





# antipasti


  Porchettina di Mangalica ungherese con burrata fresca e la nostra giardiniera croccante  
euro 10,00 (latte, senape, solfiti)


  Insalatina di speck d'oca affumicato, burratina affumicata e mostarda leggera di pere  
euro 12,00 (latte, senape)


Battuta di manzo di prima qualità, 100 grammi al naturale, con burrata e riduzione di aceto balsamico, servita con focaccia genovese tiepida

euro 12,00 (latte, glutine, solfiti)


  Budino di zucca nostrana, fonduta di Grana Padano, nocciole Gentile delle Langhe e tartufo nero  
euro 12,00 (latte, uova, glutine, frutta secca)

 Piovra arrostita "in pignatto" con crema di patate, olivette taggiasche e polvere di capperi disidratati  
euro 12,00 (latte, pesce)



 Mantecato di gransoporo, rosmarino e olio evo, con polentina tenera  
euro 12,00 (pesce, uova)


 Crudo di scampetti irlandesi all'olio d'arancio con burratina e pomodorino confit  
euro 14,00 (crostacei, latte)

# primi piatti

 Pappardelle di pasta fresca al ragù di oca e anatra "in tocio"  
euro 10,00 (uova, glutine, sedano)

Spaghetti al pesto di olive, capperi e acciughe con tartare di gamberi al limone  
euro 14,00 (pesce, crostacei, glutine)

  Vellutata di zucca nostrana e pomodoro, robiolina dei Lessini e semi di zucca speziati  
euro 10,00 (latte)

 Tagliolini di pasta all'uovo al tartufo nero, Parmigiano e pepe  
euro 12,00 (uova, glutine, latte)

Trofie al pesto genovese di nostra produzione con piovra e patate croccanti  
euro 12,00 (glutine, frutta secca, latte, pesce)

Tra parentesi, sotto ogni pietanza, sono indicati i principali allergeni ivi contenuti.

Utilizzandoli comunque nelle nostre cucine, non possiamo garantire non vi sia una contaminazione crociata. Preghiamo pertanto i sigg. clienti che presentano allergie e/o intolleranze alimentari di qualsiasi tipo di segnalarlo immediatamente al personale di sala.

# secondi piatti



*La nostra specialità:* Coscia d'oca croccante

lunga lenta cottura di 26 ore servita con soffiato di patate fresche tartufato

euro 20,00 (latte, senape)



Entrecote di manzo magrissima alla griglia, 250gr ca, con i suoi contorni di stagione

euro 20,00



Cosciotto di maialino in teneracottura con finferli al timo e purè di zucca

euro 18,00 (latte)



Carpaccio di fiocco di manzetta marinato in Hostaria, finferli all'agro balsamico, ciliegie sciropate, robiolina dei Lessini e mandorle tostate

euro 14,00 (latte, solfiti, frutta secca)

Coda di rospo bardata al lardo, crema di zucca, pomodori confit e porcini

euro 20,00 (pesce, glutine, latte)

Fritto misto di calamari, scampi e gamberoni con "il mio Saôr dolce"

euro 20,00 (pesce, crostacei, glutine)



Veggie burger di ceci e patate con ketchup di peperoni e verdure arrostate

euro 16,00 (frutta a guscio)

# dolci

*Tutti i dolci della nostra carta vengono preparati giornalmente dai nostri cuochi, con materie prime freschissime, senza ricorrere all'acquisto di prodotti preconfezionati da pasticcerie esterne*

Il tiramisù de l'Hostaria

euro 6,00 (uova, latte, glutine)

*Abbinamento consigliato: Distillato di Pera, Capovilla (+4 euro)*

Millefoglie con crema pasticceria alla vaniglia Tahiti

euro 6,00 (glutine, latte, uova)

*Abbinamento consigliato: Rum al miele, Zamperoni (+4 euro)*



Ananas fresco in osmosi di vaniglia con gelato alla vaniglia

euro 6,00 (uova, latte)

Semifreddo alla liquirizia con salsa alla menta

euro 6,00 (uova, glutine, latte)

Sorbetto ghiacciato al pompelmo rosa, marmellata amara di zucca e arance, polvere di caffè

euro 4,50 (latte)

Sorbetto ghiacciato al caffè e scaglette di cioccolato, affogato con la nostra Carolina al caramello

euro 4,50 (latte)

Tortino caldo alle nocciole, gelato al mou salato, cremoso al cioccolato fondente

euro 6,00 (uova, glutine, latte, frutta secca)

*Abbinamento consigliato: Distillato di Pesca Saturno, Capovilla (+4 euro)*

I nostri biscottini di credenza con calice di passito de l'Hostaria

euro 5,00 (uova, glutine, latte)

# I vini in degustazione



## L'APERITIVO ANALCOLICO

Gingerino		euro 3,00
Succo Bio di Mela Jonagold o di Pompelmo Rosa _ Van Nahmen		euro 3,00

## LE BOLLICINE

<i>Servo Suo</i> Prosecco, Dry _ Col Saliz _ TV	euro 3,50	euro 20,00
<i>DoppioErreDi</i> Franciacorta, Brut, metodo classico _ Derbusco Cives – BS	euro 6,50	euro 36,00
<i>Maximum</i> Blanc de Blancs (Chardonnay), Brut, metodo classico _ Ferrari _ TN	euro 6,00	euro 32,00

## I BIANCHI

<i>Bianco dei Colli Euganei</i> (Uvaggio) 2017 _ Cantina Colli Euganei _ PD	euro 3,50	euro 18,00
Riesling 2018 _ Verus _ Slovenia	euro 4,00	euro 20,00

## I ROSSI

Cabernet Sauvignon 2018 _ Alla Costiera _ PD- <i>vino BIO</i>	euro 4,00	euro 20,00
Teroldego Rotaliano 2016 _ De Tarczal _ TN	euro 4,00	euro 20,00

## LE BIRRE ARTIGIANALI 32 VIA DEI BIRRAI

(AD ALTA FERMENTAZIONE, RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA; 750 ML.)

Curmi (bianca, leggermente acidula e speziata, fresca, delicata)		euro 14,00
Oppale (chiara, complessa con note dolci-amare)		euro 14,00
Audace (chiara, agrumata, floreale, pepata, secca e persistente)		euro 14,00
Nebra (ambrata, floreale, morbida e dolce, per abbinamenti ricercati)		euro 16,00

## I VINI PASSITI E LIQUOROSI

Malvasia, vino liquoroso _ Pellegrino _ Sicilia	euro 3,50	euro 20,00
Fragolino Passito Bianco _ selezione de l'Hostaria _ Veneto	euro 2,50	euro 12,00