

## Carni

		Costata	Fiorentina
Spagna	all'etto	€ 6,50	€ 7,50
Polonia	all'etto	€ 6,50	€ 7,50
Irlanda	all'etto	€ 6,50	€ 7,50
Filetto di manzo			€ 25,00
Tagliata di manzo con patate saltate			€ 16,00

## Piatti Speciali

Agnello scotta dei e patate saltate al rosmarino	€ 18,00
Costicine di agnello fritte con patate <sup>1-3</sup>	€ 18,00
Bistecca di angus e patate 300g	€ 23,00
Secreto di maialino iberico con patate	€ 16,00

L'elenco aggiornato degli allergeni e della qualità di ogni singolo piatto (caratteristiche, prodotti surgelati, etc.) è pubblicato nel REGISTRO DEGLI INGREDIENTI disponibile al pubblico. Non possiamo però garantire l'esclusione, per gli allergeni, di una possibile contaminazione crociata. Il nostro personale è a disposizione per tutte le informazioni sugli allergeni.

*Tutte le nostre preparazioni sono realizzate utilizzando materie prime di assoluta eccellenza*

Coperto €2,00



## Taglieri

	classico	grande
Tagliere Benedetto <sup>7</sup> <i>con salumi, formaggi del territorio e sottaceti</i>	€ 16,00	€ 24,00
Tagliere Formaggi <sup>7</sup> <i>selezione Moro Formaggi e Latteria Visinale</i>	€ 10,00	€ 18,00
Tagliere Pace e Bene <i>con salumi affettati</i>	€ 10,00	€ 18,00
Tagliere "Galloni" <i>prosciutto crudo 36 mesi</i>	€ 10,00	
Sottoli - Sottaceti <i>degustazione</i>	€ 4,50	

## Cicchetti

### Crostini

Pane e i gusti del giorno	€ 2,50
---------------------------	--------

Sarde in saor <sup>1-4-8</sup>	€ 3,50
Gamberi in saor <sup>1-2-8</sup>	€ 3,50
Polpette di carne in umido <sup>1-3-7-9</sup>	€ 3,50
Baccalà mantecato <sup>4-7</sup>	€ 3,50
Baccalà alla vicentina <sup>4</sup>	€ 3,50
Parmigiana di melanzane <sup>1-7</sup>	€ 3,50
Piovra, patate e pomodorini <sup>14</sup>	€ 3,50
Fiori di zucca fritti <sup>19</sup>	€ 3,50
Mozzarella in carrozza con acciughe <sup>1-4-7</sup>	€ 3,50
Mozzarella in carrozza con prosciutto cotto alla brace "Villani" <sup>1-7</sup>	€ 3,50
Arancini della tradizione <sup>1-2-7</sup>	€ 3,50

Coperto €2,00



## Antipasti

Frico friulano <sup>7</sup>	€ 12,00
Carpaccio di manzo, finferli, <sup>7</sup> salsa Montasio e chips di Parmigiano	€ 13,00
Uovo, nido di pasta, fonduta al Parmigiano <sup>1-3-7</sup> e manzo cotto a bassa temperatura	€ 12,00
Capesante e canestrelli gratinati <sup>1-14</sup>	€ 15,00
Piovra e porcini alla brace con crema di patate <sup>14</sup> e chips di zucca	€ 14,00
Crema di zucca, speck e crostini <sup>1</sup>	€ 12,00

## Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cortile <sup>1</sup>	€ 12,00
Carbonara dei miracoli <sup>1-3-7</sup>	€ 13,00
Paccheri scarpariello <sup>1-7</sup>	€ 13,00
Tagliatella con porcini e gamberi <sup>1-2-9</sup>	€ 14,00
Lasagna alla zucca e salsiccia <sup>1-7</sup>	€ 13,00

## Secondi

Frittura mista di Marano <sup>1-2-4-14</sup>	€ 16,00
Tripa alla parmigiana con polenta grigliata <sup>7-9</sup>	€ 15,00
Tagliata di tonno rosso <sup>4</sup> con verdure dell'orto spadellate	€ 22,00
Guancetta al Raboso del Piave con polentina morbida <sup>9</sup>	€ 15,00
Petto d'anatra all'arancia con polenta fritta <sup>9</sup>	€ 16,00
Spiedone di carne con patate dell'hosteria	€ 16,00

## Dessert

Crostata di Monica <sup>1-3-7</sup>	€ 5,00
Tiramisù <sup>1-3-7</sup>	€ 5,00
Semifreddo al pistacchio con ganache <sup>1-3-7-8</sup> al cioccolato	€ 6,00
Gelato con frutti di bosco <sup>7</sup>	€ 5,00
Strudel dell'Hosteria con mele <sup>1-3-7-8</sup> e crema alla vaniglia	€ 5,00

Coperto €2,00



## Crudités di mare

---

Scampo <sup>2</sup>	€ 4,00
Gambero rosso <sup>2</sup>	€ 4,00
Ostrica fine de claire <sup>14</sup>	€ 4,00
Salmone <sup>4</sup>	€ 4,00
Mazzancolla <sup>2</sup>	€ 4,00
Capasanta <sup>14</sup>	€ 4,00
Plateau di crudo <sup>2-4-14</sup>	€ 38,00
Plateau di crudo + 1 calice di champagne <sup>2-4-14</sup>	€ 45,00

CRUDITÉS DI MARE

