



HOSTARIALUCE

Ristorante & Wine Garden

ANTIPASTI - STARTER

I GAMBERI * BACIATI CON CUORE DI PROVOLINA DI AGEROLA AFFUMICATA € 14,00

THE KISSING SHRIMPS * WITH SMOKED MOZZARELLA FROM AGEROLA € 14,00

GROSSES CREVETTES * EMBRASSEES AVEC MOZZARELLA FUMEE DE AGEROLA € 14,00

LA CHARLOTTE DI SALMONE AFFUMICATO CON AVOCADO, PERE, POMODORINI E CIPOLLETTA € 14,00

SMOKED SALMON CHARLOTTE WITH AVOCADO, PEARS, TOMATOES AND ONION € 14,00

CHARLOTTE DE SAUMON FUMÉ À L'AVOCADO, POIRES, TOMATES ET OIGNONS € 14,00

LE ALICI DORATE € 10,00

FRIED MEDITERRANEAN ANCHOVIES € 10,00

ANCHOIS DE LA MEDITERRANEE FRITS € 10,00

LA CAPONATINA DI MELANZANE CON QUINOA CROCCANTE E BURRATA € 11,00

EGGPLANT CAPONATINA WITH CRISPY QUINOA AND BURRATA € 11,00

CAPONATINE D'AUBERGINE AU QUINOA CROQUANT ET BURRATA € 11,00

LA MOZZARELLA DI BUFALA CON IL PROSCIUTTO CRUDO O SPECK € 11,00

BUFFALO MOZZARELLA WITH RAW HAM OR SPECK € 11,00

BUFFALO MOZZARELLA AVEC JAMBON CRU OU SPECK € 11,00

I FIORI DI ZUCCA GRATINATI RIPIENI DI RICOTTA E PERLA DI PROVOLA € 11,00

GRATIN OF ZUCCHINI FLOWERS WITH RICOTTA CHEESE AND SMOKED MOZZARELLA € 11,00

FLEURS DE COURGETTES AU GRATINFARCIES DE RICOTTA ET MOZZARELLA FUMEE € 11,00

LA PARMIGIANELLA DI MELANZANE € 11,00

AUBERGINE CAKE WITH MOZZARELLA, PARMESAN, TOMATOES AND BASIL € 11,00

AUBERGINES À LA PARMESANE AVEC TOMATES ET MOZZARELLA € 11,00

MIX DI TRE ANTIPASTI (GAMBERI BACIATI, FIORI DI ZUCCA, PARMIGIANELLA) € 16,00

THREE STARTERS (kissing shrimps, gratin of zucchini flowers, aubergine cake) € 16,00

TROIS HORS D'OEUVRE (grosses crevettes, fleurs de courgettes, aubergines à la parmesane) € 16,00

PRIMI - FIRST COURSE - PLAT PRINCIPAL

GRICIA € 12,00

PASTA WITH CHEEKS LARD AND PECORINO ROMANO CHEESE € 12,00

PÂTES AUX LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN € 12,00

CACIO E PEPE € 12,00

PASTA WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER € 12,00

PÂTES AU FROMAGE PECORINO ET POIVRE € 12,00

CARBONARA € 12,00

PASTA WITH BACON, EGG, PECORINO ROMANO CHEESE AND PEPPER € 12,00

PÂTES FRAICHES AVEC LARDONS, ŒUFS, FROMAGE PECORINO ROMAIN ET POIVRE € 12,00

AMATRICIANA € 12,00

PASTA WITH TOMATO SAUCE, BACON AND PECORINO ROMANO CHEESE € 12,00

PÂTES AUX TOMATES, LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN € 12,00

LA FETTUCCINA RIPIENA DI BROCCOLETTI SU CREMA DI ZUCCA, PORCINI E PANCETTA CROCCANTE

FETTUCCINA FILLED WITH BROCCOLETTI ON PUMPKIN CREAM, PORCINI AND CRUNCHY BACON € 14,00

FETTUCCINA REMPLI DE BROCCOLETTI SUR CRÈME DE CITROUILLE, PORCINI ET BACON CRUNCHY € 14,00



MENU COMPANY SRL
VIA DELLA LUCE, 44
TRASTEVERE - 00153 ROMA
P. I.V.A. /CF 12109091004



www.hostarialuce.it



HOSTARIALUCE

Ristorante & Wine Garden

GLI SPAGHETTI CON FILETTO DI SPIGOLA AL PROFUMO DI LIMONE € 18,00

SPAGHETTI WITH SEA BASS FILLET AND LEMON FRAGRANCE € 18,00

SPAGHETTI AU FILET DE LUP DE MER AU PARFUM DE CITRON € 18,00

FIRST GLUTEN FREE - VEGAN

IL PESTO DI PISTACCHI E SOUTE' DI VEGETALI € 12,00

PISTACHIO PESTO AND VEGETABLE SOUTE '€ 12,00

SOUTE AUX PISTACHES ET AUX LÉGUMES

IL RISO CON CACIO, PEPE E COZZE

RICE WITH CACIO, PEPPER AND MUSSELS € 12,00

RIZ AU CACIO, POIVRE ET MOULES € 12,00

SECONDI - MAIN COURSE - SECOND PLATS

IL CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CUORE DI PANZANELLA E BAGNET VERT

