



VIA
CAPRERA

Hostaria

Temi d'Autunno 2026



Via Caprera, 23 - Vittorio Veneto (TV) | Tel. 0438 57520

www.hostariaviacaprera.it | info@hostariaviacaprera.it

INVERTENZE

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.

LISTA ALLERGENI

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI 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 DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI DERIVATI
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

MENÙ CICCHETTI HOSTARIA

CICCHETTI

(DISPONIBILI A ROTAZIONE GIORNALIERA)

SCÀIE DE FORMÀIO

POLPÉTÈ

FONDUTA DE FORMÀIO

PATATE AL FORNO

CROSTÓN COL FORMÀIO

OÏVE ASCOLANE

PUÏNA FUMEGADA

PATATA LÈSSA

SERVIZI

COPERTO, PANE E GRISSINI € 3,00

(1,3,6,7,11)

SALUMI

SALÀ NOSTRAN

SOPRESSA

SPECK

PARSUT CRUDO

OSSOCÒL

FORMAGGI

MONTASIO STRÀVÈCIO

MONTASIO FRESCH

GRANA

ASIAGO D.O.P.

PIAVE

VÉZENA

GROTTA DEL CAGLIERON



FESTE PRIVATE, CATERING,
CONSEGNE A DOMICILIO

SEMPRE DISPONIBILI

ANTIPASTI

NERVÉT CÔE ZÉGOE

NERVETTI DI MANZO ALLA VITTORIESE
FATTI IN CASA € 12,90
(5,6,7,9,12)

INSALATINA D'AUTUNNO

UNO SFIZIO DI STAGIONALE TUTTO DA PROVARE € 13,90
(1,5,6,7,8,10,12)

SARDÈE IN SAÔR

SECONDO LA TRADIZIONE VENEZIANA
CON PINOLI ED UVETTA € 13,9
(1,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

CARNE SALADA CÔI FONGHI

LA CARNE TRENTINA E I FUNGHI NOSTRANI € 15,90
(6,9)

FLAN DE CÀVOL VIOLA E MONTASIO

TORTINO DELICATO ACCOMPAGNATO DA
UNA FONDUTA DI MONTASIO € 12,90
(1,2,5,6,7,8,9,11)

PRIMI PIATTI

BIGOI COL RAGÙ DE ANÉRA

I FAMOSI BIGOI VENETI CON IL TIPICO RAGÙ D'ANATRA € 14,90
(1,3,5,6,7,9,11,12)

PASTA E FASÒI

LA NOSTRA ZUPPA CON FAGIOLI BORLOTTI E LA PASTA ALL'UOVO € 13,90
(1,3,5,6,7,9,11)

SÒPA DE ZÉGOE

GRATINATA E SERVITA BOLLENTE CON MONTASIO GRATTUGGIATO € 12,90
(1,6,7,10,11)

BIGOI IN SALSA (CÔE SARDÈE)

IL PIATTO VENETO PER I GIORNI DI MAGRO E NON SOLO € 14,90
(1,3,4,5,6,7,9,12)

TAIADÈE CÔI GAMBRI E FONGHI

SFIZIOSE CON GAMBERI E FUNGHI DI BOSCO € 16,90
(1,2,3,4,5,6,9,11,12)

RAVIOI CÔI FONGHI

RAVIOI RIPIENI CON FUNGHI NOSTRANI € 15,90
(1,3,6,7,9,11)

SECONDI PIATTI

CAPRIOL CÔI FRUTI ROSSI E POÈNTA

BOCCONCINI DI CAPRIOLO COTTI IN UMIDO CON
I FRUTTI DI BOSCO E POLENTA € 22,90
(1,6,7,9,12)

TRÌPA IN TÈCIA

COME DA TRADIZIONE VENETA COTTA LENTAMENTE ED
ACCOMPAGNATA DALLA POLENTA € 18,90
(1,5,6,7,9,11,12)

TAGLIATA DE MANZO (250 GR.)

TAGLIO SCELTO DI MANZO GRIGLIATO € 26,50
(1,4,5,6)

COSTATA DE CAVÀL

TENERA E SAPORITA COTTA ALLA GRIGLIA € 6,00 AL HG
(1,6)

PIATTO DELLA SALUTE

FILETI DE SALMON LACÀ

FILETTO DI SALMONE LEGGERO E GUSTOSO € 23,90
(1,4,6,9,12)

TEMI D'AUTUNNO 2026

PIATTO UNICO DI TRADIZIONE E SAPORI DI STAGIONE

DAL 22 AL 27 SETTEMBRE

SPÀGHETI CÔI ZUCHÉT, FONGHI E PANZÈTA € 15,90
(1,3,6,7,9,12)

DAL 29 AL 4 OTTOBRE

BÀCALÀ CONFIT € 26,90
(1,3,6,7,9,12)

DAL 6 ALL' 11 OTTOBRE

SPEZZATÌN DE DINDIÒT OIVE E ZUCA € 20,90
(1,6,9,11,12)

DAL 13 ALL' 18 OTTOBRE

TARTARA D'AUTUNNO € 21,90
(1,6,7,9)

CONTORNI IN GENERE € 4,90

DAL 20 AL 25 OTTOBRE

PASTA CÔI BROCÓI, POMIDORO E MOÉNA € 15,90
(1,6,7,9)

DAL 27 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE

BRÀNZIN CÔE MANDORLE E UVA € 24,90
(1,4,6,7,8,9,12)

DAL 3 ALL' 8 NOVEMBRE

CONÍCIO CÔE THIÉSPE SÉCHE € 23,90
(1,6,7,8,9,11,12)

DAL 10 AL 15 NOVEMBRE

SPÈZATÌN DE CINGHIAL ALA BIRA E POÉNTA € 22,90
(1,6,9,11,12)

