

V

HOSTARIA

N





APPETIZERS

Porcini, pear and pecorino strudel
on purple potato parmantier (4, 5, V) - 15

Warm squid, fine fennel
and peppered orange fillets (*) - 16

Tomato cream soup, scallop tartare,
fresh liquorice crème (4, 6, *) - 14

Classic baked parmesan (4, V) - 14

PASTA AND RICE

Spaghetti "chitarra style" with lemon, garlic,
oil and missoltino (2, 4, 5) - 15

"Riserva S. Massimo" rice with beetroot,
Zincarin fondue and toasted pistachios (3, 4, V) - 18

"Riserva S. Massimo" Franciacorta rice
with perch fillets in butter and sage (4,) - 22

Spelled fusilli, black lime, turnip greens
and anchovy sauce (5) - 14



MAIN COURSES

Whitefish fillets, Ponzu sauce,
chicory, raisins and broad beans (5) - 22

Roasted octopus, parsley potatoes
and mango mayonnaise (2, *) - 22

Venison with noisette butter and raspberries,
Jerusalem artichoke and Nebbiolo reduction (4) - 26

CBT veal topside, tuna sauce,
caper flower and buds (2, 7) - 19

LOUNGE BAR MENU

Courgette flowers stuffed with ricotta and fried * (V4) - 10

Platter of selected PDO cured meats - 14

Tasting of local DOP cheeses (V, 4) - 14

Seasonal salad and side dishes (V) - 6

Chicken nuggets with chips * - 12

SWEETS OF THE DAY (*) - 7

Overcast - 3

Ask for daily specials

Allergens: (1) Shellfish; (2) eggs; (3) Dried fruit and shells; (4) dairy products; (5)
Gluten; (6) Molluscs; (7) Mustard; (*) Frozen; (V) Vegetarian

We kindly ask our customers to inform us in case of intolerances or allergies.



ANTIPASTI

Strudel di porcini, pere e pecorino
su parmantier di patate viola (4, 5, V) - 15

Tiepida di calamaro, finocchi fini
e filetti di arance al pepe (*) - 16

Vellutata di pomodoro, tartare di capesante,
crème fresh alla liquirizia (4, 6, *) - 14

Parmigiana classica al forno (4, V) - 14

PASTA E RISO

Chitarra al limone, aglio,
olio e missoltino (2,4,5) - 15

Riso "Riserva S. Massimo" alla barbabietola,
fonduta di Zincarlin e pistacchi tostati (3,4, V) - 18

Riso "Riserva S. Massimo" al Franciacorta
con filetti di persico al burro e salvia (4,) - 22

Fusilli di farro, lime nero, cime di rapa
e colatura di alici (5) - 14



SECONDI PIATTI

Filetti di lavarello, salsa Ponzu,
cicoria uvetta e fave (5) - 22

Polpo arrosto, patate prezzemolate
e maionese al mango (2,*) - 22

Cervo al burro noisette e lamponi,
topinambur e riduzione di Nebbiolo (4) - 26

Magatello di vitello CBT, salsa tonnata,
fiore di cappero e germogli (2,7) - 19

LOUNGE BAR MENU

Fiori di zucca ripieni di ricotta e fritti * (V,4) - 10

Tagliere di salumi DOP selezionati - 14

Degustazione di formaggi locali DOP (V,4) - 14

Insalata e contorni di stagione (V) - 6

Chicken nuggets con patatine * - 12

DOLCI DEL GIORNO (*) - 7

Coperto - 3

Chiedere per i piatti speciali del giorno

Allergeni: (1) Crostacei; (2) Uova; (3) Frutta secca e guscio; (4) latticini; (5)
Glutine; (6) Molluschi; (7) Senape; (*) Congelato; (V) Vegetariano
Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di intolleranze e allergie.