

Hosti

L'OSTERIA DELLA PIZZA



Per iniziare

CRUDO, GNOCCO FRITTO, BURRATA

€ 15,00

Crudo di Parma DOP 24 mesi, gnocco fritto fatto in casa, burrata pugliese IGP. (1, 11)

TAGLIERE CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

€ 20,00

Selezione di salumi e formaggi serviti con composta di frutta. (11, 13)

TRIS DI BRUSCHETTE

€ 9,00

- Tartare di pomodoro condito e olio al basilico.
- Stracciatella di bufala pugliese IGP e acciuga del Mediterraneo.
- Salsiccia condita con olio EVO. (1, 4, 11)

MONDEGHILI

€ 11,00

Tipiche polpette lombarde con manzo e maiale*, impanate, fritte e servite con salsa bernese. (1, 9, 11)

PARMIGIANA

€ 10,00

Parmigiana di melanzane* con crema di burrata. (1, 11)

Fritti

MONTANARINE

€ 10,00

- Salsa di pomodoro, grana padano grattugiato, basilico.
- Stracciatella di bufala pugliese IGP, crudo di Parma 24 mesi.
- Mortadella e granella di pistacchio. (1, 3, 11)

FRITTO DI CALAMARI

€ 16,00

Anelli di calamari* fritti, serviti con salvia in pastella, le nostre chips e maionese al lime. (1, 9, 10)

FRITTO DI TERRA

€ 10,00

Mozzarella in carrozza, crochè di patate e olive all'ascolana. (1, 9, 11)

PATATINE FRITTE

€ 5,00

I classici bastoncini di patata fritti*. (1, 9, 11)



Pasta

PACCHERI ITALO

€ 14,00

Paccheri con salsa ai tre pomodori mantecati con burro, serviti con stracciatella di bufala pugliese IGP e olio al basilico. (1, 11)

RIGATONI ALLA CARBONARA

€ 13,00

Rigatoni, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP e guanciale croccante. (1, 9, 11)

BIGOLI CACIO E PEPE

€ 13,00

Bigoli, crema di Pecorino Romano DOP e pepe. (1, 9, 11)

RAVIOLI DEL PLIN

€ 14,00

Ravioli ripieni di carne di manzo, serviti con il loro fondo bruno e granella di nocciole. (1, 3, 9, 11, 13)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 19,00

Spaghetti con vongole veraci. (1, 10)*

TAGLIATELLE DEL BRACCONIERE

€ 15,00

Tagliatelle con ragù di selvaggina. (1, 2, 9, 13)*

GNOCCHETTI

€ 12,00

Gnocchetti di patate, pesto di basilico e fonduta di Casera. (1, 3, 11)

USIAMO SOLO PASTA FRESCA SELEZIONATA DA NOI



Pizze



PER UN IMPASTO
LEGGERO E DIGERIBILE
GRAZIE ALLA LUNGA MATURAZIONE

LA RITA

€ 8,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO. (1, 11)

LA REGINA

€ 10,00

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala pugliese IGP, basilico fresco, olio EVO. (1, 11)

LA SORELLA

€ 10,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini dry rossi e gialli.
Dopo cottura: grattugiata di grana padano, basilico fresco, olio EVO. (1, 11)

ARETINA

€ 16,00

Passata di datterino giallo, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, funghi porcini trifolati. Dopo cottura: patè di olive. (1, 11)

CAMPANA

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, salsiccia fresca, olio EVO. (1, 11)

LA FRESCA

€ 14,00

Polpa di pomodoro, pomodorini dry rossi e gialli.
Dopo cottura: stracciatella di bufala pugliese IGP, acciughe del Mediterraneo, basilico, olio EVO. (1, 4, 11)

TRICOLORE

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, pomodorini dry rossi e gialli.
Dopo cottura: pesto al basilico, grana padano, olio EVO. (1, 3, 11)

DIAVOLA

€ 10,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra. (1, 11)

LA BELLA

€ 18,00

Polpa di pomodoro e mozzarella fior di latte.
Dopo cottura: crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese IGP, pomodorini ciliegini, granella di nocciole e basilico. (1, 3, 11)



MAMMA MIA

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, mela rossa del Trentino.
Dopo cottura: speck, granella di noci, miele. (1, 3, 11)

