

HOSTARIA

Antipasti

Antipasto di Ortaggi	9/pers
Légumes et légumes, façon sud de l'Italie	
Carpaccio di Manzo e Funghi	14
Carpaccio de boeuf, pleurottes, Grana Padano	
Carpaccio di Polipo	16
Carpaccio de pieuvre	
Polipetti alla Luciana	15
Petits poulpes, filets de tomates, câpres	
Parmigiana di Melanzane	12
Gratin d'aubergines	

Contorni

Lattuga Olio e Limone	10
Laitue Boston, huile d'olive, zeste de citron	
Bietola Aglio e Olio	10
Verdure, ail, huile d'olive	
Insalata di Farro	10
Salade d'épeautre	
Insalata di Pomodori e Cipolle	10
Tomates, oignons, huile d'olive du Lac de Garde	

Primi

Gnocchi di Ricotta	24
Gnocchi de ricotta avec tomates et basilic	
Mezzemaniche allo Scoglio	24
Pâtes courtes de Gragnano aux fruits de mer	
Tagliolini Ragù d'Agnello e Carciofi	24
Tagliolini aux œufs, ragout d'agneau et artichauts frais	
Pappardelle ragù di Cinghiale	24
Pappardelle au ragout de sanglier	
Risotto	26
Parfum de saison	

Secondi

Galletto alla Diavola	26
Poulet de Cornouaille épicé aux fines herbes	
Orecchia d'Elefante	34
Côte de veau à la milanaise (panée)	
Tagliata di Bisonte alla brace x 2	85
Côte de bison pour 2	
Pesce al Sale	P.M.
Poisson entier en croûte de sel	
Arrosto dello Chef	P.M.
Viande rôti (Agneau ou Lapin ou Porcelet)	

Affettati (Chacuteries)

Culatello di Zibello - Parma	10
Mortadella - Bologna	6
Capicollo - G. Marrocco - Montréal	6
Salame Piccante - G. Marrocco - Montreal	6
N'duja - Spillinga, Calabria	7

Formaggi 50g

Piave - Belluno DOP	7
Demi Scamorza poèlé, 120gr - Montréal	12
Parmigiano Reggiano 30 mesi	8
Pecorino au balsamique - Soverato	7
Pecorino Fresco - Crotone	7

DOLCE

Affogato al Caffé	8
Gelato maison recouvert d'espresso chaud	
Sorbetto Artigianale	8
Sorbet artisanal aux fruits	
Sbrisolona	9
Tarte à la ricotta et crème au chocolat	
Torta Caprese	10
Gâteau sans farine au chocolat noir et amandes grillées	
Crostata al Mousse di Limone	9
Tarte à la mousse de citron	
Biscotti e Cioccolato	7
Biscuits et chocolat cacao 70%	
Dolcetto Chinato con Cioccolato	13
Vin épicée à base de dolcetto et chocolat aux amandes maison	

Pour Célébrer (*Bouteilles de vin Dessert*) :

Moscato d'Asti – San Grod – Torelli 750ml	45\$
Moscato d'Asti – Bera e Figli – 750ml	50
Brachetto d'Acqui – G. Bologna 375ml	30
Franciacorta – Animante – B.Pizzini 375ml	30
Moscato Rosa (L.Felluga) 500ml	60
Elisir Gambrinus 100ml	20
Vin Santo 2004 (Coltibuono) 500ml	95
Passito 2001 (Pieropan) 500ml	120

GRAPPA

Bassano (denegri)	8
Bassano (Poli)	9
Più grappa Trentino <i>barricata</i> (Varda)	14
Riserva 15 anni (Nardini)	25
Di Barbaresco (Produttori Barbaresco)	11
Chardonnay (Nonino)	12
Moscato (Poli) (<i>Ivavita</i>)	18
Vespaiolo (Poli)	16
Nebbiolo (Erbaluna)	18
Moscato (Torelli)	16
Al Miele (Au miel) (Poli)	9
Darmagi (Gaja)	22
Grappa di Raboso 100ml	25

AMARO

Segesta (Trapani)	9
Averna (Caltanissetta)	9
Fernet (Milano)	8
Jagermeister (Wolfenbuttel)	6
Tosolini (Udine)	11
Nonino Quintesensia (Udine)	13
Branca Menta (Milano)	9
Vaca Mora Poli (Bassano)	9
Ramazzotti (Milano)	8
Montengro (Bologna)	9

CLASSICI

Limoncello	7
Liquorizia	7
Sambucca Ramazzotti	7
Strega Crema	8
Moka Poli	9
Mezcal – Scorpion Riposado	9
Brandy Vecchio 800 (B.Tosolini)	16
Cognac – Camus - vsop	18
Macallan Gold	15
Knob Creek	12

VINI LIQUOROSI

Elisir Gambrinus (Gambrinus)	8
Vin Santo San.Gimignano doc	13
Barolo Chinato (Erbaluna)	14