# HOSTARIA PO

*Menu à la carte*

## ANTIPASTI
## *Starters*

**Porchetta e foie gras** **14**

Con salsa di foie gras, castagne e riduzione di mirto
Latticini, solfiti

*Porchetta and foie gras*

*With foie gras sauce, chestnuts and myrtle reduction*
*Dairy products, sulphites*

**Trippa, carciofi e pecorino** **14**

Trippa in bianco, crema di pecorino, carciofi saltati e menta
Latticini, sedano, solfiti

*Tripe, artichokes and pecorino cheese*

*White tripe with pecorino cream, sautéed artichokes and mint*
*Dairy products, celery, sulphites*

**Seppie e porcini** **18**

Seppioline* di Porto Santo Spirito alla griglia su crema di porcini* e taralli piccanti
Glutine, latticini, molluschi, solfiti

*Cuttlefish and porcini mushrooms*

*Grilled baby cuttlefish* from Porto Santo Spirito with porcini mushroom* cream and spicy taralli*
*Gluten, dairy products, molluscs, sulphites*

**Alici fritte** **12**

Alici fresche infarinate e fritte, servite con maionese ai capperi
Glutine, uova, pesce

*Fried anchovies*

*Fresh anchovies, lightly floured and fried, served with caper mayonnaise*
*Gluten, eggs, fish*

**Baccalà mantecato** **14**

Baccalà* e patate in pasta fillo e puntarelle alla romana
Glutine, pesce, latticini, solfiti

*Creamed salt cod*

*Salt cod* and potatoes in filo pastry with Roman-style puntarelle*
*Gluten, fish, dairy products, sulphites*

**Polpette di bollito** **14**

Polpette di bollito fritte vcon salsa verde, mostarda di Cremona e cipolla all'agrodolce
Glutine, uova, pesce, latticini, sedano, solfiti

*Boiled beef croquettes*

*Fried boiled beef croquettes with green sauce, Cremona mostarda and sweet-and-sour onion*
*Gluten, eggs, fish, dairy products, celery, sulphites*

**Carciofi alla romana** **12**

Carciofi alla romana tradizionali
Solfiti

*Roman-style artichokes*

*Traditional Roman-style artichokes*
*Sulphites*

* Prodotto surgelato o abbattuto di temperatura, secondo le procedure HACCP
** Frozen or blast-chilled product, in accordance with HACCP procedures*

**Tartara di manzo di Hostaria Po, 120 g** **22**

Condita al tavolo
Uova, pesce, senape, solfiti

*Hostaria Po beef tartare, 120 g*

*Seasoned at the table*
*Eggs, fish, mustard, sulphites*

# PRIMI PIATTI
# *First courses*

**Gnocchi all'Amatriciana** **15**

Gnocchi di acqua e farina all'Amatriciana
Glutine, latticini

*Gnocchi Amatriciana style*

*Water-and-flour gnocchi with Amatriciana sauce*
*Gluten, dairy products*

**Spaghetti alla carbonara** **15**

Spaghetti di Gragnano, uova di canapa, guanciale, pecorino romano DOP e parmigiano 24 mesi
Glutine, uova, latticini

*Spaghetti Carbonara*

*Gragnano spaghetti, hemp-fed eggs, guanciale, PDO Pecorino Romano and 24-month-aged Parmesan*
*Gluten, eggs, dairy products*

**Tonnarelli cacio e pepe** **15**

Tonnarelli all'uovo, pecorino romano DOP, parmigiano 24 mesi e mix di pepi
Glutine, uova, latticini

*Tonnarelli with cheese and pepper*

*Egg tonnarelli with PDO Pecorino Romano, 24-month-aged Parmesan and a blend of peppers*
*Gluten, eggs, dairy products*

**Spaghetti, gamberi e tartufo** **26**

Spaghetti di Gragnano, tartare di gamberi rossi*, crema di cipolla e tartufo nero
Glutine, crostacei

*Spaghetti with red prawns and truffle*

*Gragnano spaghetti with red prawn tartare*, onion cream and black truffle*
*Gluten, crustaceans*

**Spaghetti ai tre pomodori** **18**

Spaghetti di Gragnano ai tre pomodori, burro al basilico e straccetti di burrata
Glutine, latticini

*Spaghetti with three varieties of tomato*

*Gragnano spaghetti with three varieties of tomato, basil butter and strips of burrata*
*Gluten, dairy products*

**Risone ai funghi porcini** **25**

Risone di Gragnano ai funghi porcini*, mantecato con parmigiano 24 mesi
Glutine, latticini, sedano

*Risone pasta with porcini mushrooms*

*Gragnano risone pasta with porcini mushrooms*, finished with 24-month-aged Parmesan*
*Gluten, dairy products, celery*

**Tortellini bolognesi** **20**

Mantecati con burro e salvia oppure in brodo
Glutine, uova, latticini, sedano

*Bolognese tortellini*

*Served with butter and sage or in broth*
*Gluten, eggs, dairy products, celery*

* Prodotto surgelato o abbattuto di temperatura, secondo le procedure HACCP
** Frozen or blast-chilled product, in accordance with HACCP procedures*

