

MENU' GUSTOSO

Un percorso tra sapori e gusti

ANTIPASTO

ANALCOLICO CON
FRUTTA FRESCA

Selezione di salumi nostrani

BIANCO DI
CUSTOZA 2016

Giardiniera di verdure casereccia

DOCG

Formaggi lombardi e confettura di verdure

VINICOLA BENNATI

Focaccia al rosmarino

PROSECCO

MILLESIMATO
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI0

Strudel salato con asparagi e speck su fonduta

BIS di PRIMI PIATTI (2 a scelta)

Risotto mele bresaola e rosmarino

GRAPPA
INVECCHIATA

Lasagne coste patate e crescenza

LEMONCELLO

Gnocchi zafferano e salsiccia

AMARO D'ERBE

Scialatielli calamari zucchine pomodoro fresco

SAMBUCA

SECONDO PIATTO (1 a scelta)

Fritto misto con verdure

Tagliata di manzo alla pietra

Filettino di maiale alla senape e pere kaiser

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

€ 45/CAD

Acqua, vino della casa bianco o rosso (1 bott ogni 4 p. comprese)

€ 50/CAD

Acqua, vino della casa bianco o rosso all inclusive

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT

MENU' DEL MARE

I sapori più autentici nelle proposte di mare

ANTIPASTO

ANALCOLICO CON
FRUTTA FRESCA

Antipasto di mare caldo e freddo

BIANCO DI
CUSTOZA 2016

(Carpaccio di spada, cocktail di gamberi, polipo tiepido, tartare salmone con avocado)

DOCG

PROSECCO

MILLESIMATO
EXTRA DRY

MITO

CA' DI RAI0

Cozze al pomodoro alla tarantina

VINICOLA BENNATI

Focaccia al rosmarino

PRIMO PIATTO (1 a scelta)

MERLOT
DEL VENETO IGT
2016
VINICOLA BENNATI

Linguine al pesto e vongole su crema di patate

GRAPPA
INVECCHIATA

Gnocchetti sardi cacio pepe cozze

LEMONCELLO

Risotto ai gamberi limone menta e Martini Dry

AMARO D'ERBE

SAMBUCA

SECONDO PIATTO

Tris di mare gratinato con insalata e verdure

(Orata, gamberoni, scampi)

Dessert a scelta o Torta da cerimonia

€ 45/CAD

Acqua, vino della casa bianco o rosso (1 bott ogni 4 p. comprese)

€ 50/CAD

Acqua, vino della casa bianco o rosso all inclusive

WWW.HOSTARIALACOSTA.IT