

HOSTARIA PO

R O M A

Menu à la Carte

*Matrimonio d'amore tra tradizione e innovazione,
una forma d'arte e di emozione
che esprimiamo attraverso
i nostri artisti.
Benvenuti.*

Allergeni

Allergens

Soia · <i>Soy</i>	
Crostacei · <i>Crustaceans</i>	
Solfiti · <i>Sulphur dioxide</i>	
Uova · <i>Eggs</i>	
Arachidi · <i>Peanuts</i>	
Pesce · <i>Fish</i>	
Frutta secca · <i>Nuts</i>	
Lupini · <i>Lupin</i>	
Latte · <i>Milk</i>	
Cereali · <i>Cereals gluten</i>	

Molluschi · <i>Molluscs</i>	
Sedano · <i>Celery</i>	
Sesamo · <i>Sesame seeds</i>	
Senape · <i>Mustard</i>	

* Prodotto congelato

* *Frozen product*

** I prodotti ittici destinanati alla somministrazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica secondo il R.E.G.C.E. 853/04

** *Fish products intended for raw administration have undergone a reclamation treatment accordng to R.E.G.C.E. 853/04*

Antipasti

Starters

Caponata di melanzane tradizionale, pinoli tostati e rucola 10

Eggplants Caponata, toasted pine kernel and rocket



Cuoppo di alici con maionese ai capperi 12

Fried anchovies with caper mayo



Asparagi alla griglia robiola di capra in fagottino,
uovo al tegamino e salicornia 16

Grilled Asparagus, goat cheese in bundle, fried egg and glasswort



Mazzancolle di Sicilia scottate 16

con salsa cocktail, lattuga romana, arance, taggiasche e crostini

Seared prawns in cocktail sauce, roman lettuce,

orange, olives and toasted bread



Insalata di mare con pomodori e verdure in giardiniera 18

Seafood salad with tomatoes and veggies



La battuta di Hostaria Po 120g 20

Hostaria Po's special beef tartare 120g



Primi piatti

First courses

Carbonara (mezzo rigatone di Gragnano, guanciale alla cannella e uova di canapa) 14

Carbonara (half rigatoni from Gragnano, cinnamon porkcheek lard and bioeggs)



Cacio & Pepe (tonnarelli, pecorino 30 mesi, mix di pepi) 14

Cacio & Pepe (fresh spaghetti with 30 months pecorino cheese and mix of peppers)



Amatriciana con gnocchi acqua e farina, pecorino 30 mesi 14

Amatriciana water and flour gnocchi and 30 months pecorino cheese



Pappa al pomodoro, ricotta di pecora ed erbe 14

Tomatoes, bread soup, ricotta and herbs



Candele con asparagi, salsiccia e pecorino 15

Candle pasta with asparagus, sausage and pecorino cheese



Ravioli di burrata dentro e fuori 16

con succo di pomodoro fresco e basilico

Ravioli with burrata inside and outside, fresh tomatoes juice, basil



Spaghettoni freschi aglio e olio 18

con lupini sgucciati e prezzemolo piccante

Fresh spaghetti olive oil, garlic, clams and spicy-parsley



Secondi piatti di carne

Second courses of meat

Cacciatora di pollo con patate alle erbe 18
e olive taggiasche

Chicken cacciatora with potatoes and olives



Tagliata di suino rosso CBT 22
con insalata di finocchi, arance e senape

Red pork with fennel and orange salad with moustard



Agnello fondente con cicorietta piccante 25
Fondant lamb with spicy cicory

Secondi piatti di pesce

Second courses of fish

Polpo fritto, insalata di patate e maionese di Tropea 20
Fried octopus, potatoes salad and onion mayo



Baccalà alla romana 22
Roman style cod-fish, tomatoes and olives



Calamaro alla griglia con mazzetto di fagiolini all'agro 24
Grilled calamari with green beans



Contorni

Side dishes

Cicoria saltata o all'agro 7
Sautéed or boiled cicory

Patate al forno condite alle erbe 7
Baked potatoes

Verdure grigliate 6
Grilled vegetables

Scarola alla Gaetana 8
Escarole, pinkernel, raisins



Dolci

Dessert

Tiramisù

9



Panna cotta al latte di madorla affogata al caffè

9

Almond milk pannacotta with espresso coffee



Semifreddo allo zabaione con pesche, Vov
e granella di biscotto caramellato

9

*Eggnog semifreddo with peach, egg liqueur,
and caramelised crumble*



Meringata alle fragole

9

Strawberries and merengues



Millefoglie di frappe con crema al limoncello e visciole

10

Sweet millefeuille with limoncello cream and sour cherries



Gelato - Frutta

9

Ice cream - Fruit