

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 vitellotte

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