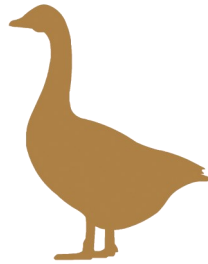


L'HOSTARIA DI VIA ROMA



San Martino di Lupari

Gentile ospite, la fretta in cucina è nemica della qualità:

ci scusiamo pertanto fin da ora per eventuali attese dovute al desiderio di servirvi quanto più possibile prodotti freschi preparati al momento e con tutte le attenzioni necessarie.

Il pane e i grissini che trovate nel cestino sono fatti da noi.

Li realizziamo con lievito madre e farine selezionate.

Tutto ciò che vi proponiamo è fatto in casa.











Usiamo materia freschissima, ed in caso di prodotti congelati all'origine, li acquistiamo solo se rispecchiano i nostri canoni di qualità. Alcuni prodotti, dopo essere stati da noi lavorati, vengono trattati con processo di abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa fino al loro utilizzo (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Questo ci permette di garantire sempre una perfetta salubrità dei nostri alimenti e mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.




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.

antipasti

-   Speck d'oca in affumicatura leggera (da nostra ricetta), misticanza dell'orto, burratina affumicata e mostarda dolce di pere (latte, senape)
euro 14,00
- Battuta di manzo di primissima qualità, al naturale con olio sale e pepe, servita con burrata, riduzione di aceto balsamico e focaccia genovese tiepida (latte, glutine)
euro 16,00
-  Zuppetta di castagne e patate americane, salame dei "Moti" alla griglia, nocciole
euro 14,00
-  Mantecato di gransoporo al rosmarino con polentina tenera (pesce, crostacei)
euro 18,00
-  Filetto di anguilla affumicata al legno di faggio e ulivo servita scottata, radicchio grigliato, crema di cipolle e nocciole (pesce, frutta secca)
euro 18,00
-  Budino di zucca nostrana, fonduta di Grana Padano, nocciole Gentile delle Langhe, tartufo nero uncinato (latte, glutine, uova, frutta secca)
euro 14,00
-   Croccanti porcini a fette fritti, panati in farina di mais, con maionese all'aglio e prezzemolo (uova, senape)
euro 12,00
-   La nostra giardiniera di croccanti verdure tagliate a pezzettoni, scottate in delicatissimo agrodolce (sedano, solfiti, senape)
euro 6,00 *(se la volete portare a casa, disponibile in barattolo da 720 gr. a euro 12,00)*

primi piatti

- Spaghetti tiepidi al pesto di olive, capperi e acciughe con tartare di gamberi crudi profumata al limone (pesce, crostacei, glutine)
euro 16,00
-  Maccheroncini di pasta fresca alla gricia di oca (cacio&pepe con "guanciale" d'oca croccante) (glutine, latte)
euro 15,00
-  Pappardelle di pasta fresca all'uovo al ragù di oca e anatra "in tocio", cotto come da tradizione (uova, glutine, sedano)
euro 14,00
- Gnocchi di patate di montagna al ragù di cervo e porcini (uova, glutine, latte)
euro 14,00
-  Vellutata di zucca delica e pomodori montata al burro, semi di zucca tostati, robiola (latte, frutta secca)
euro 14,00

secondi piatti



La nostra specialità: Coscia d'oca croccante, in una lunga cottura di 26 ore, servita con soffiato di patate fresche tartufato e contorni (latte, senape)

euro 24,00



Medaglioni di controfiletto di maialino iberico al tartufo e funghi barboni con contorni

euro 22,00



Tagliata di manzo selezionato, razza Blonde d'Aquitaine, alla griglia con patate al forno e contorni di stagione

(prodotto frollato con il metodo wet aged per almeno 15 giorni. Questo permette alle fibre della carne di rilassarsi, portando l'intenerimento della stessa, e non avere perdita di liquidi durante la cottura. Per questo motivo la nostra tagliata viene servita esclusivamente al sangue)

euro 24,00



Guancette di maiale in umido "alla Parmigiana" servite con polenta concia e contorni di stagione

euro 22,00

Frittura reale di scampi, gamberoni e calamari con il nostro saôr dolce

(pesce, crostacei, glutine, sedano)

euro 24,00



Piovra cotta "in pignatto" e poi arrostita con crema di patate, olivette taggiasche, pomodorini confit e polvere di capperi disidratati (latte, pesce)

euro 24,00



Veggie burger di ceci, patate e nocciole con ketchup di peperoni e verdure arrostiti (frutta a guscio)

euro 18,00

contorni

Patate di montagna cotte al forno al rosmarino

Zucca arrostita al rosmarino

Radicchio di Treviso alla griglia

euro 6,00



pietanza vegetariana



pietanza senza glutine

Coperto, pane e servizio euro 3,00

Servizio Torta euro 1,50 per ospite


Servizio Tappo euro 5,00 a bottiglia

dolci

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

L'Originale Tiramisù de l'Hostaria since 2013 (uova, latte, glutine)


euro 7,00

 Malfatto di meringa al croccante di mandorle, panna montata, salsa mou e caramello biondo
(latte, frutta secca)

euro 7,00

Torta al cioccolato e albicocche, cremoso al fondente, namelaka al cioccolato al latte,
gel di albicocche (uova, glutine, latte)


euro 7,00

 Semifreddo alla liquirizia con salsa alla menta (latte)


euro 7,00

Semifreddo agli amaretti, salsa al caffè, cacao e veli di mandorle tostate (latte, frutta secca)

euro 7,00

 Sorbetti artigianali al cucchiaino: al Mandarino siciliano euro 6,00
al Limone&Basilico euro 6,00


abbinamento di Calvados Pays d'Auge Réserve, 20cl +3,00 euro

 Gelato artigianale alla vaniglia servito con salsa caramello mou e mandorle salate (latte)

euro 6,00

I nostri biscottini di credenza: zaeti di mais con uvetta, cantucci alle mandorle, speculos alla cannella,
bisatei al cocco e caffè (uova, glutine, latte)

euro 5,00

 pietanza senza glutine

In abbinamento ai dolci, vi consigliamo:

