

CUCINA TRADIZIONALE

HOSTERIA MODERNA

BENVENUTI

PRIMI PIATTI

Caserecci
CARNE PESCE VEGANO



FANTASTIC
AND AUTHENTIC

BURGER



SECONDI PIATTI

*alla griglia
e non...*



Non esiste nulla CHE NON POSSA
essere risolto
con un sorriso :)
E UN BUON PRANZO
BUON APPETITO





BIANCHI FERMI

LUGANA PRIMO QUARTO
ROSE BLANCHE ANCILLA DOC LA GHIDINA

CAL €3.00 BOTT €18.00

SOAVE PRIMO QUARTO
SAN MICHELE DOC CÀ RUGATE

CAL €2.50 BOTT €16.00

ROSSI

VALPOLICELLA PRIMO QUARTO
RIO ALBO DOC CÀ RUGATE

CAL €3.00 BOTT €18.00

CABERNET PRIMO QUARTO
PRIME GEMME LE COLTURE

CAL €2.50 BOTT €16.00

BOLLICINE

PROSECCO PRIMO QUARTO
BRUT DOC LE COLTURE

CAL €3.00 BOTT €18.00



BIRRE ARTIGIANALI DELL'HOSTE ALLA SPINA

PRIMO QUARTO BIONDA PILSNER 5° BIONDA	CL.25 €3.00 CL.40 €4.00
PRIMO QUARTO AMBRATA 6,8° AMBRATA D'ABBAZIA BELGA	CL.25 €3.50 CL.40 €4.50
PRIMO QUARTO BIONDA NON FILTRATA 6,8° HELLES BAVARESE NON FILTRATA	CL.25 €3.00 CL.40 €4.00
ZOOGAMI BLANCHE FOURTH 4,8° BIANCA NON FILTRATA	CL.25 €3.00 CL.40 €4.00
CORSENDONK ROUSSE 8° ROSSA BELGA STRONG ALE	CL.25 €4.00 CL.40 €5.00

BIRRE ARTIGIANALI DELL'HOSTE IN BOTTIGLIA

BIONDA CRUDA PRIMO QUARTO 4,9° BIONDA NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA	CL.75 €12.00
BIANCA PURA PRIMO QUARTO 5,2° WEIZEN NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA	CL.75 €12.00
ROSSA FORTE PRIMO QUARTO 7,1° ROSSA SPECIALE	CL.75 €12.00
BIONDA ABSTRACT PRIMO QUARTO 5° BIONDA ARTIGIANALE	CL.33 €4.90
ROSSA ABSTRACT PRIMO QUARTO 5,3° ROSSA ARTIGIANALE AL RADICCHIO DI TREVISO	CL.33 €4.90
WEIZEN ABSTRACT PRIMO QUARTO 5° WEIZEN ARTIGIANALE	CL.33 €4.90
ZENZERO ABSTRACT PRIMO QUARTO 5,3° BIONDA ARTIGIANALE ALLO ZENZERO	CL.33 €4.90



BIBITE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA
BOTTIGLIA O SPINA CL.33 €3.00

ACQUA TONICA BIO/GINGER BEER BIO
GALVANINA BIO BOTTIGLIA CL.20 €3.00

LIMONATA BIO/CHINOTTO BIO/POMPELMO ROSSO BIO/CEDRATA BIO
ARANCIATA/TÈ ALLA PESCA BIO/ TÈ AL LIMONE BIO
GALVANINA BIO BOTTIGLIA CL.35 €4.00

ACQUA NATURALE, FRIZZANTE
VALVERDE BOTTIGLIA CL.75 €3.00



TRICOLORE
€ 8.00

CON POMODORINO FRESCO,
BURRATA E BASILICO

GIOIOSA
€ 10.00

CON SALMONE AFFUMICATO
ZUCCHINE E POMODORINI
CONFIT

ORTOLANA
€ 8.00

CON ZUCCHINE, MELANZANE,
PEPERONI E RICOTTA

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELenco RIVOLGERSI AL PERSONALE.



TAGLIERE DEL SALUMIERE €12.00

SOPPRESSA, SPECK, PORCHETTA, BRESAOLA E PANCIETTA ARROTONDATA

TAGLIERE DEL CASARO €12.00

FORMAGGIO PEPE NERO, FORMAGGIO ERBA CIPOLLINA, STRAVECCHIO, CACIO PECORA, MONTE VERONESE, GORGONZOLA STAGIONATO ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE E MARMELLATE

CRUDO E LA BURRATA €14.00

PROSCIUTTO CRUDO CON BURRATA DOP ACCOMPAGNATI DA VERDURE PASTELLATE

TAGLIERE GRAN SELEZIONE DELLO CHEF €20.00

SALUMI E FORMAGGI MISTI SELEZIONATI DALLO CHEF ACCOMPAGNATI DA GIARDINIERA E MOSTARDA

TARTARE DELL'HOSTE €14.00

150GR DI MANZO CRUDO TAGLIATO AL COLTELLO ACCOMPAGNATO DA CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, TUORLO D'UOVO, ACCIUGHE, SENAPE E CAPPERI

POLENTA E BACCALA' €12.00

POLENTA GRIGLIATA CON BACCALÀ ALLA VICENTINA

TRILOGIA DI AFFUMICATI €15.00

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, PESCE SPADA AFFUMICATO E TONNO AFFUMICATO SERVITI SU JULIENNE DI FINOCCHIO ACCOMPAGNATI DA CROSTINI DI PANE E SALSA YOGURT AL LIME

LA GIARDINIERA DELL' HOSTE €4.00

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA. PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.



