



Hostaria

È Menù state 2026



TEMI D'ESTATE 2026

PIATTO UNICO DELLA SETTIMANA

GIUGNO

dal 9 al 14

Pancake coa menta, basilico, pomodoro confit e casatèa de Treviso (1-5-7-8-9-10) **14,9**

dal 16 al 21

Timballo di macheroni e Melanzane (1-5-7-8) **14,9**

dal 23 al 28

Pasta col ragù de folpo e pomodoro rosto (1-3-4-5-6-9-12-14) **16,9**

dal 30 al 5 luglio

Faraona ripiena còe verdure grigliade (1-5-6-7-8-9-12) **18,9**

LUGLIO

dal 7 al 12

Pasticcio col "Pan Carasau" verdure e "Strachìn" (1-3-5-6-7-9-11-12) **14,9**

dal 14 al 19

Dindìot còa fortaia de mortadèa (1-3-5-6-7-8-9-10-11-12) **18,9**

dal 21 al 26

Chitarine col pomodoro al forno, cacio e gambri (1-2-3-4-5-6-7-9-10-11) **14,9**

dal 28 al 2 agosto

Parmigiana col ragù de verdure e Casatèa de Treviso (1-6-8-10-11-12) **17,9**

AGOSTO

dal 4 al 9

Roast Beef a bassa temperatura còe verdure marinade (1-5-6-9-10-11) **22,9**

dal 10 al 24

Ci riposiamo !

dal 25 al 30

Spaghetin col pesto de zuchèt e peoci (5-12-14) **14,9**

dal 1 al 6 settembre

Spiedìn de mar (1-2-4-5-6-14) **21,9**

dal 8 al 13 settembre

Boconèt de polastro coi fonghi (1-3-5-6-9-11-12) **17,9**

dal 15 al 20 settembre

Costesine de gnèl, graspa e fonghi (1-3-5-6-9-12) **22,9**



**FESTE PRIVATE, CATERING,
CONSEGNE A DOMICILIO**

SEMPRE DISPONIBILI

Antipasti

Sardèe in saór **11,9**
(1-4-5-6-7-8-9-11-12)

Nervét còe zégoe **11,9**
(5-12-7-9)

Insalatina d'istà **11,9**
(1-3-5-6-7-8-9-10-11-12)

Carne salada e verdure in agro **14,9**
(1-5-12)

Crostata morbida coe verdure **11,9**
de staiòn e crema de formajo
(1-3-6-7-11)

Primi piatti

Bigoi col ragù de anera **13,9**
(1-3-5-6-7-9-11-12)

Bigoi coe verdure **12,9**
(1-3-5-6-7-8-9)

Pasta e fasòi **11,9**
(1-3-5-6-7-9-13)

Gnocheti al pesto de basilico **12,9**
(1-3-5-7-8)

Tagliolini neri col salmòn **12,9**
limòn e pomodorin
(1-3-5-6-7)

Secondi piatti

Costata de cavàl **5,50 x hg**
(1-5-6)

Tagliata de manzo (200 gr. circa) **22,9**
(1-4-5-6-12)

Polastro crocante e caponata **16,9**
de verdure (1-6-10-11-12)

Calamarèt coe olive nere **18,9**
e pesto de agrumi (4-5-6-9-12-14)

Caprese di Via Caprera **14,9**
(1-5-6-7-9)

Piatto della salute

Polpettine de zuchèt e farina **14,9**
de ceci còa salsa yogurt
(1-3-5-6-7-9)

Servizi

Coperto, Pane e Grissini **3**
(1-3-6-7-11)

AVVERTENZE

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o 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.

MENÚ CICHETTI HOSTARIA

Dolci

Perseghi coa gelatina de moscato (7)	7,9
Salà dolz (1-3-7-12)	6,9
Torta al limòn (1-3-7-8)	6,9
Tiramesù sbaglià (1-3-7-8)	7,9
Crostata de fruti (1-3-7)	6,9

Cicchetti

(disponibili a rotazione giornaliera)

Scàie de formàio
Polpéte
Fonduta de formàio
Patate al forno
Crostón col formàio
Oìve ascolane
Patata léssa
Puina fumegada

