

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

(Reg. UE 1169/2011)

Soia · *Soy* 

Crostacei · *Crustaceans* 

Solfiti · *Sulphur dioxide* 

Uova · *Eggs* 

Arachidi · *Peanuts* 

Pesce · *Fish* 

Frutta secca · *Nuts* 

Lupini · *Lupin* 

Latte · *Milk* 

Cereali · *Cereals gluten* 

Molluschi · *Molluscs* 

Sedano · *Celery* 

Sesamo · *Sesame seeds* 

Senape · *Mustard* 

* Prodotto congelato

* *Frozen product*

** I prodotti ittici destinati 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 according to R.E.G.C.E. 853/04*

Antipasti

Starters

Porchetta tiepida, purea di mele, senape e miele 13
Apple Caponata with porchetta and anchovy sauce



Polpo fritto, insalata calda di patate alla Catalana
e maionese all'aglio nero e arancio 22
Fried octopus with warm potatoes salad in catalana style and his mayo



Tartare di manzo di Hostaria Po 20
Beef tartare



Tartare di gamberi rossi alla Ceviche, burrata e bottarga 24
Red prawns Ceviche – style tartare burrata and dried fish roe

Tartare di ricciola con mango, cetrioli e mela verde 22
Amberjack tartare with mango, cucumber and green apple

Alici fritte 12
Fried anchovies























Caponata di melanzane 12
Eggplant caponata



Primi piatti

First courses

- Gnocchi alla Amatriciana 14
 
- Carbonara 14
  
- Cacio e pepe 14
 
- Minestra di pesce con pasta mista di Gragnano 18
Fish soup with mixed Gragnano Pasta
  
- Gnocchi acqua e farina alle vongole con polpa di riccio 24
Water and flour gnocchi with clams and sea urchin pulp
  
- Risone di Gragnano alla crema di scampi con burrata e bottarga 24
Risone di Gragnano with scampi cream, burrata and dried fish roe
  
- Tortellini bolognesi crema al burro dolce della
Normandia e parmigiano 30 Mesi* 18
Original tortellini from bologna, with sweet butter and parmesan
   

Secondi piatti di carne

Second courses of meat

Rolle di coniglio alla cacciatora, purè di patate e broccoli 19
Rabbit roll cacciatora, mashed potatoes and broccoli



Petto d'anatra "de canarde" scottato, salsa al foie gras 25
con contorno di stagione e arance candite
Seared Duck breast with seasonal vegetables and candied orange



Agnello fondente 25
Slow-cooked Lamb

Secondi piatti di pesce

Second courses of fish

Calamaro* alla griglia, salsa alla marinara e briciole di taralli conditi. 24
Grilled calamari with marinara sauce and taralli crumbs



Lingotto di tonno marinato, verdure in agrodolce e maionese allo zenzero 22
Marinated tuna loin, sweet and sour veggies, ginger mayo



Trancio di pesce scottato, insalata di pomodori, salsa pil pil 24
Seared fish fillet, tomatoes salad and pil pil sauce



Contorni

Side dishes

Cicoria saltata o all'agro 7
Sauteed or steamed chicory

Patate al forno condite alle erbe 7
Baked potatoes with herbs

Verdure grigliate 7
Grilled vegetables

Spinaci burro e parmigiano o all'agro 7
Spinach with butter and parmesan or steamed



Dolci

Dessert

Tiramisù 9



La crostata di nonna Domenica 9

Granma Domenica's tart



Meringata con crema di limone, panna montata e fragole 10

Meringue dessert with lemon cream, whipped cream and strawberries



Creme bruleè al passion fruit 9

Lemon tart with candied lemons, mini meringues and berries



Zabaione al caffè o marsala e granella di biscotto caramellato 10

Zabaglione(eggnog) with coffee, marsala wine or lemoncello

cream