PRIMI PIATTI DELL'HOSTE

HOSTERIA MODERNA

CON PASTA FRESCA ALL'UOVO

**FETTUCCINE
DELL' HOSTE
€10.00**

FETTUCCINE SPADELLATE
CON CHAMPIGNON, SOPRESSA
VENETA, GORGONZOLA E
PEPE NERO

**BIGOLATA
€10.00**

BIGOLI CON SUGO
ALL'AMATRICIANA

**GNOCCHI AL RAGÙ
DI CORTILE
€9.00**

GNOCCHI DI PATATE SERVITI
CON RAGÙ BIANCO

**MACCHERONCINI
PISTACCHI E
SALMONE
€12.00**

MACCHERONCINI CON PESTO
DI PISTACCHI, BURRATA
E TARTARE DI SALMONE
AFFUMICATO

**RISOTTO DELL'
HOSTE
€10.00**

(PREZZO A PERSONA
MIN. 2 PERSONE)

**FUSILLI INTEGRALI
ALLA CONTADINA
€9.00**

FUSILLI INTEGRALI
CON RAGÙ DI VERDURE
E CURRY

IN CONFORMITÀ AL REC. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.



FILETTO DI MANZO €17.00

200 GR DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

TAGLIATA CUBEROL €17.00

250 GR DI CUBEROL ALLA GRIGLIA IGP

TAGLIATA DI POLLO €13.00

250 GR FILETTO DI POLLO CON PESTO DI RUCOLA E POMODORINI CONFIT

TAGLIATA DI PICANHA €20.00

400GR DI PICANHA ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA MISTA €15.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE ALLA GRIGLIA CON POLENTA,
COSTINE DI MAIALE, SALSICCIA, PETTO DI POLLO E PANCETTA

COTOLETTA ALLA MILANESE €16.00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

TRANCIO DI SALMONE €16.00

TRANCIO DI SALMONE CON VERDURE E SALSA YOGURT

GRAN MISTO DI VERDURE CON TOMINO €9.00

VERDURE MISTE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA CON PATATE SERVITE CON TOMINO FUSO

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.

MENÙ BAMBINI



HOSTERIA MODERNA

PICCOLE PORZIONI

PETER PAN
€5.00

MACCHERONCINI
AL POMODORO

BIANCANEVE
€5.00

MACCHERONCINI ALL'OLIO
O AL BURRO

CAPITAN UNCINO
€5.00

WURSTEL CON PATATINE FRITTE

PIPPO
€5.00

COTOLETTA DI POLLO
CON PATATINE FRITTE

BRACCIO DI FERRO
€7.00

MINI HAMBURGER DI MANZO
O POLLO CON FORMAGGIO E
PATATINE

PAPERINO
€5.00

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE
SERVITO CON PATATINE FRITTE

MENU YO-YO € 10.00

COMPOSTO DA UN PIATTO A SCELTA DEL MENU BAMBINI COMPRESO
DI BIBITA O ACQUA E UNA SIMPATICA SORPRESA.

RISERVATO AI BAMBINI FINO AI 12 ANNI

IN CONFORMITÀ AL REC. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.



**INSALATA
CLASSICA
€8.00**

INSALATA MISTA, TONNO
ALL'OLIO EVO, SCAGLIE
DI FORMAGGIO, OLIVE
TAGGIASCHE E MAIS

**INSALATA
GUSTOSA
€8.00**

INSALATA VERDE CROCCANTE,
PATATE ARROSTO, ZUCCHINE
GRIGLIATE, BRÈ E NOCI

**INSALATA
BURRATINA
€12.00**

INSALATA VERDE, FINOCCHIO,
POMODORINI CONFIT, GAMBERONI
SCOTTATI E BURRATA

**INSALATA
SALMONE
€12.00**

INSALATA VERDE, RADICCHIO,
MELE, SALMONE AFFUMICATO,
POMODORINI CONFIT E
NOCCIOLE

**INSALATA
DELIZIA
€11.00**

INSALATA MISTA CON
STRACCETTI DI POLLO,
SCAGLIE DI GRANA, SALSA
ALLO YOGURT
E CROSTINI

**INSALATA
FELICE
€11.00**

INSALATA MISTA, RUCOLA,
POMODORINI CONFIT,
FINOCCHIO, BRESAOLA E
FETA GRECA

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.