# SECONDI PIATTI DI CARNE
## *Meat main courses*

**Filetto di manzo al pepe verde** **36**

Filetto di manzo, fondo bruno al pepe verde e servito con purè di patate
Sedano, senape, latticini, solfiti

*Beef fillet with green peppercorn sauce*

*Beef fillet with green peppercorn jus, served with mashed potatoes*
*Celery, mustard, dairy products, sulphites*

**Guancia di vitello** **28**

Guancia cotta a bassa temperatura, brasata al vino rosso e servita con zucca e fontina
Latticini, sedano, solfiti

*Veal cheek*

*Slow-cooked veal cheek braised in red wine, served with pumpkin and Fontina cheese*
*Dairy products, celery, sulphites*

**Agnello fondente** **25**

Agnello cotto a bassa temperatura e arrostito, servito con patate al forno

*Slow-cooked tender lamb*

*Slow-cooked and roasted lamb, served with roast potatoes*

# SECONDI PIATTI DI PESCE
## *Fish main courses*

**Calamaro fritto** **26**

Calamaro* del Mediterraneo farcito con pesto bolognese e fritto, servito con crema di patate e cipolla rossa all'agrodolce di lampone
Glutine, molluschi, solfiti

*Fried squid*

*Mediterranean squid* stuffed with Bolognese pesto and fried, served with potato cream and red onion in a raspberry sweet-and-sour dressing*
*Gluten, molluscs, sulphites*

**Polpo alla griglia** **24**

Tentacolo di polpo grigliato e servito con macco di fave e broccoletti saltati
Molluschi, sedano

*Grilled octopus*

*Grilled octopus tentacle served with broad bean purée and sautéed broccoli rabe*
*Molluscs, celery*

**Sogliola** **€12 / 100 g**

Alla mugnaia o alla griglia e servita con purè di patate
Glutine, pesce, latticini, solfiti

*Sole*

*Meunière-style or grilled, served with mashed potatoes*
*Gluten, fish, dairy products, sulphites*

**Pesce al forno** **€9 / 100 g**

Intero al forno secondo il pescato giornaliero
Pesce

*Oven-baked fish*

*Whole oven-baked fish, depending on the catch of the day*
*Fish*

* Prodotto surgelato o abbattuto di temperatura, secondo le procedure HACCP
** Frozen or blast-chilled product, in accordance with HACCP procedures*

# CONTORNI
## *Side dishes*

**Cicoria saltata o all'agro** **7**

*Sautéed chicory or chicory with olive oil and lemon*

**Spinaci, burro e parmigiano oppure all'agro** **7**

Latticini

*Spinach with butter and Parmesan, or with olive oil and lemon*

*Dairy products*

**Puntarelle alla romana** **7**

Pesce

*Roman-style puntarelle*

*Fish*

**Verdure grigliate** **7**

*Grilled vegetables*

**Patate al forno** **7**

*Roast potatoes*

# DOLCI
## *Desserts*

**Tiramisù** **9**

Dell'Hostaria, con caffè espresso, crumble al caffè e savoiardo

Glutine, uova, latticini

*Tiramisù*

*Our house tiramisù with espresso coffee, coffee crumble and ladyfinger biscuit*

*Gluten, eggs, dairy products*

**La crostata di Nonna Domenica** **9**

Frolla speziata, nocciole e marmellata di more o mirtilli

Glutine, uova, latticini, frutta a guscio

*Grandma Domenica's tart*

*Spiced shortcrust pastry with hazelnuts and blackberry or blueberry jam*

*Gluten, eggs, dairy products, tree nuts*

**Tortino di cioccolato con cuore caldo** **10**

Tortino di cioccolato fondente con cuore morbido al caramello salato

Glutine, uova, latticini

*Warm-centred chocolate cake*

*Dark chocolate cake with a soft salted caramel centre*

*Gluten, eggs, dairy products*

**Pera cotta al vino** **10**

Pera cotta al vino rosso, crema di ricotta con arance candite e crumble al cocco

Glutine, latticini, solfiti

*Pear poached in wine*

*Pear poached in red wine, ricotta cream with candied orange and coconut crumble*

*Gluten, dairy products, sulphites*

**Zabaione** **10**

Zabaione espresso preparato al momento in sala, tradizionale oppure su consiglio del nostro personale

Uova, solfiti

*Zabaglione*

*Traditional zabaglione freshly prepared at the table, or please ask our staff for advice*

*Eggs, sulphites*

**Cestino di pane e assaggio di olio · €3 a persona**

*Bread basket and olive oil tasting · €3 per person*

Per informazioni su allergeni e intolleranze rivolgetevi al nostro personale. I piatti possono contenere tracce di altri allergeni.

*For information on allergens and food intolerances, please ask our staff. Dishes may contain traces of other allergens.*

* Prodotto surgelato o abbattuto di temperatura, secondo le procedure HACCP

** Frozen or blast-chilled product, in accordance with HACCP procedures*