

La Vecchia Hostaria



ella

MENÙ

ella

MENÙ

ANTIPASTI

ANTIPASTO "LA VECCHIA HOSTARIA"

Insalata di mare dello Jonio
Acciuga marinata con cipolla di tropea in agrodolce
Salmone affumicato su crostone di pane e mousse di caprino
Cocktail di gamberi con salsa rosa al bergamotto
Millefoglie di spada rughetta e pomodorini con aceto balsamico
Tonno rosso di nostra produzione affumicato con julienne di zucchine
Insalata di cernia al vapore
Tris di gratinato (cozze, cannolicchi e conchiglia dello chef)
Zeppole dell'antica tradizione

€ 18,00

ANTIPASTO CALDO

Ostrica con pane gratinato
Scampo
Cozze
Cannolicchio
Gamberetto
Involtino di pesce spada
Conchiglia dello chef
Polpo arrosto

€ 18,00

La Vecchia Hostaria Plus

€ 23,00

*gli antipasti possono variare in base al pescato del giorno

* coperto € 3,00

MENÙ

ANTIPASTI

Tris di tartare

€ 18,00

Italo calabrese

€ 16,00

Polpo e radicchio arrosto
con glassa di aceto balsamico e olive nere

€ 18,00

Il vegetariano

€ 10,00

Il nostro crudo

€ 22,00

Lamelle di seppia
con cipollotti di Tropea in agrodolce

€ 18,00

*gli antipasti possono variare in base al pescato del giorno

* coperto € 3,00

MENÙ

PRIMI DI PESCE

Paccheri ai crostacei

€ 18,00

Tagliolini all'astice

€ 25,00

Risotto pistacchi e scampi

€ 17,00

Tagliolini con pesto di fior di zucca,
calamaretti e mandorle tostate

€ 17,00

Tortello all'ortica
con cernia, pistacchio, gambero e burrata

€ 17,00

Spaghetto cozze e vongole

€ 17,00

Strozzapreti pesce spada e melanzane

€ 16,00

Risotto ai frutti di mare

€ 17,00

MENÙ

PRIMI DI CARNE

Spaghetti alla Corte d'Assise

€ 10,00

Tagliolini speck e funghi

€ 12,00

Strigoli alla Norma

€ 10,00

Spaghetti alla Carbonara

€ 10,00

MENÙ

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista di pesce
filetto di spigola, involtino di spada, gamberone arrosto, calamaro arrosto

€ 18,00

Tagliata di cernia con rughetta, scaglie di Grana Padano
e glassa di aceto balsamico

€ 17,00

Frittura mista dei nostri mari

€ 17,00

Filetto di spigola con patate croccanti e funghi porcini

€ 18,00

Involtini di pesce spada

€ 17,00

Merluzzo in graticola

€ 18,00

Gamberoni/scampi arrosto

€ 17,00

Tagliata di tonno con rucola, grana e pomodorini

€ 17,00

Tonno in agrodolce

€ 17,00

MENÙ

SECONDI DI CARNE

Grigliata mista di carne
salsiccia, entrecôte di vitello, agnello, bracirole di maiale

€ 15,00

Entrecôte di vitello ai ferri

€ 14,00

Tagliata di carne alla Mediterranea

€ 14,00

Scaloppina ai funghi porcini

€ 13,00

Scaloppina al limone

€ 13,00

Scaloppina al vino bianco

€ 13,00

Cotoletta alla milanese

€ 10,00

MENÙ

CONTORNI

Funghi porcini trifolati

€ 6,00

Patate fritte

€ 3,00

Patate al forno

€ 4,00

Insalata di pomodorini alla calabrese

€ 4,00

Grigliata di verdure

€ 5,00

Insalata mista

€ 3,00

Patate caserecce con peperoncini e olive nere

€ 4,00

MENÙ

FRUTTA E DESSERT

Crêpe con gelato fiordilatte e frutti di bosco

€ 5,00

Crêpe con gelato nocciola e Nutella

€ 5,00

Crêpe calda alla Nutella

€ 5,00

Tartufo fiordilatte/ cioccolato/ nocciola

€ 5,00

Sorbetto al limone

€ 4,00

Cheesecake pistacchio/ frutti di bosco/ Nutella

€ 5,00

Frutta di stagione

€ 5,00

Ananas con fiordilatte e frutti di bosco

€ 5,00

MENÙ

BEVANDE

Acqua minerale naturale 0,75 cl

€ 2,00

Acqua minerale frizzante 0,75 cl

€ 2,00

Bibita in lattina

€ 3,00

Birra Nastro Azzurro 0,33 cl

€ 3,00

Birra Menabrea 0,33 cl

€ 4,00

La Vecchia Hostaria

IL VINO
AGGIUNGE
UN SORRISO
ALL'AMICIZIA
E UNA
SCINTILLA
ALL'AMORE

CARTA DEI VINI

BIANCHI

CANTINA SANTI

MIONETTO DI VALDOBBIADENE DOC	€ 17,00
VILLA SANTI DOC	€ 17,00
FALANGHINA FRIZZANTE	€ 17,00

CANTINA IUZZOLINI

DONNA GIOVANNA	€ 30,00
MADRE GOCCIA	€ 18,00
CIRÒ IUZZOLINI	€ 17,00

CANTINA IPPOLITO

PECORELLO	€ 18,00
-----------	---------

CANTINA LIBRANDI

CRITONE	€ 17,00
CIRÒ LIBRANDI	€ 17,00

CANTINA LAVORATA

ANFISIA VIVACE	€ 17,00
----------------	---------

VINO LOCALE

BIANCO	€ 6,00 LT
--------	-----------

*SI PREGA DI PRESENTARSI A DIGIUNO

CARTA DEI VINI

ROSSI

CANTINA IUZZOLINI

BELFRESCO	€ 16,00
PRINCIPE SPINELLI	€ 18,00

CANTINA LIBRANDI

CIRÒ ROSSO	€ 15,00
------------	---------

CANTINA LAVORATA

GRECO NERO	€ 30,00
BIVONGI ROSSO	€ 30,00

VINO LOCALE

ROSSO	€ 6,00 LT
-------	-----------

ROSATI

CANTINA LAVORATA

BIVONGI	€ 17
---------	------

*SI PREGA DI PRESENTARSI A DIGIUNO



LIQUORI



RUM DON PAPA € 5,00

FERNET BRANCA MENTA € 3,00

KACIUTO € 3,00

AMARO DEL CAPO € 3,00

AVERNA € 3,00

PETRUS € 3,00

RUPES € 3,00

KEPHAS € 3,00

LIMONCELLO € 3,00