



TEMI D'INVERNO MENU



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

TEMI D'INVERNO 2021 IN PIATTO UNICO

di tradizione e sapori di stagione



DICEMBRE

Dal 14 al 19

Spatzle còa zuca, butiro montà,
speck e amareti

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

Dal 21 al 26

Muset, fasoi e purè

[5-7-12-13]

Dal 28 al 2 gennaio

Gnocchi de cavol nero còa luganega,
pomodorin sechi e puina saçada

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

GENNAIO

Dal 5 all'10

Crema de fasoi canellini
al tardivo de treviso e montasio stravecio

[1-6-11-5-12]

Dal 11 al 16

Gévero (lepre) in salmi

[1-6-11-9-12]

Dal 18 al 23

Sandwich de sardèe, puina,
pomodoro sec, catafogna e cuche

[4-7-12-8-1-5]

Dal 25 al 30

Carne lessa col cren, erbe còte e purè

[9-4-5-12-10-7]

FEBBRAIO

Dal 2 al 7

Sfornato de poenta ai profumi d'inverno
còa fonduta de "Fossa de Fregona"

[1-6-11-7]

Dal 8 al 13

Sopa de verdure
cói maltagliati de saraceno

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

Dal 15 al 20

Fritto de ton e verdure

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

Dal 22 al 27

Fitetto de porzel in crosta de nosèe e
sfornatino de bròcol

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

Dal 1 al 6 marzo

Spaghetti còe sardèe fresche e fregoe

[1-4-12]

Dal 8 al 13 marzo

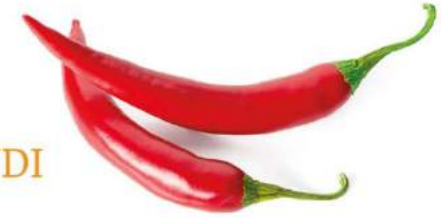
Polastro scotà còa zégoa rossa,
arzioc e brocoeti

[1-6-11-5-12]



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]

Nervét còe zégoe

[5-12-7-9]

Insalatina d'inverno

[1-6-12-5]

Quiche integrale còl specke e pon,
radicio casatea de Treviso

[1-3-6-7-11]

Radici e fasoi col lardo

[5-6-7-9-13]



PRIMI

€ 9,90 Bigoi col ragù de oca

[1-3-5-6-7-9-11-12]

€ 8,90 Bigoi in salsa (còe sardèe)

[1-3-4-12-6-5]

€ 9,90 Pasta e fasòi

[9-11-3-6-5-1-13-7]

€ 10,90 Sòpa de zégoe

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

€ 9,90 Ravioli de arzioc

[]

Tagliolini neri còe sepie

[1-6-3-5-12-14]



SECONDI

€ 11,90 Costata de cavàl

€ 4,50 x hg

€ 9,90 Tagliata de manzo (200gr. circa)
còe patate al forno

€ 19,90

[1-4-5-12]

€ 9,90 Trìpa in técia

€ 13,90

[1-7-9-12-5]

€ 9,90 Spezzatin de cinghial

€ 14,90

[12-9-17-6-11-5]

€ 11,90 **Piatto della salute**

€ 11,90 **Trancio di salmone al pepe rosa
con crema di patate e broccoli**

€ 15,90

[4-12]



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

MENÙ D'ASPORTO

a scelta tutti i piatti disponibili dal menù

DOLCI

Torta Veneta al radicio
[1-3-7-5]

Safà dolz
[1-3-7-6-12]

Torta al tiramesù
[1-6-11-11]

Semifreddo agli agrumi
[1-3-6-7-11]

Crema brulé agli amaretti
[1-7-3-8]

CICCHETTI disponibili a rotazione giornaliera

€ 6,90 Scàie de formàio
Polpéte
Fonduta de formàio
€ 6,90 Patate al forno
Crostón col formàio
Patata léssa
€ 6,90 Oìve ascotane
Puína fumegada
Fortàia

€ 6,90



SALUMI

Salà nostran
Salà de mus
Sopressa
Speck
Parsut crudo
Ossocòl



FORMAGGI

Montasio stràvècio
Montasio fresch
Grana
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.G. Asolo Extra dry "Akelum" Andreola	€ 3,00
Prosecco D.O.C.G. Brut "Bareta" Merotto	€ 3,80
Prosecco D.O.C.G. Extra dry Le Vigne di Sarah	€ 3,50
Glera Tranquillo I.G.T. San Martino	€ 2,50
Verdiso I.G.T. Collalto	€ 2,50
Sauvignon D.O.C. Venezia Tenuta Mosole	€ 3,50
Ribolla Gialla D.O.C. Collio Tenuta Stella	€ 4,30
"Barbaro" Rosso Veneto Raboso, Cabernet, Merlot LE BAITE	€ 3,50
Cabernet "Sessantacampi" Zago	€ 2,80
Merlot D.O.C. Venezia Tenuta Mosole	€ 3,50
Pinot Nero D.O.C. Breganze Maculan	€ 4,00
Valpolicella Classico D.O.C. Recchia	€ 3,50
Rosso Verona I.G.T. Brolo Campofiorin "ORO" Masi	€ 4,00

VINI SFUSI DELLA CASA

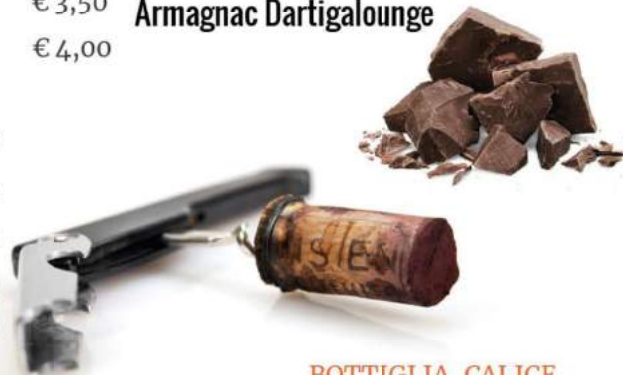
Bianco e Rosso caraffa 3/4 Lt.	€ 9,90
Bianco e Rosso caraffa 1/2 Lt.	€ 5,90
Bianco e Rosso caraffa 1/4 Lt.	€ 3,90
Prosecco D.O.C.G. Andreola Caraffa 1/2 Lt.	€ 8,90
Prosecco D.O.C.G. Andreola Caraffa 1/4 Lt.	€ 5,50

VINI COL DOLCE

PIERA DOLZA Torchiato di Fregona D.O.C.G. PROD.DI FREGONA 0,375 Lt	
Moscato Passito "Piasi" Dante Rivetti 0,5 Lt.	
Torcolato di Breganze Maculan 0,375 Lt.	
Dindarello di Maculan 0,70 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
Graspa dei Amighi 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



BOTTIGLIA CALICE

€ 31,90	€ 5,90
€ 33,90	€ 6,90
€ 31,90	€ 6,90
€ 27,90	€ 5,50
€ 27,90	€ 4,90
€ 27,00	€ 4,90



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: € 2,50 Pane e Grissini [1-3-6-7-11]

Azienda partner "le Baite"

PIAVE-TERROIR



WWW.BONOTTODELLETEZZE.IT