillo SAN MARTINO	€ 2,50
Verdiso COLLALTO	€ 2,50
Pinot Grigio C.O.F. TORRE ROSAZZA	€ 3,50
Refosco P.r. C.O.F. TORRE ROSAZZA	€ 3,50
Cabernet Sauvignon D.O.C.Piave "Luigino Zago"	€ 2,50
Cabernet Franc MOSOLE	€ 3,00
Valpolicella classico superiore RECCHIA	€ 3,00
Rosso di Montepuciano "Fossolupaio" BINDELLA	€ 4,00

VINI SFUSI DELLA CASA

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
Prosecco frizzante caraffa 1/2 lt.	€ 7,50
Prosecco frizzante caraffa 1/4 lt.	€ 4,90

VINI COL DOLCE

PIERA DOLZA Torchiato di Fregona D.O.C.G. 0,375 lt.
Prosecco Passito "Pensieri" ANDREOLA
Torcolato Di Breganze MACULAN 0,5 lt.
Moscato Passito "Piasi" DANTE RIVETTI 0,5 lt.
Marsala Superiore Ris."Oro" CANTINE PELLEGRINO
Marsala "Rubino" CANTINE PELLEGRINO

DOPO AL CAFFÈ...

Prime Uve MASCHIO
Grappa "da conversazione" MASCHIO
Prugna DE NEGRI
Grappa 50° DE NEGRI
Barancio DE NEGRI
"Most" distillato d'uva BEPI TOSOLINI
"AGRICOLA" BEPI TOSOLINI
I liquori della "SPEZIERIA" BEPI TOSOLINI
Grappa 56 CIMA DA CONEGLIANO
Grappa di Prosecco 7 anni CIMA DA CONEGLIANO
Whiskeys SELEZIONE "VIA CAPRERA"
Armagnac DARTIGALOUNGE
Ron Guatemala BOTRAN Solera

BOTTIGLIA CALICE

€ 29,90	€ 4,90
€ 29,90	€ 4,90
€ 30,90	€ 4,90
€ 29,90	€ 4,90
€ 27,90	€ 3,90
€ 27,90	€ 3,90

Tutte le nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni e potrebbero essere abbattute o congelate all'origine o in lotto.

Gli allergeni sono indicati tra parentesi alla fine di ogni piatto.

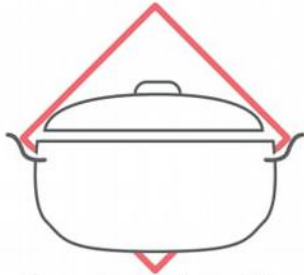
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di s. crostacei e loro derivati
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)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



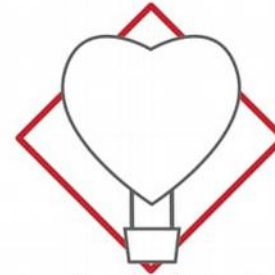
EVENTI



Cena storica del bollito



Cena de carnaval



Aspettando S. Valentino



Renga del mercoledì delle Ceneri



Ossada de mezza Quaresima



Festa della donna



Cena dei funghi



...e altro ancora!



VIA CAPRERA

Hostaria

Via Caprera 23 - 31090 Vittorio Veneto (TV)

Tel. 0438 57520

www.hostariaviacaprera.it

info@hostariaviacaprera.it

25
SINCE 1994

SERVIZIO CATERING

Il ristorante dove vuoi tu!

È gradita la prenotazione!

DOMENICA SERA E LUNEDÌ CHIUSO

