

Menù dell'Hostaria

DIETRO LE QUINTE

Stagione 2023

NELL' ATTESA...

Tartufini: crocchette al tartufo nero uncinato	10
Sarde affumicate, cracker di focaccia e burro di capra	4 al pz
Toast: Queso de cabra, Jamon Serrano	12
Falafel di fave e tzatziki	10
Friggitelli in tempura	10
Matrimonio (im)possibile: acciughe Nardin e speck d'anatra	15
Radici alla brace	10
Carciofi e lardo di patanegra	10
Carpaccio di manzo, salsa cipriani e bottarga	16
Insalatina di ali di razza, concassè di pomodori, lattuga e cetrioli	16
Cervellino fritto, cavolo all'aceto, senape in grani	12
Frittatina morbida, asparagi, gamberi rosa e tartufo	13
Trippa in bianco	12
Tagliatelle con sugo di rigaglie di pollo	15
Spaghetti Massi, pane, burro e acciughe	16
Cappellacci alle erbe e salsa carbonara	15
Fusilloni al sugo rosso di raguse	16
La cotoletta va a teatro...cuori di lattuga, maio e ketchup fatto in casa	8 all'hg
Mezzo galletto alla brace, agretti al limone, cipolline e pomodoro al gratin	18
Diaframma, patata dolce, broccoletti selvatici e chimichurri	22
Polpo arrostito, hummus di ceci neri, pak-choi e ciccioli	22
Baccalà al vapore, pappa al pomodoro, straciatella e pesto	20

coperto € 3

wifi:



Regia di Luca Lepri Berluti
Sceneggiatura di Sara e Mirko



Menù dell'Hostaria

DIETRO LE QUINTE

Stagione 2023

Per Concludere...

Tartelletta di mele e gelato alla vaniglia	7
Tenerina al cioccolato e fiordilatte di capra	7
Torta de queso e marmellata di fragole	7
Tiramisù allo zabaione	7
Degustazione di formaggi	10

Al calice:

"Maximo" Sauvignon muffato 2020, Umani Ronchi	7
Sauternes 2019, Chateau Gravas	10
"Mueggen", Passito di Pantelleria 2014, Salvatore Murana	12



Regia di Luca Lepri Berluti
Sceneggiatura di Sara e Mirko
