





" La Fame esprime un Bisogno, quello di essere Saziati...
...
... la Cucina invece, eccede la Sazietà, va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare
il Piacere"

Bevande

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 1l	€ 2.00
COCA COLA / COCA COLA 0 / FANTA	€ 3.00 33cl / € 4.00 1l
ICHNUSA non Filtrata 33cl	€ 3.50
RAFFO Lavorazione Grezza 45cl	€ 5.00

MASTIO Birra Artigianale

TRE VESCOVI - Tripel 9° 33cl	
Colore Dorato, note di Frutta a Pasta Gialla, Cereale e Arancia	€ 6.00
HELVIA - Golden Ale 4,7° 33cl	
Colore Giallo Dorato, Aroma Erbaceo, Gusto Maltato poco Amaro	€ 6.00
ROAD 77 - American Pale Ale 5,8° 33cl	
Colore Ambrato, Luppoli Americani, Malti Caramellati	€ 6.00



MENÙ DEGUSTAZIONE Cinque Portate al Buio

€ 35.00

Comunicare eventuali Intolleranze e/o Allergie

al resto ci pensiamo noi!

Unica regola dell'Hostàrì Club?

Tutto il tavolo deve seguire la Degustazione!

Bevande e Coperto esclusi.

Non disponibile Sabato e Domenica.



nell'attesa, usa le

Mani



Stuzzica

COME SE FOSSE UN POPCORN (Allergeni 1, 3, 7)

Raviolo Fritto di Bufala con Salse Hostàrì - 6pz

€ 7.00

TACOS DI PANZEROTTO FRITTO (Allergeni 1, 11)

Braciola al Ragù CBT, Stracciatella

€ 3.00

TRIS (Allergeni 1, 7, 13)

Olive, Salsiccia e Tarallo

€ 8.00

TRADIZIONALE (Allergeni 1)

Bruschetta Pomodoro e Rucola - 4pz

€ 5.00

FANTASIA (Allergeni 1, 7, 12)

Bruschetta a Fantasia dello Chef - 4pz

€ 6.00

Sottoli dalla nostra Dispensa

(vasetto 200gr con pane caldo)

€ 8.00

Antipasto dell'Hostàrì

(minimo 2 persone)

Roll di Melanzana, Mortadella, Scamorza, Pomodoro alla Brace (Allergeni 1, 12)

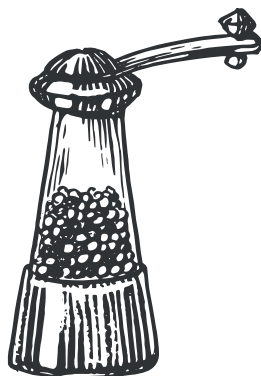
Panino al Vapore, Pulled Pork, Stracciatella, Radicchio al Primitivo (Allergeni 1, 6, 10, 12)

Crocchetta Fritta ripena di Ricotta, Zucca, Pancetta (Allergeni 1, 6, 7)

Porchetta, Mayo dell'Hostàrì, Tarallo Croccante (Allergeni 1, 9)

€ 14.00

per persona



Taglieri e Carpacci

GRAN TAGLIERE (Allergeni 1, 7, 12)

Salumi Nostrani, Formaggi Locali, Confettura, Olive,
Taralli, Verdure Croccanti (consigliato per 4 persone)

€ 35.00

IL TAGLIERE (Allergeni 7, 12)

Salumi Nostrani, Formaggi Locali

€ 18.00

CARPACCIO

Scottona, Rucola, Grana

€ 10.00

CARPACCIO SPECIAL (Allergeni 8)

Pesto di Limone, Noci, Basilico

€ 10.00

Tartare Scottona 200 gr

TARTARE BURRATA (Allergeni 1, 7, 12)

Tartare Scottona, Pomodoro Secco, Crema di Burrata, Tarallo

€ 15.00

TARTARE TARTUFO (Allergeni 6, 8)

Tartare Scottona, Mandorle Tostate, Mayo Leggera all'Aglio
Olio al Tartufo

€ 15.00

TARTARE SPICY (Allergeni 7)

Tartare Scottona, Stracciatella, Salsa Spicy, Patate Croccanti

€ 15.00

TARTARE SU MIDOLLO

(non sempre disponibile)

€ 15.00

TARTARE DEL GIORNO

(chiedere disponibilità al Personale di Sala)

