



**HOSTERIA  
DEL CASTELLO**

# Hosteria del Castello

Qui in Hosteria, la cucina non è un esercizio di stile.

Nasce al confine tra diverse culture, abbraccia il territorio italiano e ne accetta  
la complessità, senza semplificarla.

Lavoriamo per sottrazione: pochi gesti, prodotti esaltati, sapori messi in tensione  
e contrasto.

Il risultato è una cucina gastronomica, essenziale, viva, che cambia con le  
stagioni e resta solo finché ha qualcosa da dire.

# ANTIPASTI

---

Charcuterie e formaggi

13 euro  
7 - 12

Tartare di manzo  
maionese all'acciuga e capperi, cipolla rossa agrodolce,  
polvere di cipolla bruciata

16 euro  
3 - 4 - 12

Cavolo nero  
cacio e pepe

10 euro  
7

Baccalà mantecato  
hummus di ceci, olio al rosmarino, pita

15 euro  
1 - 4 - 7

Uovo fondente  
crema di patate, polvere di prosciutto, olio al porro

13 euro  
3 - 7 - 12

# PRIMI

---

Orzo

erbe amare, grasso di agnello, ricotta di pecora affumicata,  
maggiorana

15 euro  
1 - 7 - 12

Conchiglie di grano duro  
porro bruciato, ragù di salame, lime

16 euro  
1 - 7 - 12

Raviolo di erbette  
burro, estrazione alla salvia

13 euro  
1 - 3 - 7 - \*

Crema di patate  
cereali soffiati, olio all'erba cipollina

10 euro  
1 - 7

# SECONDI

---

Brasato di manzo  
crema di sedano rapa , salsa al vino rosso

18 euro  
7 - 9 - 12

Filetto di maiale  
condimento agrodolce alla mela, radicchio arrostito

16 euro  
7 - 12

Sella di agnello  
limone salato, olio all'alloro, pecorino

25 euro  
7

Sgombro  
spinacino, buerre blanc all'aringa

16 euro  
4 - 7 - 12

# CONTORNI

---

Patate novelle arrosto  
erbe aromatiche

6 euro  
7

Spinaci al burro

6 euro  
7

Radicchi arrosto  
balsamico alla mela

6 euro  
12

# TENTAZIONI

---

Tiramisù

8 euro  
1 - 3 - 4 - 7 - 8

Mousse al cioccolato  
nocciole caramellate

8 euro  
3 - 7 - 8

Cremoso latte e vaniglia  
frutti rossi

8 euro  
4 - 7

Soffice alle mandorle  
crema di limone e mandorle caramellate

8 euro  
1 - 3 - 4 - 7 - 8

# I VINI DELLA TENUTA

---

## Vini D.O.C. ISONZO del Castello di Spessa



Sauvignon	3,5 euro	22 euro
Chardonnay	3,5 euro	22 euro
Friulano	3,5 euro	22 euro
Pinot Grigio	3,5 euro	22 euro
Ribolla Gialla IGT	3,5 euro	22 euro
Cabernet Sauvignon	3,5 euro	22 euro
Merlot	3,5 euro	22 euro
"Pertè" Ribolla Gialla spumantizzata	4,5 euro	27 euro
"Pertè" Ribolla Gialla spumantizzata magnum		58 euro

## Vini D.O.C. COLLIO del Castello di Spessa

"Segrè" Sauvignon	5 euro	30 euro
"Santarosa" Pinot Bianco	5 euro	30 euro
"Joy" Pinot Grigio	5 euro	30 euro
"Rassauer" Friulano	5 euro	30 euro
"Yellow Hills" Ribolla Gialla	5 euro	30 euro
"Torriani" Merlot	6 euro	40 euro
"Casanova" Pinot Nero	7 euro	45 euro
"Santarosa" Pinot Bianco magnum		65 euro
"Joy" Pinot Grigio magnum		65 euro
"Casanova" Pinot Nero magnum		95 euro

## LE ECCELLENZE DEL CONTE

"Amadeus"		55 euro
"Amadeus" magnum		115 euro

---

# BEVANDE

---

Coca Cola 0,33 lt vetro	3 euro
Coca Cola Zero 0,33 lt vetro	3 euro
Fanta 0,33 lt vetro	3 euro
Crodino 0,10 lt	3 euro
Gingerino 0,10 lt	3 euro
Acqua PET 0,5 lt	1.5 euro
Acqua 0,75 lt vetro	3 euro
Spritz bianco/rosso	3,5 euro
Spritz campari/aperol/hugo	5 euro
Americano	7 euro
Negeroni	8 euro
Gin Tonic/Lemon Tanquery	8 euro
Gin Tonic Fred Jerbis	10 euro
Vodka Tonic Sky	8 euro
Vodka Tonic Absolut	9 euro
Rum Cola Bacardi	8 euro
Rum Cola Havana 7 anni	10 euro
Monte Cola	7 euro
Whisky Cola Jack Daniel's	7 euro
Montenegro	3,5 euro
Branca Menta	3,5 euro
Averna	3,5 euro
Jägermeister	3,5 euro
Braulio	3,5 euro
Nonino	4 euro
Tosolini	4 euro
Jefferson	4 euro
Grappa La Delicata	3,5 euro
Grappa La Decisa	3,5 euro
Grappa Del Conte	8 euro
Brandy X.O.	13 euro

---

# NOTE & INFORMAZIONI

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 e del D.Lgs. 110/1992, si informa la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere stati congelati o surgelati (\*) all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

---

## LISTA DEGLI ALLERGENI

In conformità al Reg. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Per ulteriori informazioni sugli allergeni, il nostro personale è a disposizione.

PANE (contiene o le farine possono contenere tracce)

1 - 6 - 11



Scopri la storia del Castello