Dolci

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 10)	- 9
Strudel di mele con gelato (1, 3, 6, 7, 8, 10)	- 9
Torta al cioccolato (1, 3, 6, 7, 8, 10)	- 8
Affogato al caffè e panna montata (7)	- 8
Formaggi misti (7)	- 8

ALLERGENI

1 - glutine | **2** - crostacei e derivati | **3** - uova | **4** - pesce e derivati | **5** - arachidi e derivati
6 - soia e derivati | **7** - latte e derivati | **8** - frutta a guscio e derivati | **9** - sedano e derivati
10 - senape e derivati | **11** - semi di sesamo e derivati | **12** - anidride solforosa e solfiti
13 - lupino e derivati | **14** - molluschi e derivati

* secondo la stagione, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

HOSTARIA

MENÙ

Antipasti

Tartare di tonno e avocado* (4)	- 24
Tentacolo alla piastra su letto di purè* (7, 14)	- 23
Gamberi in salsa rosa* (2, 3, 10)	- 18
Pata negra (12)	- 32
Lardo con castagne caramellate e miele	- 24
Acciughe del Cantabrico con crostini (1, 4)	- 22

Primi

Risotto al pesce persico (1, 4, 7, 9, 12)	- 27
Spaghetti al pomodoro (1, 6, 7, 10, 13)	- 18
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 6, 7, 10, 13)	- 24
Tagliolini al tartufo nero (1, 3, 7)	- 30
Lasagne alla bolognese (1, 3, 7, 9)	- 22
Tagliatelle mare e monti (1, 2, 3, 4, 14)	- 28
Vellutata del giorno (7, 9)	- 16

Coperto	- 3,5

Secondi

Tartare di Chianina al coltello (condita a piacere)	- 26
Melanzane alla parmigiana (7)	- 18
Filetto alla griglia con scaglie di tartufo	- 34
Filetto al pepe verde con patate al forno (1, 7, 10)	- 30
Tagliata con rucola e scaglie di grana (7)	- 28
Branzino alla mediterranea e gamberi con patate al forno (1, 2, 4, 7)	- 32
Tonno scottato con patate al forno* (1, 4, 7)	- 28

Contorni

Spinaci al salto (1, 7)	- 8
Patate al forno (1, 7)	- 6
Insalata mista	- 12

Dessert

Tiramisù (1, 3, 6, 7 10)	- 9
Apple strudel with ice cream (1, 3, 6, 7, 8, 10)	- 9
Chocolate cake (1, 3, 6, 7, 8, 10)	- 8
Coffee affogato with whipped cream (7)	- 8
Mixed cheeses (7)	- 8

ALLERGENI

1 - glutine | **2** - crostacei e derivati | **3** - uova | **4** - pesce e derivati | **5** - arachidi e derivati
6 - soia e derivati | **7** - latte e derivati | **8** - frutta a guscio e derivati | **9** - sedano e derivati
10 - senape e derivati | **11** - semi di sesamo e derivati | **12** - anidride solforosa e solfiti
13 - lupino e derivati | **14** - molluschi e derivati

* secondo la stagione, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

HOSTARIA

MENÙ

Starters

Tuna and avocado tartare* (4)	- 24
Grilled octopus tentacle on a bed of mashed potatoes* (7, 14)	- 23
Prawns in cocktail sauce* (2, 3, 10)	- 18
Pata Negra (12)	- 32
Lardo with caramelised chestnuts and honey	- 24
Cantabrian anchovies with croutons (1, 4)	- 22

Pasta and Rice

Perch risotto, a traditional dish from Como (1, 4, 7, 9, 12)	- 27
Spaghetti with tomato sauce (1, 6, 7, 10, 13)	- 18
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 6, 7, 10, 13)	- 24
Tagliolini with black truffle (1, 3, 7)	- 30
Lasagne bolognese (1, 3, 7, 9)	- 22
Sea and mountains tagliatelle (1, 2, 3, 4, 14)	- 28
Cream of the day (7, 9)	- 16

Covered	- 3,5

Meat and Fish

Hand-chopped Chianina beef tartare (seasoned to taste)	- 26
Aubergine parmigiana (7)	- 18
Grilled fillet with truffle shavings	- 34
Fillet with green peppercorns with baked potatoes (1, 7, 10)	- 30
Sliced beef with rocket and Grana Padano shavings (7)	- 28
Mediterranean-style sea bass with prawns with baked potatoes (1 , 2, 4, 7)	- 32
Seared tuna with baked potatoes* (1, 4, 7)	- 28

Side Dishes

Sautéed Spinach (1, 7)	- 8
Baked Potatoes (1, 7)	- 6
Mixed salad	- 12