€ 15.00



il desiderio va

Appagato



Primi

TROPEA SENISE (Allergeni 1, 11, 12)

Cavatellino, Peperone crudo, Cipolla caramellata,
Guanciale e Tarallo sbriciolato

€ 13.00

GIALLO MARTINA (Allergeni 1, 7, 11, 12)

Troccolo, Crema datterino giallo
Stracciatella, Capocollo di Martina croccante

€ 13.00

Panini Gourmet

PULLED & PRIMITIVO (Allergeni 1, 6, 7, 12)

Pulled Pork, Stracciatella, Salsa Barbecue,
Radicchio al Primitivo, Cipolla Croccante

€ 10.00

AL PIATTO

Hamburger al Piatto con Patate

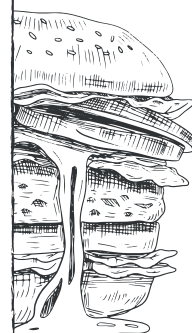
(chiedere disponibilità al Personale di Sala)

€ 7.00

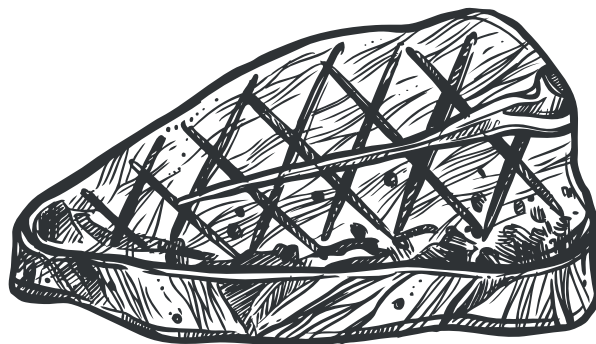
PANINO DEL GIORNO

(chiedere disponibilità al Personale di Sala)

€ 10.00



per arrivare alla
Sostanza



Carni alla Brace

ENTRECÔTE SELEZIONE RED+WHITE
(Cuore di Scottona Prima Scelta)

€ 5.00/etto

COSTATA / T-BONE
(per tagli superiori ad 1kg, rivolgersi al personale di sala)

€ 4.50/etto

AGNELLO NOSTRANO
(selezionato dalla Murgia)

€ 4.00/etto

COSTATINE DI PECORA***

€ 4.00/etto

INVOLTINO DI ANIMELLA

€ 4.00/etto

SALSICCIA DI VITELLO

€ 2.50/etto

SALTIMBOCCA DI MAIALE - GUSTI VARI

€ 2.50/etto

SALSICCIA DI MAIALE PUNTA DI COLTELLO

€ 3.00/etto

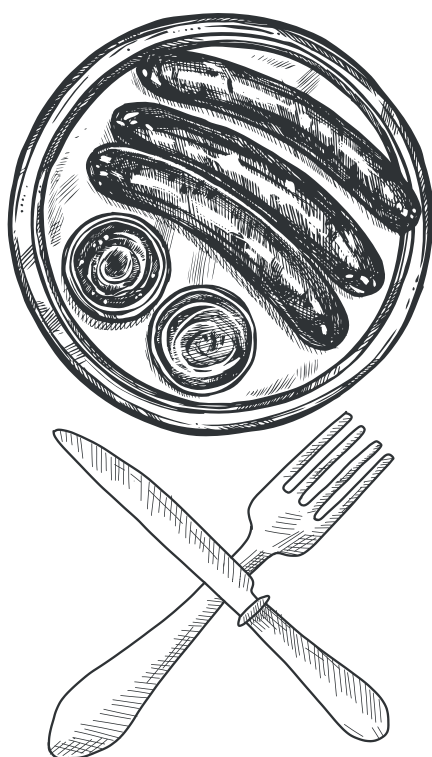
***non sempre disponibile

Secondo la Tradizione e non solo

PECORA E BRACIOLE ALLA R'ZZAUL*** (Allergeni 9)	€ 15.00 500gr
TRIPPA ALLA CALABRESE (Allergeni 9)	€ 8.00
CAPOCOLLO C.B.T., Riduzione Vino Primitivo e Mirtilli, Mela caramellata, Cipolla croccante (Allergeni 1, 8, 11)	€ 12.00