CLASSICO €10.00

BURGER DI MANZO DA 180GR MACINATO FRESCO CON FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, POMODORO E INSALATA GENTILE

LESSINIA €11.00

BURGER DI MANZO DA 180GR MACINATO FRESCO CON FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, TARTUFO NERO E SPECK DOPPIA FESA NATURALE

CHEF €11.00

BURGER DI MANZO DA 180GR MACINATO FRESCO CON FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA AL BALSAMICO E BACON CROCCANTE

BIG BOSS €16.00

BURGER DI MANZO DA 250GR MACINATO FRESCO, CON FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, FORMAGGIO BRIÈ FUSO, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, CIPOLLA E BACON CROCCANTI, POMODORO, INSALATA GENTILE E SALSA BURGER

AMATRICIANO €11.00

BURGER DI MAIALE DA 180GR MACINATO FRESCO, CON FORMAGGIO PECORINO, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA AL BALSAMICO, PANCIETTA CROCCANTE E INSALATA GENTILE

MONTANARO €11.00

BURGER DI POLLO DA 150GR MACINATO FRESCO, CON FORMAGGIO BRIÈ, PORCINI SPADELLATI, SPECK CROCCANTE E SALSA YOGURT

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA. PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.



CRIMINALE €11.00

BURGER DI MANZO DA 180GR MACINATO FRESCO, CON RICOTTA, PEPERONCINO, ANELLI DI CIPOLLA ROSSA CRUDA, POMODORO E INSALATA VERDE

ITALICO €12.00

BURGER DI POLLO DA 150GR MACINATO FRESCO, CON BURRATA, POMODORO FRESCO, MELANZANE FRITTE E PESTO DI RUCOLA

AGRICOLO €11.00

BURGER DI MAIALE DA 180GR MACINATO FRESCO CON SCAMORZA, FRIARIELLI SOTT' OLIO, POMODORINI CONFIT E PANCETTA PEPATA ARROTOLATA

FISBURGER €12.00

BURGER DI SALMONE ALLA PIASTRA CON RUCOLA, POMODORINI CONFIT E SALSA TARTARA

GAMBERONE €13.00

CODE DI GAMBERI SCOTTATI CON INSALATA GENTILE E SALSA ROSA

PESCATORE €12.00

FILETTO DI MERLUZZO PASTELLATO CON INSALATA VERDE, POMODORO E SALSA TARTARA

VEGGY BURGER CON CHIPS CROCCANTI**VEGETARIANO €10.00**

(PANE AI CEREALI): BURGER DI VERDURE MISTE CON MAIONESE VEGANA, RUCOLA E POMODORINI CONFIT

MELANZANO €10.00

(PANE AI CEREALI): BURGER DI MELANZANE, INSALATA GENTILE, SCAGLIE DI GRANA PADANO, POMODORO E CIPOLLA CROCCANTE

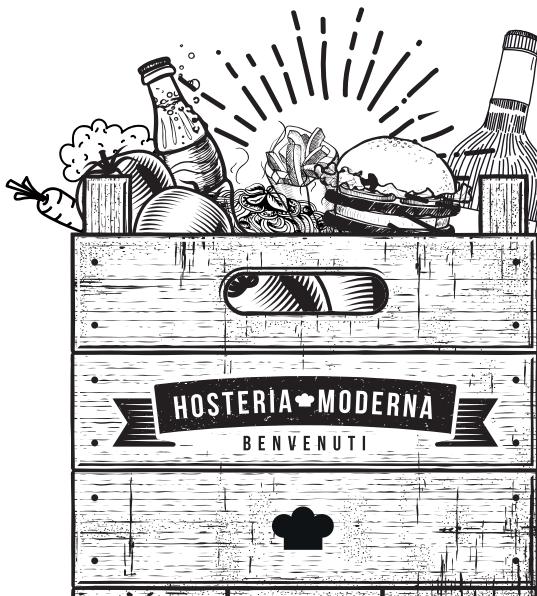
****PANE GLUTEN FREE €4.00 CON PATATE AL FORNO**

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA. PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.

CUCINA TRADIZIONALE

HOSTERIA MODERNA

BUON APPETITO



PRIMO QUARTO
SELEZIONE
VINI E BIRRE ARTIGIANALI

COPERTO € 2.00

(PANE, SALSE E CONDIMENTI)

LE AGGIUNTE VERRANNO QUANTIFICATE A PARTE

IN CONFORMITÀ AL REG. (UE) N. 1169/2011 E SS.MM.II., LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA IN PIATTI E BEVANDE PROPOSTI DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI SULL'APPPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE. ALCUNI INGREDIENTI SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE, ALTRI SONO SOTTOPORTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
PER LA CONSULTAZIONE DELL'ELENCO RIVOLGERSI AL PERSONALE.