DAL 17 AL 22 NOVEMBRE

PIZOCHÉRI COL MOÉSIN E PÉRI € 18,90
(1,3,6,7,9,12)

DAL 24 AL 29 NOVEMBRE

GNOCHI DE BARBABIETOŁA BUTİRO MONTÀ
E SEMÈNZE DE PAPAVERO € 14,90
(1,3,7,9,11)

DAL 1 AL 6 DICEMBRE

LASAGNE VERDI CÔE SPİNAZE, LUGANÉGHE
E CASATÈA DE TREVISO € 15,90
(1,3,6,7,9,12)

DALL' 8 AL 13 DICEMBRE

ORTO D'AUTUNNO COL TOMINO SCOTÀ € 17,90
(1,3,6,7,9,11)

MENÙ DA ASPORTO A SCELTA TUTTI I PIATTI DISPONIBILI DAL MENÙ

DOLCI

CREMA DE-N ARANZE (ARANCE)

DELICATA E FRESCA CREMA D'ARANCIA € 7,90
(1,3,7,8)

CREMA BRUSÀDA

CLASSICO CUCCHIAIO CON CROSTICINA
CARAMELLATA € 7,90
(1,3,6,7)

SALÀ DOLZ COI BISCÒT

IL SALAME DOLCE DELLE NOSTRE NONNE € 7,90
(1,3,6,7,8,11,12)

TORTA CÔI PÒN ROSSI NOSÈE E CREMA

DOLCE DA FORNO CON MELE ROSSE E CREMA € 6,90
(1,3,6,7,8,11)

TORTA CON MUESLI E CREMA VANIGLIA

TORTA SEMPLICE ARRICCHITA CON CEREALI E CREMA PASTICCERA € 8,90
(1,3,7,8,11)

DOPO AL CAFFÈ...

PRIME UVE MASCHIO, GRAPPA "DA CONVERSAZIONE" MASCHIO,
PRUGNA DE NEGRI, GRAPPA 50° DE NEGRI, BARANCIO DE NEGRI,
GRAPPE BEPI TOSOLINI, I LIQUORI DELLA "SPEZIERIA" BEPI TOSOLINI,
GRAPPA "56 CIMA DA CONEGLIANO, GRAPPA DI PROSECCO 7 ANNI CIMA DI CONEGLIANO,
WHISKEYS SELEZIONE "VIA CAPRERA", ARMAGNAC DARTIGALOUNGE,
RON GUATEMALA BOTRAN SOLERA, RON BARBADOS SELEZIONE MOUNT GAY,
SELEZIONE VERMOTH "VIA CAPRERA"

VINI SFUSI DELLA CASA

	3/4 LT	1/2 LT	1/4 LT
BIANCO E ROSSO CARAFFA	11,90	6,90	4,90

VINI AL BICCHIERE

PROSECCO D.O.C.G. ASOLO EXTRA DRY "AKELUM" ANDREAOLA € 4,00
PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. IN GENERE € 4,40
GLERA TRANQUILLO I.G.T. SAN MARTINO € 3,00
VERDISO I.G.T. COLLALTO € 3,50
SAUVIGNON D.O.C. MOSOLE € 4,00
CHARDONNAY A.A. CANTINA PRODUTTORI VALLE ISARCO € 4,50
RIBOLLA GIALLA D.O.C. COLLIO MARCO FELLUGA € 5,00
"BARBARO" ROSSO VENETO RABOSO, CABERNET, MERLOT LE BAITE € 5,50
CABERNET SAUVIGNON D.O.C. MARCO FELLUGA € 5,00
CABERNET "SESSANTACAMPI" ZAGO € 3,80
MERLOT D.O.C. COLLIO MARCO FELLUGA € 5,50
PINOT NERO D.O.C. BREGANZE MACULAN € 5,00
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. RECCHIA € 4,50

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 "PIASI" DANTE RIVETTI 0,5 LT.	34,9	7,9
TORCOLATO DI BREGANZE MACULAN 0,375 LT.	34,9	7,9
MARSALA SUPERIORE RISERVA "ORO" CANTINE PELLEGRINO	28,9	4,9

PRE DINNER

MANHATTAN

5 CL. RYE WHISKEY
2 CL. VERMOUTH ROSSO
GOCCE ANGOSTURA

AMERICANO

3 CL. CAMPARI
3 CL. VERMOUTH ROSSO
SPASH DI SELZ

BOULEVARDIER

4 CL. BOURBON
2,5 CL. VERMOUTH ROSSO
2,5 CL. CAMPARI BITTER

DRY MARTINI

6 CL. GIN LONDON DRY
1 CL. VERMOUTH DRY

REMEMBER THE MAIN

60 ML. RYE WHISKEY
22,5 ML. VERMOUTH ROSSO
15 ML. CHERRY BRANDY LUXARDO
7,5 ML. ABSINTHE

COCK TAIL D'AU TORE

BETWEEN THE SHEETS

30 ML. RUM BIANCO
30 ML. COGNAC
30 ML. TRIPLE SEC
20 ML. SUCCO DI LIMONE FRESCO

AFTER DINNER

30 CL. APRICOT BRANDY
30 CL. TRIPLE SEC
30 CL. SUCCO DI LIMONE

WHITE LADY

4,0 CL. GIN
3,0 CL. TRIPLE SEC
2,0 CL. SUCCO DI LIMONE FRESCO

GODFATHER

3,5 CL. DI WHISKY
3,5 CL. DI LIQUORE AMARETTO

HOT SHOT

2,0 CL. LIQUORE GALLIANO
1,0 CL. CAFFÈ ESPRESSO
1,0 CL. CREMA DI LATTE

AFTER DINNER