



MENÙ ANTIPASTO E CARNI ALLA GRIGLIA

Sapori nostrani e trionfo di carne

ANTIPASTO

Selezione di salumi nostrani
Giardiniera di verdure casereccia
Formaggi lombardi e confetture di verdure
Focaccia al rosmarino

SECONDO PIATTO

Grigliata mista di carne
(pollo, 1 Fiorentina di scottona piemontese da 1 Kg ogni 4 persone, cotoletta agnello, arrosticino castrato, braciola maiale, spiedino misto carne e verdure)

Tris di contorni misti di stagione
(patate saltate al rosmarino, verdure alla griglia, radicchio brasato all'aceto balsamico)

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

VINI AL BICCHIERE IN ABBINAMENTO

Prosecco treviso extra dry mito (11,5% - Prosecco e Glera)
Prosecco e Glera Bianco di Custoza (12% 2016 - Vinicola Bennati)
Merlot (12% - 2016 - Vinicola Bennati)

30€

Tutte le nostre proposte comprendono acqua,
vino della casa bianco e rosso (1 bottiglia ogni 2 persone comprese)
caffè e digestivo della casa

www.hostarialacosta.it



MENÙ RUSTICO

Il gusto antico dei migliori piatti

ANTIPASTO

Selezione di salumi nostrani
Giardiniera di verdure casereccia
Formaggi lombardi e confetture di verdure
Focaccia al rosmarino
Sformato di erbe con fonduta di Grana Padano

PRIMO PIATTO

Pizzoccheri alla valtellinese

SECONDO PIATTO

(a scelta)

Straccetti di manzo al vino rosso e rosmarino
Filettino di maiale alla Rossini
(spinaci, scaglie di grana e riduzione di vino rosso)

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

VINI AL BICCHIERE IN ABBINAMENTO

Prosecco Treviso extra dry mito *(11,5% - Prosecco e Glera)*
Prosecco e Glera Bianco di Custoza *(12% 2016 - Vinicola Bennati)*
Merlot *(12% - 2016 - Vinicola Bennati)*

35€

Tutte le nostre proposte comprendono acqua,
vino della casa bianco e rosso *(1 bottiglia ogni 2 persone comprese)*
caffè e digestivo della casa

www.hostarialacosta.it



MENÙ GUSTOSO

Un percorso tra sapori e gusti

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi con burrata
Strudel salato con asparagi, taleggio e speck
Focaccia al rosmarino

BIS DI PRIMI PIATTI

Risotto con mele e bresaola
Gnocchi di patate con zafferano e salsiccia

SECONDO PIATTO

(a scelta)

Tagliata di manzo alla pietra
Arrostito di faraona ripieno con mele e prugne
Piccatine di vitello al marsala

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

VINI AL BICCHIERE IN ABBINAMENTO

Prosecco Treviso extra dry mito (11,5% - Prosecco e Glera)
Prosecco e Glera Bianco di Custoza (12% 2016 - Vinicola Bennati)
Merlot (12% - 2016 - Vinicola Bennati)

38€

Tutte le nostre proposte comprendono acqua,
vino della casa bianco e rosso (1 bottiglia ogni 2 persone comprese)
caffè e digestivo della casa

www.hostarialacosta.it



MENÙ DELLA TRADIZIONE

I sapori più autentici nei piatti della tradizione

ANTIPASTO

Selezione di salumi nostrani
Formaggi lombardi e confetture di verdure
Tris di salumi d'oca
Focaccia al rosmarino

BIS DI PRIMI PIATTI

Ravioli di carne al prosciutto d'oca in salsa rosè
Tagliatelle al ragù bianco di cortile e verdure

SECONDO PIATTO

(a scelta)

Arrosto di vitello al forno
Filetto di manzo al burro ed erbe aromatiche
Rustin negà

Sorbetto al limone
Dessert a scelta o Torta da cerimonia

VINI AL BICCHIERE IN ABBINAMENTO

Prosecco Treviso extra dry mito (11,5% - Prosecco e Glera)
Prosecco e Glera Bianco di Custoza (12% 2016 - Vinicola Bennati)
Merlot (12% - 2016 - Vinicola Bennati)

42€

Tutte le nostre proposte comprendono acqua,
vino della casa bianco e rosso (1 bottiglia ogni 2 persone comprese)
caffè e digestivo della casa