BRONTE 2.0

€ 16,00

Crema di patate, mozzarella fior di latte. Dopo cottura: stracciatella di bufala pugliese IGP, mortadella Bologna, pesto e granella di pistacchio. (1, 3, 11)

STELLA ALPINA

€ 18,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati.
Dopo cottura: bresaola della Valtellina IGP, Casera della Valtellina DOP, rucola, granella di noci. (1, 3, 11)

CARBONARA

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, guanciale, carbocrema.
Dopo cottura: pepe e Pecorino Romano DOP. (1, 9, 11)

COSTIERA

€ 14,00

Mozzarella fior di latte e cipolla di Tropea.
Dopo cottura: filetti di tonno sott'olio, pesto al basilico, glassa di aceto balsamico di Modena. (1, 3, 4, 11, 13)

DOPPIO GIOCO

€ 15,00

Base frita e poi cotta al forno. Dopo cottura: stracciatella di bufala pugliese IGP, coppa piacentina, pomodori secchi, patè di olive, olio EVO. (1, 11)

CALZONE FARCITO

€ 12,00

Calzone ripieno di polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto di alta qualità. (1, 11)

LA COLORATA

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, crema di patate, pomodorini dry rossi e gialli.
Dopo cottura: ricotta di bufala, chips di zucchine, basilico fresco, olio EVO. (1, 11)

L'ORTO DI HOSTI

€ 13,00

Crema di zucca, pomodorini dry rossi e gialli, melanzane, zucchine, radicchio, basilico fresco, olio EVO. (1, 11)

Salse

PER GODERSI I BORDI

€ 2,00

SALSA PICCANTE ALLA 'NDUJA

SALSA AI 3 POMODORI

CREMA DI BURRATA AL BASILICO





BIRRA MORETTI CLASSICA

Lager bionda della tradizione italiana, a bassa fermentazione, color giallo paglierino.

Fresca, equilibrata, beverina - 4,6% vol.

Piccola
0,2 l

€ 3,50

Media
0,4 l

€ 6,00

BIRRA MORETTI LA ROSSA

Doppio malto ambrata, con malto d'orzo brunito italiano e note di caramello.

Corposa, maltata, avvolgente - 7,2% vol.

€ 3,50

€ 6,00

BIRRA MORETTI LA BIANCA

Weiss ad alta fermentazione, chiara e torbida, con profumo fresco, note speziate e un retrogusto delicato.

Dissetante, speziata, morbida - 5,0% vol.

€ 3,50

€ 6,00

BIRRA MORETTI IPA

Italian Pale Ale ad alta fermentazione, di colore dorato, con luppolo in evidenza.

Aromatica, luppolata, amaricante - 5,2% vol.

€ 3,50

€ 6,00

Bevande

ACQUA NATURALE/GASATA VETRO - 0,75 L

€ 2,50

COCA COLA VETRO - 33 CL

€ 4,00

COCA COLA ZERO VETRO - 33 CL

€ 4,00

FANTA VETRO - 33 CL

€ 4,00

SPRITE VETRO - 33 CL

€ 4,00

LEMONSODA VETRO - 20 CL

€ 4,00

TONICA VETRO - 20 CL

€ 4,00

Vini

SERVITI AL CALICE



PROSECCO

€ 6,00

FRANCIACORTA

€ 9,00

CHAMPAGNE

€ 15,00

VINO BIANCO

€ 6,00 - €8,00

VINO ROSSO

€ 6,00 - €8,00

VINO ROSÉ

€ 6,00

VINO DESSERT

€ 5,00

*SCOPRI INOLTRE LE NOSTRE ETICHETTE FUORI CARTA DISPONIBILI
NEL WINE MARKET DI HOSTI. CHIEDI CONSIGLIO AL NOSTRO STAFF.*

ALLERGENI



1. GLUTINE



2. SEDANO



3. FRUTTA A GUSCIO



4. PESCE



5. SOIA



6. SEMI DI SESAMO



7. ARACHIDI



8. CROSTACEI



9. UOVA



10. MOLLUSCHI



11. LATTE



12. SENAPE



13. SOLFITI



14. LUPINI

** Alcuni prodotti, secondo disponibilità, possono essere surgelati o congelati all'origine, oppure abbattuti nella nostra cucina per garantirne qualità e sicurezza.*

Coperto - € 2,50

Hosti

**SE TI PIACE, PUOI DIRE:
“HOSTI... SE L'È BUNA!”**