

## MENU' ANTIPASTO E CARNI ALLA GRIGLIA

Sapori nostrani e trionfo di carne

### ANTIPASTO

Selezione di salumi nostrani

Giardiniera di verdure casereccia

Formaggi lombardi e confettura di verdure

Focaccia al rosmarino

Strudel di carciofi e speck su crema di zucca e  
fonduta di taleggio

### SECONDO PIATTO

Grigliata mista di carne

(1 Fiorentina da 1 Kg ogni 5 persone, fettine di pollo,  
cotolette di agnello, arrosticini di castrato, bracirole di maiale)

Tris di contorni misti di stagione

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

BIANCO DI  
CUSTOZA 2016  
DOCG

VINICOLA BENNATI

ANALCOLICO CON  
FRUTTA FRESCA

PROSECCO

MILLESIMATO  
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI

MERLOT  
DEL VENETO IGT  
2016

VINICOLA BENNATI

GRAPPA  
INVECCHIATA

LEMONCELLO

AMARO D'ERBE

SAMBUCA

€ 35/CAD

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

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT

## MENU' RUSTICO

Il gusto antico dei migliori piatti

### ANTIPASTO

Selezione di salumi nostrani

Giardiniera di verdure casereccia

Formaggi lombardi e confettura di verdure

Focaccia al rosmarino

Sformatino di zucca con porcini e fonduta  
pecorino

### PRIMO PIATTO

Pizzocheri alla valtellinese

### SECONDO PIATTO

Faraona al forno con pinoli uvette e prugne su  
crema di patate vitelotte

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

PROSECCO

MILLESIMATO  
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI

BIANCO DI  
CUSTOZA 2016

DOCG

VINICOLA BENNATI

MERLOT  
DEL VENETO IGT  
2016

VINICOLA BENNATI

GRAPPA  
INVECCHIATA

LEMONCELLO

AMARO D'ERBE

SAMBUCA

€ 38/CAD

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

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT

## MENU' GUSTOSO

Un percorso tra sapori e gusti

### ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi con burrata

Focaccia al rosmarino

Cartoccio di verdure in pastella delicata di  
farina di riso

### BIS DI PRIMI PIATTI

Risotto con mele bresaola e rosmarino

Gnocchi di patate con speck castagne e  
pecorino

### SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo alla pietra con patate al  
rosmarino

Assaggio di selvaggina (cervo o cinghiale) con  
polenta taragna

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

PROSECCO

MILLESIMATO  
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI

BIANCO DI  
CUSTOZA 2016

DOCG

VINICOLA BENNATI

MERLOT  
DEL VENETO IGT  
2016

VINICOLA BENNATI

GRAPPA  
INVECCHIATA

LEMONCELLO

AMARO D'ERBE

SAMBUCA

€ 42/CAD

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

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT

## MENU' DELLA TRADIZIONE

I sapori più autentici nei piatti della tradizione

### ANTIPASTO

Crostone di polenta col missultin

Formaggi lombardi e confettura di verdure

Focaccia al rosmarino

Tris di salumi d'oca

### PRIMO PIATTO

Risotto con porcini salsiccia e zafferano

Pagliaefieno al ragù di lepre

### PIATTO DI MEZZO

Trota del lago affumicata

su insalata di arance finocchi e melograno

### SECONDO PIATTO

Petto d'anatra con pere e aceto balsamico con  
radicchio stufato

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

PROSECCO

MILLESIMATO  
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI

BIANCO DI  
CUSTOZA 2016

DOCG

VINICOLA BENNATI

MERLOT  
DEL VENETO IGT  
2016

VINICOLA BENNATI

GRAPPA  
INVECCHIATA

LEMONCELLO

AMARO D'ERBE

SAMBUCA

€ 45/CAD

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

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT