



Hostaria

MENÙ AUTUNNO



TEMI D'AUTUNNO IN PIATTO UNICO

di tradizione e sapori di stagione



SETTEMBRE

Dal 8 al 13

Rostizàda de baccafà còe patate

[12-4]

Dal 15 al 20

Faraona crocante al balsamico e
caponata del autunno

[1-6-11-5-12]

Dal 22 al 27

Crespèa ate erbe còa salata
de fenoci tiepidi

[1-3-7-6-11]

OTTOBRE

Dal 29 settembre al 4 ottobre

Fesa de dindiòt rodofada
còa panzèta e fruti sechi

[1-6-11-8-12]

Dal 6 al 11

Pancoto còi péoci

[1-6-11-2-12]

Dal 13 al 18

Tomino scotà còa zùca in saór e
pan brioshe al rosmarìn

[1-3-7-8-6-11-12]

Dal 20 al 25

Costesìne de agnèl in crosta de radiciò

[1-6-11-5-12]

Dal 27 ottobre al 1 novembre

Millefoglie de pan col ragù de cunicio
fonghi e zùca

[1-7-6-11-3]

NOVEMBRE

Dal 3 al 8

Maltagliati in bródo còe verdure e speck

[1-3-7-12]

Dal 10 al 15

Seppie col nero, tortin de bieta e
poènta Taragna

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

Dal 17 al 22

Sópa de orzo col porzèl fumegà e
crostin spèziadi

[1-6-11-7-9]

Dal 24 al 29

Canédérli de rapa rossa còa salsa de cren

[1-3-7]

DICEMBRE

Dal 1 al 6

Filetto de porzèl còi crauti e panzèta

[5-12-1-6-7-9-11]



Tutti i piatti prevedono anche il servizio di asporto, consegna a domicilio e home catering

PIATTI CLASSICI SEMPRE DISPONIBILI

ANTIPASTI

- Sardèe in saòr
[1-4-5-6-7-9-11-12]
- Nervèt còe zégoe
[5-12-7-9]
- Insalatina d'autunno
[1-5-10-12]
- Focaccina de rapa rossa
còe castagne e casatèa
[1-3-7-6-11]
- Prosciutto d'anera
col cavolo capucio in agro e poénta
[5-12]

PRIMI

- € 9,90 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
[9-11-3-6-5-1-13-7]
- € 9,90 Sòpa de zégoe
[1-6-11-5-10-7]
- Gnocchi de pan con porro e speck
[1-3-7-6-11]
- € 9,90 Tagliolini neri
con crema de broccoli e seppie
[1-4-14-6-11-12]

SECONDI

- € 10,90 Costata de Cavàl
[1] € 4,50 x hg
- € 8,90 Tagliata de Manzo
(200 gr. circa) còe patate al forno
[1-4-5-12] € 19,90
- € 8,90 Tripa in técia
[1-7-9-12-5] € 13,90
- € 8,90 Spezzatìn de cinghial
[1-5-12-11-6] € 14,90
- Piatto della salute
- € 10,90 Pesce spada con verdure d'autunno
[4-5] € 14,90



Tutti i piatti prevedono anche il servizio di asporto, consegna a domicilio e home catering



HOSTARIA

DOLCI

Torta ai lamponi

[1-3-6-7-11]

Salà dolz

[1-3-7-12]

Crostata còi amaretti

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

Biscotto al caffè de "Via Caprera"

[1-3-6-7]

Grasshopper

[7-3-12-1-6]

€ 5,90

€ 5,90

€ 6,90

€ 6,90

€ 5,90

CICCHETTI disponibili a rotazione giornaliera

Scàie de formàio

Polpéte

Fonduta de formàio

Patate al forno

Crostón col formàio

Patata léssa

Oìve ascofane

Puína fumegada

Fortàia

SALUMI

Salà nostran

Salà de mus

Sopressa

Speck

Parsut crudo

Ossocòl

FORMAGGI

Montasio stràvècio

Montasio fresch

Grana

Asiago di Asiago D.O.P.

Piave

Vézzena

Fossa di Fregona



Tutti i piatti prevedono anche il servizio di asporto, consegna a domicilio e home catering

VINI AL BICCHIERE

Prosecco D.O.C. Treviso ANDREOLA	€ 2,80
Prosecco D.O.C.G. Extra Dry "Colbello" MEROTTO	€ 3,50
Glera tranquillo SAN MARTINO	€ 2,50
Verdiso COLLALTO	€ 2,50
Rosa Bianco Manzoni COLLALTO	€ 2,80
Carmenere "Barabane" BONOTTO DELLE TEZZE	€ 3,00
Incrocio Manzoni Rosso 2,15 COLLALTO	€ 2,80
Merlot Spezza di Bonotto delle Tezze	€ 3,80
Valpolicella Classico RECCHIA	€ 3,50
Brolo Campofiorin "ORO" MASI	€ 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.	€ 7,90
Prosecco frizzante caraffa 1/4 lt.	€ 4,90



VINI COL DOLCE

PIERA DOLZA Torchiato di Fregona D.O.C.G. 0,5 lt.
Prosecco Passito "Pensieri" ANDREOLA
Moscato Passito "Piasi" DANTE RIVETTI 0,5 lt.
"Dindarello" MACULAN 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
Whiskeis SELEZIONE "VIA CAPRERA"
Armagnac DARTIGALOUNGE
Ron Guatemala BOTRAN Solera
Ron Barbados selezione MOUNT GAY

BOTTIGLIA CALICE

€ 31,90	€ 4,90
€ 29,90	€ 4,90
€ 29,90	€ 4,90
€ 27,90	€ 4,50
€ 27,90	€ 4,50
€ 27,00	€ 4,50



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]

**VIA
CAPRERA**

Hostaria

25

SINCE 1994



PER FESTE PRIVATE,
CATERING & CONSEGNE A DOMICILIO



Via Caprera 23 - 31029 Vittorio Veneto (TV) | Tel. 0438 57520 | www.hostariaviacaprera.it | info@hostariaviacaprera.it