

hostariadeltoro



ANTIPASTI

Antipasto all'italiana: omaggio agli anni 80. salumi nazionali, selezione di sott'oli e tigella modenese con pesto e grana	15,00 €
Salmone scozzese affumicato con crostini aromatizzati	10,00 €
Burrata di Andria, acciughe del Cantabrico e pane condito con pomodori, olive taggiasche , olio di olive di Montalcino e sale di Cervia.	13,00 €
Insalata tiepida di seppie e polipo con salsa agrumata*	10,00 €
Tartare di gamberi rossi , frutto della passione e sedano*	16,00 €
Crostini con terrina di carne d'oca alla senape rustica, cipolla rossa sott'aceto e Terrina di fegato grasso d'anatra con confettura di arancia e cipolla	11,00 €

PRIMI PIATTI

Ribollita toscana come una volta	10,00 €
Pappa al pomodoro , antica ricetta di Montepulciano	10,00 €
Lasagna al forno dell'Az. Agricola f.lli Caretti (ricetta dell'antica osteria del Mirasole)*	13,00 €
Cannelloni di ricotta e spinaci dell'Az. Agricola f.lli Caretti (ricetta dell'antica osteria del Mirasole)*	13,00 €

SECONDI PIATTI

Bocconcini maremmani	19,00 €
Battuta di Fassona , parmigiano reggiano, misticanza e i suoi condimenti*	13,00 €
Tonno di grotta del Chianti con crema di cannellini e cipolla rossa	16,00 €
Peposo toscano	17,00 €
Quaglia disossata ripiena servita con crema di castagne *	17,00 €
Tentacolo di polipo su vellutata di zucca, i suoi semi , polvere di capperi e gocce di Saba *	17,00 €
Carpaccio di tonno rosso , pesce spada e gamberi rossi di Mazara del Vallo , con le loro salsine*	25,00 €

DOLCI

Gelato della gelateria la Funivia all'Hostaria 5/8,00 €

Tagliata di **Frutta** Fresca 5,00 €

Coperto 3,00€

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservarne le proprietà
Tutti i piatti possono contenere allergeni. In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare il personale di sala.*