

L'Hostaria

il nostro menu

ANTIPASTI

Crudi x2

€ 80,00 14 2 4

Tagliatelle di seppia con verdure croccanti alla julienne

€ 20,00

con tartufo € 25,00 14

Culurgiones piastrato su chutney al peperone

€ 20,00 1 7

*Tartare di tonno con avocado
menta e granella di pistacchio*

€ 20,00

con tartufo € 25,00 4 8

*Tartare di scottona con cipolla
caramellata e menta filange*

€ 20,00

con tartufo € 25,00 6

*Guazzetto di cozze alla marinara
dello chef*

€ 16,00 14

*Selezione di salumi e formaggi
locali*

€ 18,00 7

*Carpaccio di scamone con scaglie di
granglona*

€ 20,00

con tartufo € 25,00 7

L'Hostaria

il nostro menu

PRIMI PIATTI

*Tonnarello fresco all'uovo con burro
d'alpeggio francese e tartufo nero*

€ 28,00

1 3 7

Mezzo rigatone alla carbonara

€ 22,00

con tartufo € 25,00

1 3 7

*Malloreddus bicolore con cozze di
cugnana datterino e zest di limone*

€ 20,00

1 14

*Spghettino di grano duro con pesto di
pistacchio tartare di gambero rosso e
salsa corallo*

€ 26,00

1 2 7 8

L'Hostaria

il nostro menu

SECONDI PIATTI

Costata di scottona sarda alla piastra
€ 8,00 l'etto
con tartufo € 9,00 l'etto
(circa 1kg, consigliata per 2 persone)

Tagliata di controfiletto di manzo con
patate al forno
€ 28,00
con tartufo € 35,00

Filetto di manzo lardellato e tartufo
nero
€ 35,00

Pescato del giorno
€ 8,00 l'etto ④ ⑫

Frittura di calamari dello chef
€ 24,00 ① ⑬ ⑭

L'Hostaria

CONTORNI

Cicoriette di campo ripassate
€ 8,00

Patate al forno della casa
€ 8,00

Insalata finocchi e arance
€ 7,00

Verdure grigliate
€ 8,00

Patatine fritte
€ 7,00

DOLCI

Tiramisu dello chef
€ 8,00 **3 7**

Trionfo di frutta € 8,00

Cheesecake con dressing della casa
€ 8,00 **7 4**

Seadas
€ 8,00 **7 1**

Aggiunta di tartufo sui dolci
€ 5,00

Gelato allo zabaione affogato al mirto
10,00 **3 7**

Acqua
€ 3,00

Caffè
€ 2,50

Amaro
€ 4,00

Coperto
€ 4,00

il nostro menu

l'Hostaria

CONTORNI

Cicoriette di campo ripassate - Sautéed wild chicory
€ 8,00

Patate al forno della casa - baked potatoes
€ 8,00

Insalata finocchi e arance - Fennel and orange salad
€ 7,00

Verdure grigliate - Grilled vegetables
€ 8,00

Patatine fritte - French fries
€ 7,00

DOLCI

Tiramisu dello chef 3 7
€ 8,00

Trionfo di frutta - Fruit Medley
€ 8,00

Cheesecake con dressing della casa - Cheesecake with house-made dressing
€ 8,00

Seadas - traditional Sardinian pastry 7 4
€ 8,00

Aggiunta di tartufo sui dolci - Truffle topping for desserts 7 1
€ 5,00

Gelato allo zabaione affogato al mirto
Homemade zabaione gelato drowned
in Sardinian myrtle liqueur
10,00 3 7

Acqua - Water
€ 3,00

Caffè - Coffee
€ 2,50

Amaro - Digestive
€ 4,00