Salumi

Salà nostran
Sopressa
Speck
Parsut crudo
Ossocòl

Formaggi

Montasio stràvècio
Montasio fresch
Asiago d.o.p.
Piave
Vézzena
Grotta del Caglieron

LISTA ALLERGENI

- | | |
|--|---|
| 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 derivati |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti derivati |
| 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 |

Vini sfusi della casa

Bianco e rosso caraffa 3/4 lt.	10,9
Bianco e rosso caraffa 1/2 lt.	6,9
Bianco e rosso caraffa 1/4 lt.	4,9
Prosecco D.O.C.G. Andreola caraffa 1/2 lt	9,9
Prosecco D.O.C.G. Andreola caraffa 1/4 lt	5,9

Dopo al caffè...

Prime Uve Maschio	
Grappa "da conversazione" Maschio	
Prugna De Negri	
Grappa 50° De Negri	
Barancio De Negri	
"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 Dartigalouge	
Ron Guatemala Botran Solera	
Ron Barbados selezione Mount Gay	

Vini al bicchiere

Prosecco D.O.C.G. Asolo Brut "Akelum" Andreaola	4
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. in genere	4,3
Glera tranquillo I.G.T. San Martino	3
Verdiso I.G.T. Collalto	3,5
Sauvignon D.O.C. Mosole	4
Taj (Tocai Veneto) Mosole	4
Ribolla gialla D.O.C. Collio Tenuta Stella	5
Bianco Collio D.O.C. Tenuta Stella	5
"Barbaro" rosso veneto raboso, cabernet, merlot Le Baite	5
Redentore Raboso senza solfiti aggiunti De Stefani	4,5
Cabernet "Sessantacampi" Zago	3,5
Merlot D.O.C. Venezia Tenuta Mosole	4
Cabernet Sauvignon D.O.C. Collio Marco Felluga	5
Valpolicella classico superiore D.O.C. Recchia	4
Rosso Verona I.G.T. Brolo Campofiorin "oro" Masi	5

Col dolce

	bottiglia	calice
Piera Dolza Torchiato di Fregona D.O.C.G. Produttori di Fregona 0,375 Lt.	34,9	7,9
Moscato Passito "plasi" Dante Rivetti 0,5 Lt.	34,9	7,9
Torcolato di Breganze Maculan 0,375 Lt.	34,9	7,9
"Madoro" Passito rosso Maculan 0,70 Lt.	30,9	6,9
Marsala Superiore Riserva "Oro" Cantine Pellegrino	28,9	5,9
Marsala "Rubino" HUNCLE JOSEPH Cantine Pellegrino	28,9	5,9

PRE DINNER

MANHATTAN

5 cl. Rye Whiskey
2 cl. Vermouth Rosso
Gocce Angostura

AMERICANO

3 cl. Campari
3 cl. Vermouth Rosso
Splash di seltz

BOULEVARDIER

4,0 cl. Bourbon
2,5 cl. Vermouth Rosso
2,5 cl. Campari Bitter

DRY MARTINI

6 cl. Gin London Dry
1 cl. Vermouth Dry

"TOPLESS"

di Tonino Palazzi

2/4 Vodka
1/4 Vermouth Dry
1/4 Chartreuse gialla

A TUTTE LE ORE

PIMM'S N. 1

Pimm's N. 1
Lemon Scheppes
Cetriolo
Frutta

BLOODY MARY

4,5 cl Vodka
9 cl succo di pomodoro
1,5 cl succo di limone
2/3 gocce di salsa Worcestershire
1 pizzico di sale di sedano e pepe nero
Tabasco

RIVIERA '72

(di Tonino Palazzi)

50% succo di pompelmo
25% Triple Sec Stock
25% Mandarinetto Isolabella
completare con Spumante Brut
decorare con frutta

AFTER DINNER

KING ALFONSO

Riempire di ghiaccio un old-fashioned
4,0 cl. Liquore al caffè
Panna montata

ANGEL FACE

3 cl. Gin
3 cl. Apricot Brandy
3 cl. Calvados

AFTER DINNER

3 cl. Apricot Brandy
3 cl. Triple Sec
3 cl. Succo di limone

GODFATHER

3,5 cl. Whisky
3,5 cl. Liquore Amaretto

BLACK RUSSIAN

5 cl Vodka
2 cl Liquore al Caffè

