



## 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

IL TORTINO DI RICOTTA DI CAPRA, CARDONCELLI PIASTRATI E CRUMBLE DI CASTAGNE € 12,00

GOAT RICOTTA PIE, PLATED CARDONCELLI AND CHESTNUT CRUMBLE € 12,00

TARTE DE CHÈVRE À LA RICOTTA, ASSIETTE DE CARDONCELLI ET CRUMBLE DE CHÂTAIGNES € 12,00

### LE ALICI DORATE € 10,00

FRIED MEDITERRANEAN ANCHOVIES € 10,00

ANCHOIS DE LA MEDITERRANEE FRITS € 10,00

### 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 € 13,00

PASTA WITH CHEEKS LARD AND PECORINO ROMANO CHEESE € 13,00

PÂTES AUX LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN € 13,00

#### CACIO E PEPE € 12,00

PASTA WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER € 12,00

PÂTES AU FROMAGE PECORINO ET POIVRE € 12,00

#### CARBONARA € 13,00

PASTA WITH BACON, EGG, PECORINO ROMANO CHEESE AND PEPPER € 13,00

PÂTES FRAICHES AVEC LARDONS, ŒUFS, FROMAGE PECORINO ROMAIN ET POIVRE € 13,00

#### AMATRICIANA € 13,00

PASTA WITH TOMATO SAUCE, BACON AND PECORINO ROMANO CHEESE € 13,00

PÂTES AUX TOMATES, LARDONS ET FROMAGE PECORINO ROMAIN € 13,00

### I RAVIOLI VIOLA RIPIENI DI GORGONZOLA CON CREMA DI ZUCCA E PORRI CROCCANTI € 14,00

PURPLE RAVIOLI FILLED WITH GORGONZOLA WITH PUMPKIN CREAM AND CRISPY LEEKS € 14,00

RAVIOLI VIOLET FOURRÉ AU GORGONZOLA AVEC CRÈME DE CITROUILLE ET POIREAUX CROUSTILLANT € 14,00

\*SURGELATO/FROZEN/SURGELES



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



[www.hostarialuce.it](http://www.hostarialuce.it)



GLI SPAGHETTI CON LA RICCIOLA, SALSAD I DATTERINI E BASILICO € 18,00  
SPAGHETTI WITH AMBERJACK AND DATTERINI AND BASIL SAUCE € 18,00  
SPAGHETTI AUX AMBERJACK ET DATTERINI ET SAUCE AU BASILIC € 18,00

LE ZITE ALLA "GENOVESE" € 12,00  
PASTA WITH BEEF AND ONION € 12,00  
PATES AU BOUEF ET ONIONS € 12,00

**Ristorante & Wine Garden**  
**SECONDI - MAIN COURSE - SECOND PLATS**

FILET MIGNON CLASSICO € 20,00  
BEEF FILLET € 20,00

LA PANCIA DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA CON CIME DI RAPA E MAIONESE DI BARBABIETOLA € 20,00  
LOW TEMPERATURE VEAL BELLY WITH TURNIP AND BEET MAYONNAISE € 20,00  
VENTRE DE VEAU BASSE TEMPERATURE AVEC MAYONNAISE DE NAVET ET BETTERAVES € 20,00

I FILETTINI DI POLLO CROCCANTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE, ZUCCHINE AL LIMONE, ZENZERO E HONEY MUSTARD € 15,00  
CRUNCHY CHICKEN FILLETS WITH HAZELNUT GRAINS, LEMON ZUCCHINI, GINGER AND HONEY MUSTARD € 15,00  
FILETS DE POULET CRUNCHY AUX GRAINS DE NOISETTE, COURGES AU CITRON, GINGEMBRE ET MOUTARDE AU MIEL € 15,00

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

LA RANA PESCATRICE AL VAPORE IN ALGA NORI SU CREMA DI RISO VENERE € 20,00  
STEAMED FISH FISH IN SEAWEED NORI ON VENUS RICE CREAM € 20,00  
POISSON VAPEUR POISSON AUX ALGUES NORI SUR CRÈME DE RIZ VENUS € 20,00

IL POLPO ROSTICCIATO SU PAPA ALLA GUANCAINA (CREMA DI PATATE, PEPPERONI, FETA, LIME, TABASCO E CRACKERS) € 20,00  
ROASTED OCTOPUS ON PAPA ALLA HUANCAINA (CREAM OF POTATOES, PEPPERS, FETA, LIME, TABASCO AND CRACKERS) € 20,00  
POULPE RTI SUR PAPA ALLA HUANCAINA (CRÈME DE POMMES DE TERRE, POIVRONS, FETA, LIME, TABASCO ET CRACKERS) € 20,00

IL BACCALA' IN GUAZZETTO MEDITERRANEO € 22,00  
COD FISH IN MEDITERRANEAN SAUCE € 22,00  
MORUE EN SAUCE MÉDITERRANÉENNE € 22,00

**CONTORNI - SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS**

PATATE AL FORNO € 5,00  
BAKED POTATOES € 5,00  
POMMES DE TERRE AU FOUR € 5,00

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

DESSERT



[www.hostarialuce.it](http://www.hostarialuce.it)

IL SEMIFREDDO AI FIGHI SECCHI € 7,00  
DRIED FIGS SEMIFREDDO € 7,00  
PARFAIT AUX FIGUES SECHES € 7,00

IL SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE CON PRALINE' E CRUMBLE DI CACAO € 7,00  
HAZELNUT SEMIFREDDO WITH PRALINES AND COCOA CRUMBLE € 7,00  
SEMIFREDDO NOISETTES AVEC PRALINÉS ET CRUMBLE DE CACAO € 7,00

**HOSTARIALUCE**  
Ristorante & Wine Garden

IL TRIBUTO AL MONT BLANK € 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 BABA' AL RHUM WITH CREAM € 6.00

IL SORBETTO AL LIMONE € 5,00



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



[www.hostarialuce.it](http://www.hostarialuce.it)