BEEF FILLET CARPACCIO WITH PANZANELLA HEART AND BAGNET VERT € 22,00

CARPACCIO FILET DE BOEUF AU COEUR DE PANZANELLA ET BAGNET VERT € 22,00

L'ENTRECOTE DI ANGUS CON SALSA CHIMICHURRI, PUREA DI PATATE E NELE E FINOCCHI ARROSTITI € 22,00

ANGUS ENTRECOTE WITH CHEMICHURRI SAUCE, POTATOES AND APPLES PUREE AND ROASTED FENNELS

€ 22,00

ANGUS ENTRECOTE AVEC SAUCE CHEMICHURRI, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POMMES ET FENOUIL RÔT

€ 22,00

I FILETTINI DI POLLO CROCCANTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE, ZUCCHINE AL LIMONE, ZENZERO E HONEY

MUSTARD € 14,00

CRUNCHY CHICKEN FILLETS WITH HAZELNUT GRAINS, LEMON ZUCCHINI, GINGER AND HONEY MUSTARD

€ 14,00

FILETS DE POULET CRUNCHY AUX GRAINS DE NOISETTE, COURGES AU CITRON, GINGEMBRE ET MOUTARDE

AU MIEL € 14,00

IL FILETTO DI SPIGOLA CON SCAGLIE DI PATATE CROCCANTI E PISTACCHI DI BRONTE € 20,00

SEAFOOD FILLET WITH CRISPY POTATO FLAKES AND BRONTE PISTACHIOS € 20,00

FILET DE FRUITS DE MER AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE CROQUANTES ET PISTACHES € 20,00

IL BACCALA' IN TEMPURA CON SCAPECE LEGGERA € 22,00

TEMPURA BACCALA WITH LIGHT SCAPECE € 22,00

LA MORUE IN TEMPURA AVEC SCAPECE LUMINEUX € 22,00

I CALAMARI * RIPIENI CON SCAROLA, UVETTA, PINOLI E SALSA DI PANE € 22,00

STUFFED SQUID WITH SCAROLA, RAISINS, PINE NUTS AND BREAD SAUCE € 22,00

SQUID FARCIS AU SCAROLA, RAISINS, NOIX DE PIN ET SAUCE AU PAIN € 22,00

CONTORNI - SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS

PATATE AL FORNO € 4,00

BAKED POTATOES € 4,00

POMMES DE TERRE AU FOUR € 4,00

CONTORNI DEL GIORNO € 5,00

DAY SIDE DISHES € 5,00

PLATS CÔTÉ JOUR € 5,00



MENU COMPANY SRL
VIA DELLA LUCE, 44
TRASTEVERE - 00153 ROMA
P. I.V.A. /CF 12109091004



www.hostarialuce.it



HOSTARIALUCE

Ristorante & Wine Garden

DESSERT

IL SEMIFREDDO AI FICHI SECCHI € 7,00

DRIED FIGS SEMIFREDDO € 7,00

PARFAIT AUX FIGUES SECHES € 7,00

LA TORTA "CAPRESE" (DOLCE TIPICO CON CIOCCOLATO E MANDORLE) € 8,00

CAPRI CHOCOLATE AND ALMOND CAKE (A TYPICAL CAKE OF CAPRI) € 8,00

TARTE CAPRESE AUX AMANDES ET CHOCOLAT € 8,00

COFFEE TIRAMISU € 6,50

IL SEMIFREDDO DI POMPELMI ROSA E CAMPARI € 8,00

SEMIFREDDO OF PINK GRAPEFRUIT AND CAMPARI € 8,00

PARFAIT DE PAMPLEMOUSSE ROSE ET CAMPARI € 8,00

IL CRUMBLE DI MELE E PERE € 7,00

APPLE AND PEAR CRUMBLE € 7,00

CRUMBLE AUX POMMES ET POIRES

BABA' AL RHUM WITH CREAM € 6,00

*SURGELATO/FROZEN/SURGELES



MENU COMPANY SRL
VIA DELLA LUCE, 44
TRASTEVERE - 00153 ROMA
P. I.V.A. /CF 12109091004



www.hostarialuce.it