

# Antipasti

## Starters




















- Caponata tradizionale pistacchio e cucunci 11  
*Caponata of aubergines, pistachio and capers flowers*  
 
- Cuoppo di alici fritte di lampara con maionese acida 12  
*Fried anchovies with sour mayonnaise*  
  
-  **Fagottini 2013** di pasta fillo alle verdure e taleggio con fonduta di parmigiano e mosto di uva 12  
*Little phyllo dough bundle 2013 with vegetables, taleggio cheese, parmesan fondue and grape must*  
  
- Tonno sott'olio "home made" alla griglia 12  
con cipolla rossa caramellata al balsamico  
*Tuna fish in oil "home made" grilled with balsamic caramelized red onion*  

-  **Gamberoni 2014** al lardo e rosmarino su crema di patate e zenzero 15  
*Prawns 2014 with lard and rosemary on potato cream and ginger*  

- Vitello tonnato con uovo di quaglia 16  
salsa tonnata e foglie di capperi  
*Veal with tuna-mayo sauce, boiled quail eggs and capers leaves*  
   
- Carpaccio di salmone\*\* marinato agli agrumi e finocchietto, 16  
salsa alla senape, caprino alle olive e guttiau  
*Carpaccio of salmon\*\* marinated with citrus and fennel, mustard, goat cheese with olives and guttiau Sardinian's pita bread*  
 
- La battuta di Hostaria Po 120g 20  
*Hostaria Po's special beef tartare 120g*  











# Primi piatti

## First courses

- Carbonara, Cacio & Pepe o Gricia 13  
*Carbonara, Cacio & Pepe o Gricia*  
 
-  **Amatriciana 2020** con gnocchi acqua e farina 13  
*Amatriciana 2020 gnocchi with water and flour*  
 
- Conchiglioni al tonno "sott'olio" con pesto di finocchietto 15  
capperi di Pantelleria e salsa alla 'nduja  
*Pasta shell with tuna in oil with fennel pesto, capers from Pantelleria and 'nduja sauce*  
  
- Ravioli ricotta e spinaci con salsa al pomodoro e parmigiano 16  
*Ravioli with ricotta cheese and spinach with tomato sauce and parmesan cheese*  
 
- Risotto con barbabietola, fonduta di pecorino e liquirizia 16  
*Risotto with beetroot, pecorino fondue and liquorice*  

-  **Linguine 2021** al nero di seppia, curcuma, lime e crudo di gamberi 23  
*Linguine 2021 with cuttlefish ink, turmeric, lime and raw shrimps*  
  
-  **Paccheri 2015** con pesto di pistacchio, gamberi cotti e crudi 25  
*Paccheri 2015 with pistachio's pesto, cooked and raw prawns*  
  



## Secondi piatti di carne *Meat main courses*

-  **Pollo 2017** con salsa al curry, riso sushi e verdure al vapore 18  
*Chicken 2017 with curry sauce, sushi-rice and steamed vegetables*  
 
- Agnello al forno** con patate al rosmarino 22  
*Baked lamb with rosemary potatoes*
- Tagliata di picanha** con pan tomato, avocado, coriandolo 26  
*Beef picanha with bread-tomato, avocado and coriander*  

- Stinco di maiale CBT** con senape e mele 26  
*Pork shank CLT with apple and moustard*  

-  **Petto d'anatra 2022** al fumo di ciliegio, mirto e mirtilli 28  
*Duck breast 2022 with cherry smoke, myrtle and blueberries*  
 
-  **Bistecca 2018** di manzo panata e frita 35  
*Beef steak 2018 breaded and fried*

## Secondi piatti di pesce *Second courses of fish*

- Calamari arrostiti al timo** 18  
con crema di patate al limone, olive e pistacchio  
*Grilled calamari, thyme,  
lemon potatoes cream, olives and pistachio*  
 
- Salmone scottato con salsa teriaki, mango e friggirelli** 18  
*Seared salmon steak, teriaki sauce mango and green peppers*  
 
- Polpo\* rosticcato alla catalana** 20  
*Octopus\* with potato, tomato and red onion*  

- Tagliata di tonno scottato** 22  
con pesto alla menta e insalata di pomodori  
*Sliced seared tuna with mint pesto and tomatoes salad*  

- Trancio di pescato del giorno al forno con fiori di zucca e crema di peperoni arrostiti** 25  
*Slice of baked fish of the day with pumpking flower and roasted pepper*  