Contorni

CIPOLLE E POMODORINI ARROSTO	€ 5.00
PATATE AL FORNO	€ 6.00
INSALATA MISTA	€ 5.00
CRUDITÈ	€ 5.00
OLIVE NERE SOFFRITTE***	€ 7.00
FUNGHI GRATINATI O TRIFOLATI***	€ 8.00
LAMPASCIONI FRITTI***	€ 8.00



***non sempre disponibile

anche se abbiamo i

Dolci

Dolci Home Made

ROCHER - Mousse alla Vaniglia,
Caramello Salato, Glassa Rocher (Allergeni 9) € 6.00

ARACHIDOTTO - Mousse al Burro di Arachidi
Riso Croccante, Glassa al Cacao (Allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 8) € 6.00

TIRAMISÙ (Allergeni 1, 3) € 5.00

SORBETTO / GELATO € 3.00

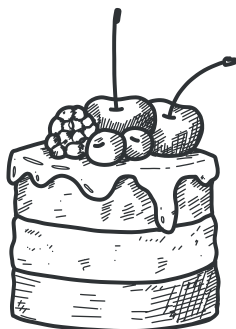
CROSTATINA AL CACAO - Ricotta, Pera caramellata
Scaglie di cacao (Allergeni 1, 6, 7, 11) € 4.50

CROSTATINA - Ricotta, Pralinato alle mandorle
Confettura di Peperoni e Fragole (Allergeni 1, 5, 7, 8, 11) € 4.50

SOFFICE AL CARAMELLO
Gelato al Popcorn (Allergeni 1) € 7.00

BABÀ VARIE FARCITURE (Allergeni 1, 3, 7, 8) € 6.00

Essendo assolutamente Home Made, non sempre tutti disponibili.



in realtà siamo

Amarì

PADRE PEPPE	€ 2.00
LIMONCELLO	€ 2.00
AMARO DEL CAPO	€ 2.00
FERNET BRANCA	€ 2.00
GRAPPA BARRICATA	€ 3.00
WHISKY	€ 3.00
RUM	€ 3.00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.50



bisogna stappare una o forse più

Bottiglie di Vino



" Succede sempre qualcosa di bello
intorno ad una Bottiglia di
Vino"

Vini Rossi

DOLINE 14° - 75cl

Primitivo Puglia I.G.P., Cantina Colli della Murgia € 15.00

MAGIA NERA 9,5° - 75cl

Lambrusco Grasparossa D.O.P., Cantina La Piana € 22.00

FLAMINIO 13.5° - 75cl

Susumaniello I.G.P Salento, Cantina Vallone € 22.00

SYMBOL 15.5° - 75cl

Primitivo Puglia I.G.P., Cantina Colli della Murgia € 35.00

SYMBOL MAGNUM 15.5° - 1.5l

Primitivo Puglia I.G.P., Cantina Colli della Murgia € 100.00

VERTO RISERVA 13.5° - 75cl

Negroamaro I.G.P Salento, Cantina Vallone € 22.00

APOLLO 13.5° - 75cl

Montepulciano d'Abruzzo, Colline Teramane, Cantina Ausonia € 23.00

MOTTA DEL LUPO 13° - 75cl

Nero di Troia, Cantina Paolo Petrilli € 22.00

LE DRITTE 13° - 75cl

Aglianico Vino Naturale, Senza Solfiti Aggiunti, Cantina Colli della Murgia € 25.00

'E, D'OLCETTO D'ALBA 13.5° - 75cl

Barolo D.O.C., Cantina Virna Borgogno € 23.00

CASE VEICE 13.5° - 75cl

Valpolicella D.O.C., Cantina Brigaldara € 25.00

JOHANN BLAUBURGUNDER 13.5° - 75cl

Pinot Nero, Alto Adige, Cantina Brunnen Hof € 30.00

ORIO 14.5° - 75cl

Cabernet Franc Merlot e Syrah Bolgheri Toscana,
Cantina Podere Il Castellaccio € 30.00



