

MENU'

PER COMINCIARE

Tartarina Classica – 16,00

Tartare di fesa francese “Dry Aged” condita con olio, sale, pepe, salsa worchester e trito di capperi.

Degustazione di Tartare – 18,00

Tre interpretazioni della tartare condite al momento: classica con zucchina grigliata e gorgonzola piccante, con senape in grani e uovo di quaglia, con salsa di soia, erba cipollina, germogli di pisello e nocciole.

Parmigiana 2.0 – 16,00

Melanzana frita ripiena del suo cuore, pomodori, basilico e pane servita con coulis di pomodorino dolce e mozzarella filone in cottura.

Tentacolo Felice – 18,00

Tentacolo di polpo in doppia cottura su crema rustica di ceci, yogurt greco e noci pecan.

Carpaccio di Cecina de Leon IGP – 16,00

Carpaccio di bresaola spagnola affumicata servita con pomodori cuore di bue, olio EVO e gocce di balsamico.

Selezione di Salumi e Formaggi – 16,00

Salumi e formaggi dal mondo, chiedere informazioni al personale.

I NOSTRI RISOTTI

Il Libidinoso – 18,00

Riso Carnaroli Acquerello con lardo di patanegra iberico e mirtilli mantecato al gorgonzola piccante DOP.

Lo Straniero – 16,00

Riso Carnaroli Acquerello con jalapeños e lime mantecato al caprino.

Il Griciotto – 18,00

Riso Carnaroli Acquerello mantecato al pecorino romano crosta nera servito con guanciale amatriciano croccante.

Il Noccioloso – 16,00

Riso Carnaroli Acquerello con crema di topinambur, nocciola tostata e straccetti di bufala.

Il Bosco nel Mare – 19,00

Riso Carnaroli Acquerello ai porcini con filetto di branzino affumicato e scottato a cannello.

LE NOSTRE CARNI PIÙ UN INTRUSO..

Texas Low & Slow – 23,00

Brisket di punta di petto Black Angus Creekstone Farm (USA), cotto 18 ore a bassa temperatura con rub texano e affumicato con legno di ciliegio, scorza d'arancia e pepe nero.

La Fiorenza – 8,30 €/hg

Fiorentina di Simmental bavarese 45 giorni dry aged.

L'Ascia da Guerra – 8,90 €/hg

Tomahawk di Black Angus allevamento Jack's Creek Australia 200 giorni grain feed.

La Bistecca – 25,00

Ribeye di Angus uruguaiano 180 giorni grain feed con 30 giorni di frollatura a secco.

Il Diaframma – 26,00

Outside Skirt di Black Angus Jack's Creek 200 giorni grain feed.

L'Intruso – 17,00

Strudel di pasta sfoglia ripieno di carote, borlotti, zucchine, cipolla, sedano e spinaci servito con coulis di spinaci novelli.

I NOSTRI DOLCI

Morbidina al Cioccolato – 8,00

Torta al cioccolato in assenza di farine servita con crema pasticcera alla vaniglia.

Nocciolamisù – 8,00

Crumble di cantucci toscani bagnati al caffè, crema mascarpone alla nocciola e cacao amaro.

Carpaccio d'Ananas – 7,00

Carpaccio di ananas con coulis di frutti di bosco.

Gelato artigianale all'amarena – 7,00

Gelato artigianale all'amarena servito su biscotto di frolla con amarena sciroppata e granella di nocciola.

Orari Aperture:

Lunedì		19.00 - 23.30
Martedì	Chiuso	
Mercoledì		19.00 - 23.30
Giovedì		19.00 - 23.30
Venerdì		19.00 - 23.30
Sabato	12.00 - 15.30	19.00 - 23.30

PER INFO E PRENOTAZIONI 039/6888403

INFO@HOSTARIA20.IT