



LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

Che il viaggio abbia inizio...

CHECK IN

Aperitivo

stuzzicherie dell'Hosteria con piccolo entree in omaggio 9,00 €

STAZIONE DI PARTENZA

Che Coppia

gnocco fritto di Monica con selezione di salumi dell'Hosteria (1,7,8) 15,00 €

L'Alchimia Golosa

selezione di formaggi secondo Paolo (7) 14,00 €

Super Che Coppia

gnocco fritto con Gran Selezione di salumi e formaggi (1,7,8) 20,00 €

L'Orto in Tavola

composizione di verdure (possibile presenza di frutta di stagione, formaggio e carne) (1,3,7,8,10) 14,00 €

Crudo Orobico

tartare di scottona delle Prealpi orobiche con capperi, acciughe e uovo di quaglia (3,4) 18,00 €

Tutt'Altro Che Calamaro

trippa fritta super crunchy (1) 12,00 €

Il Raffinato

burro montato con polvere di caviale (4,7) 15,00 €



LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

PRIMA FERMATA

Oggi Trippa

Trippa alla bergamasca (1,7) 14,00 €

La Cacio e Pepe

spaghetti di gragnano, pepe e cialda di pecorino (1,7) 14,00 €

Gli Autunnali

ravioli con ripieni di castagne, zucca guarniti con
fonduta di zola (1,7,8) 14,00 €

La Nostrana

tagliatelle all'uovo con ragù di manzetta bergamasca (1,3) 12,00 €

La Selvaggia

tagliatelle con ragù di capriolo (1,7) 15,00 €

DOPperDù

risotto Carnaroli DOP Zaccaria al Moscato di Scanzo 15 € CAD.
DOCG Az. Agricola Biava e Strachitunt DOP Arrigoni -
(MINIMO 2 PERSONE) (1,7,12)



LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

SECONDA FERMATA

Wagyurger

hamburger di wagyu da 100g 20,00 €

Il Guanciaie

guanciaie di maiale cotto a bassa temperatura con polenta di grano antico Riboli (7) 18,00 €

La Punta - ricetta storica

punta di vitello ripiena con polenta di grano antico Riboli (1,7) 17,00 €

Il Brasato

brasato di manzo con polenta bergamasca di grano antico Riboli (1,7,9) 18,00 €

Al Fianco di Diana

cosciotto di capriolo cotto a bassa temperatura con polenta bergamasca di grano antico Riboli (1,7,9) 19,00 €

L'Afrodisiaco Tegame

tegame con uova, taleggio dop e funghi porcini (3,7) 20,00 €

Alias Bertagni

bocconcini di baccalà fritti con patate al forno (1,4) 16,00 €

...COSA FROLLA IN CELLA...

La Danese

fiorentina/costata di swami danese 10€/ETTO

La Galiziana

fiorentina/costata di rubia gallega 12€/ETTO



LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

La Bavarese

fiorentina/costata simmenthal bavarese selezione Iruki 9€/ETTO

La Prealpina

fiorentina/costata di scottona delle prealpi orobiche 8€/ETTO

L'Orobica

fiorentina/costata di manzetta Bergamasca 8€/ETTO

Sua Maestà

bistecca di Kobe Ozaki 39€/ETTO

ULTIMA FERMATA

Selezione Di Dolci

chiedi a noi i dolci fatti in casa disponibili 6,00 €

Alexander In Hosteria

cocktail alexander rivisitato: gin, crema di cacao bianca, panna, polvere di cacao 8,00 €

Il Tonificante















gin tonic: gin garrigue artisanal, levico tonica, rosmarino 12,00 €

Kafffeeeeh

espresso illy in cialda 2,00 €

moka (per 2 persone) da monorigine san jose - torrefazione gli ormesini 6,00 €

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Almondus communis</i> L.), nociole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

LA NOSTRA MESCITA...NATURALE

titologia	prezzo al calice		
bollicine	6,00 €	12,00 €	15,00 €
bianchi	6,00 €	8,00 €	12,00 €
rossi	7,00 €	9,00 €	12,00 €

SELEZIONE DI VINI PER QUESTO MESE

PRODUTTORE	NOME/DENOMINAZIONE	UVE	PREZZO	PROVENIENZA
BOLLICINE				
Josselin Champagne	Luogo d'Agosto	Chardonnay, Pinot Nero	70,00 €	Francia
Cantina della Volta	Rosè	Sorbara 100%	35,00 €	Italia
Cantina della Volta	Bellei	Sorbara 100%	40,00 €	Italia
Dryas	Charmat Brut	Fiano 100%	23,00 €	Italia
Il Pendio	Momi	Pinot Bianco 100%	50,00 €	Italia
Il Pendio	Il Brusato	Chardonnay 100%	55,00 €	Italia
Il Pendio	Trait d'Union	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	50,00 €	Italia
Clément Aurelien	Les Ombelles Champetre	Meunier	85,00 €	Francia
Clément Aurelien NOVITÀ	Fraiserat, Champagne Rosè	Pinot Nero, Meunier	80,00 €	Francia
Drèmont Marroy	Blanc de Meandre	Chardonnay 100%	75,00 €	Francia
Podere sotto il Noce	Saldalama	Lambrusco di Modena	25,00 €	Italia
Jean Servagnat	Le Gallipes	Pino Nero, Meunier, Chardonnay	68,00 €	Francia
Chavost	Blanc d'Assemblage	Pino Nero, Meunier, Chardonnay	70,00 €	Francia
Lacourte Godbillon	1er Cru Terroirs d'Ecueil	Chardonnay, Pinot Nero	60,00 €	Francia
Barrat-Masson	Grain d'Argille	Chardonnay, Pinot Nero	70,00 €	Francia
Domaine de 2 Anes	Lemon 'anes	assemblaggio	32,00 €	Francia
Els Vinyerons	Pregadeu	Xarel.lo 100%	25,00 €	Spagna
BIANCHI				
Francesca Fiasco	Lapazio	Fiano, Coda di Volpe Falanghina	38,00 €	Italia
Il Sole e il Lupo	Lapiano	Fiano 100%	28,00 €	Italia
La Distesa	Terre Silvate	Verdicchio	25,00 €	Italia
Le Ormere	Greco di tufo	Greco 100%	29,00 €	Italia
Danjou Banessy	Supernova	Muscat 100%	39,00 €	Francia