BAROLO 14.5° - 75cl Nebbiolo Piemonte D.O.C.G., Cantina Diego Conterno	€ 55.00
BAROLO MAGNUM 14.5° - 1.5l Nebbiolo Piemonte D.O.C.G., Cantina Diego Conterno	€ 120.00
CAVOLO, AMARONE DELLA VALPOLLICELLA 16° - 75cl Corvina e Rondinella Veneto D.O.C.G., Cantina Brigaldara	€ 45.00
CAVOLO, AMARONE DELLA VALPOLLICELLA MAGNUM 16° - 1.5l Corvina e Rondinella Veneto D.O.C.G., Cantina Brigaldara	€ 120.00
CHIANTI CLASSICO 14.5° - 75cl San Giovese, Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G., Fattoria di Rodano	€ 25.00
BARBERA D'ASTI 13.5° - 75cl (SERVITO FREDDO) Barbera D.O.C.G., Cantina Franco Mondo.	€ 22.00
VIE DI ROMANS 14.5° - 75cl Merlot Maurus 2020, Cantina Vie Di Romans	€ 45.00

Vini Rosati

DOLINE 13° - 75cl Nero di Troia I.G.P, Cantina Colli della Murgia	€ 15.00
CASTEL SERRANOVA 12.5° - 75cl Susumaniello I.G.P Salento, Cantina Vallone	€ 22.00
LAGREIN 13,5° - 75cl Lagrein Rosè, Alto Adige D.O.C. Cantina Rottensteiner	€ 22.00
ROSA-AE 14° - 75cl Cerasuolo d'Abruzzo, Cantina Terra dei Beati	€ 20.00
SELLAIA 13° - 75cl Primitivo Rosato I.G.P. Puglia Primitivo 100%, Cantina Colli della Murgia	€ 23.00

Vini Bianchi

LUGANA 13° - 75cl

Turbiana, Cantina Ca' Lojera

€ 25.00

TERRAFIORE 12° - 75cl

Puglia Malvasia I.G.P. Altamura, Az. Agricola Poderi delle Mura

€ 20.00

Bollicine

FONDO VICO 10.5° - 75cl

Spumante Bianco I.G.P. Puglia, Uva Greco 50%, Bianco d'Alessano 20%,
Malvasia 25%, Moscato 5%, Cantina Colli della Murgia

€ 20.00

GALLETTO 13° - 75cl

Spumante Rosato I.G.P. Puglia, Aglianico 100%,
Cantina Colli della Murgia

€ 19.00

PAS DOSE METODO CLASSICO 12,5° - 75cl

Bombino Bianco e Pinot Nero, Cantina D'Araprì

€ 35.00

BRUT ROSÈ METODO CLASSICO 13° - 75cl

Monte Pulciano 50%, Pinot Nero 50%, Cantina D'Araprì

€ 35.00

BRUT ROSÈ METODO CLASSICO MAGNUM 13° - 1,5l

Monte Pulciano 50%, Pinot Nero 50%, Cantina D'Araprì

€ 100.00

Vini Dolci

SPUMANTE MOSCATO DOLCE 10.5° - 75cl

I.G.P. Puglia, Cantina Tenuta Viglione

€ 15.00

ZIBIBBO 16° - al Calice

Heritage Passito Sicilia, Cantina Francesco Intorcia

€ 5.00

occhio agli Allergeni

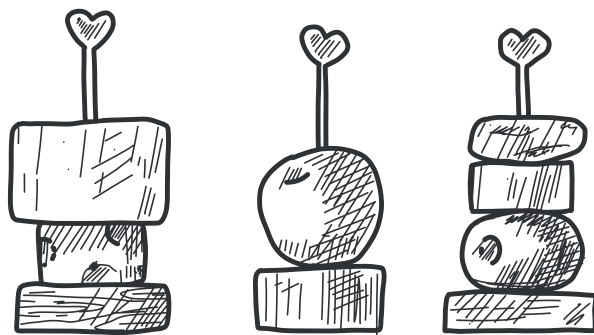
1 - GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, ibridati derivati)			8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, anacardi, pistacchi)
2 - CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)			9 - SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
3 - UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)			10 - SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
4 - PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)			11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in piccola quantità)
5 - ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)			12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/l in SO2 - conservanti)
6 - SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)			13 - LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
7 - LATTE E DERIVATI (prodotti in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme)			14 - MOLLUSCHI E DERIVATI (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina)

COPERTO € 2.50

per ulteriori informazioni circa gli eventuali Allergeni contenuti nelle pietanze, chiedere al Personale di Sala



...difficile
scegliere,
vero?



080 6932019 / 377 3396621
Via Massimo D'Azeglio, 6 - 70022 Altamura (Ba)