Vini Passiti al calice

ReSol (Garganega) 2019, Brunelli, euro 5,00

Dulcis (Moscato) 2019, Cavazza, euro 5,00

Recioto della Valpolicella, Venturini, euro 7,00

In alternativa, da abbinare ai dessert o come dopocena

Distillati Capovilla, euro 12.00

Distillato di Vino 2007

Distillato di Amarene Marasche, raccolto 2017

Distillato di Uva Moscato Rosa, raccolto 2007

Distillato di Pesche Saturno, raccolto 2015

Distillato di Mele Grovensteiner, raccolto 2015

Distillato di Mele Decio di Belfiore, raccolto 2018

Distillato di Pere Williams, raccolto 2020

Cardenal Cisneros, Sherry PX, Sanchez Romate Hnos _ euro 3,00

RHUM agricoli

Traditional Rum Transcontinental Panama 2015, invecchiamento 6 anni, 43%vol _ euro 10,00

Rum Transcontinental Jamaica 2016, invecchiamento 5 anni, Full Proof, 57%vol _ euro 10,00

Rhum Barbados Remember 2021 – Moon Import Reserve, 45%vol _ euro 8,00

Rhum Demerara Guyana – East London Rarer Rum, 40%vol _ euro 8,00

Rhum Abuelo Gran Reserva Panama, da melassa, invecchiamento 12 anni, 40%vol _ euro 6,00

Whiskey

Old Perth blended malt Scotch Whiskey, 12y.o., invecchiato in botti di Sherry, 46%vol _ euro 10,00

Hazelwood blended malt Scotch Whiskey, 18y.o., invecchiato in botti di rovere portoghese, 40%vol _ euro 10,00

Glenfiddich single malt Scotch Whiskey, 12y.o., invecchiato in botti di rovere americano e sherry, 40%vol _ euro 8,00

Whiskey a torbatura leggera

Highland Park Single Malt Scotch Whiskey, 10y.o., invecchiato in botti di Sherry, 40%vol _ euro 8,00

Caol Ila Islay Single Malt Scotch Whiskey, 12y.o., invecchiato in botti di rovere, 43%vol _ euro 8,00

Bowmore Islay Single Malt Scotch Whiskey, 12y.o., invecchiato in botti di Sherry e Bourbon, 40%vol _ euro 8,00

Mars Maltage Cosmo, blended malt Scotch Whiskey lavorati in Giappone, 43%vol _ euro 12,00

Whiskey torbati

GlenDronach Highland Single Malt Scotch Whiskey, invecchiato in botti di Bourbon e Sherry, 46%vol _ euro 10,00

Whiskey altamente torbati

Port Charlotte Islay Single Malt Scotch Whiskey, 10y.o., invecchiato in botti di Bourbon, 50%vol _ euro 10,00

Smokehead Extra Rare Islay Single Malt Scotch Whiskey, 6y.o., invecchiato in botti di rovere, 40%vol _ euro 8,00

(serviti con Cioccolato fondente al 65% di cacao, Cioccolato bianco Edelweiss al 36% di burro di cacao, Fichi e Albicocche disidratati)

in degustazione al calice


L'APERITIVO

Gingerino _ Recoaro	euro 3,50
Gin Tonic, Americano, Negroni	euro 7,00
Spritz Aperol o Campari	euro 4,00


LE BOLLICINE

<i>Servo Suo</i> , Prosecco Extra Dry _ Col Saliz _ TV _ Veneto	euro 4,50
<i>Doppio Erre Di</i> , Franciacorta Brut (Chardonnay, Pinot nero) _ Derbusco Cives _ BS_ Lombardia	euro 7,00

I BIANCHI

<i>Vulcaia</i> (Sauvignon) 2022 _ Inama _ VR _ Veneto	euro 4,50
<i>Orange</i> (Zibibbo macerato sulle bucce) 2021_ Abbazia San Giorgio _TP_ VINO BIO 	euro 7,50
<i>Vielle Vignes</i> Chablis 2023 _ Alain Geoffroy _ Beine _ Bourgogne	euro 8,00

I ROSSI

<i>Fornetto</i> (Merlot, Tai Rosso, Syrah) 2021 _ Cavazza _ VI	euro 4,50
Barbera 2020 _ Cravanzola _ CN _ Piemonte	euro 5,00
Morellino di Scansano 2022 _ Poggio Nibbiale _ GR_ Toscana VINO BIO 	euro 4,50

I VINI PASSITI E LIQUOROSI

Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) _ Venturini _ Veneto	euro 7,00
<i>Dulcis</i> (Moscato) _ Cavazza _ VI _ Veneto	euro 5,00