PRODUTTORE	NOME/DENOMINAZIONE	UVE	PREZZO	PROVENIENZA
Danjou Banessy	Cotes du Roussillon AOC	Macabeu 100%	45,00 €	Francia
Hatzidakis	Aidani	Aidani 100%	60,00 €	Grecia
Maillart	Macôn - Verzé	Chardonnay 100%	52,00 €	Francia
Mathieu Apffel <small>NOVITÀ</small>	Avant de la Tempete	Jacquere 100%	40,00 €	Francia
Nicholas Chemarin	J'ai tè dans le peu	Chardonnay 100%	65,00 €	Francia
Overnoy - Crinquand	Savagnin	Savagnin 100%	58,00 €	Francia
Pedro Mendez	Sen Etiqueta	Albarino 100%	33,00 €	Spagna
Mattias Warnung	Esphere	Gruner Veltliner 100%	38,00 €	Austria
2 Natur Kinder	Muller Thurgau	Assemblaggio	33,00 €	Germania
ROSE'				
La Cornasella	Moskè	Moscato di Scanzo 100%	23,00 €	Italia
Petit Oratoire	Loratoire	Grenache, Cinsault	34,00 €	Francia
ROSSI				
Cascina Fontana	Dolcetto d'Alba	Dolcetto 100%	28,00 €	Italia
Le Loup Blanc	La Mère Grand	Grenache, Syrah	39,00 €	Francia
Ceretto	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	80,00 €	Italia
Fratelli Alessandria	Monvigliero	Nebbiolo 100%	110,00 €	Italia
Francesca Fiasco	Mercorì	Aglianico e altri varietali autoctoni	85,00 €	Italia
Il Pendio	La Beccaccia	Cabernet Franc 100%	48,00 €	Italia
Pietracupa <small>NOVITÀ</small>	Taurasi DOCG	Aglianico 100%	50,00 €	Italia
Pomona	Chianti Classico riserva	Sangiovese 100%	39,00 €	Italia
Cortese	Rabaja	Nebbiolo 100%	70,00 €	Francia
Danjou Banessy	Les Myr	Grenache 100%	65,00 €	Francia
Danjou Banessy	La Trouffiere	Carignan, Grenache	55,00 €	Francia
Jean Claude Rateau	Beaune 1er Cru Les Bressandes	Pino Nero 100%	68,00 €	Francia
Nicolas Chemarin	Les Vignes de Jeannots	Gamay 100%	40,00 €	Francia
Nicolas Chemarin	J'ai tè Dans Le Peu	Gamay 100%	65,00 €	Francia
Overnoy - Crinquand	Ploussard	Ploussard 100%	38,00 €	Francia
Domaine de 2 Anes	Riquita	Grenache, Carignan, Mourvedre	27,00 €	Francia

LE SCROCCHIARELLE DELL'HOSTERIA		PREZZO
OROBICA	<i>mozzarella, stracchino Capoferri, pomodorini, salame bergamasco</i>	35,00 €
DEL BOTTO	<i>stracciata di bufala campana, prosciutto crudo bergamasco Ca' del Botto</i>	35,00 €
MONICA	<i>pomodoro, burrata, pomodorini, scaglie di parmigiano, acciughe del Cantabrico</i>	35,00 €
PAOLINO	<i>mozzarella, gorgonzola, cipolla di Tropea, pomodorini</i>	35,00 €
VALTELLINA	<i>mozzarella, raspadura, rucola, bresaola</i>	40,00 €
BOLOGNA	<i>pesto di pistacchio, stracciata di bufala campana, mortadella Favola</i>	35,00 €
NATURA	<i>pomodoro, stracciata di bufala campana, mix di verdure, emulsione di basilico</i>	35,00 €
BUFALINA	<i>pomodoro, bufala campana, emulsione al basilico</i>	35,00 €
EFESEO	<i>pomodoro, mozzarella, olive, 'nduja, spianata calabra</i>	35,00 €
MAGNA GRECIA	<i>pomodoro, mozzarella, filetto di tonno Callipo, pomodorini, olive</i>	35,00 €
INGLESE	<i>mozzarella, Stilton, miele di Thun</i>	35,00 €
TRIADÈ	<i>mozzarella, carciofi, caprino alle erbe, pancetta</i>	35,00 €