

HOSTARIA

Antipasti

Antipasto di Ortaggi	9/pers
Southern Italian-Style Vegetables	
Carpaccio di Manzo	14
Beef and Oyster Mushroom Carpaccio	
Carpaccio di Polipo	12
Octopus Carpaccio	
Polipetti alla Luciana	15
Baby wild octopus with tomato and capers	
Parmigiana di Melanzane	12
Eggplant (Aubergine) with tomato and cheese	

Contorni

Lattuga Olio e Limone	10
Boston lettuce with olive oil and lemon	
Bietola Aglio e Olio	10
Greens in olive oil and garlic	
Insalata di Farro	10
Spelt Salad	
Insalata di Pomodori e Cipolla	12
Tomato and onion salade with Garda Olive Oil	

Primi

Gnocchi di Ricotta	24
Ricotto gnocchi with tomato and basil	
Mezzemaniche allo Scoglio	24
Short pasta from Gragnano with Seafood	
Pappardelle ragu di Cinghiale	24
Pappardelle with boar ragu'	
Tagliolini con Ragù D`Agnello e Carciofi	24
Egg tagliolini with lamb and artichoke stew	
Risotto	26

Secondi

Tagliata di Bisonte alla brace x 2	85
Petite-Nation Bison rib eye for x 2	
Orecchia d`Elefante	34
Milk-Fed Veal Chop Milanese breaded	
Galletto all Diavola	26
Cornish Hen with spicy sauce	
Pesce al Sale	M.F
Whole fish baked in salt crust	
Arrosto dello Chef	M.F
Roast meat of the day (Piglet, Lamb, Rabbit)	

Affettati

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

Formaggi 50 g

Piave - Belluno DOP	7
Half Scamorza grilled - Montréal - 120gr	12
Parmigiano Reggiano 30 mesi	8
Pecorino au Vinaigre Balsamic - Soverato	7
Pecorino Giovane - Soverato	7

In Cucina: Nicola Guidi - S.Benedetto del Tronto (AP)

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