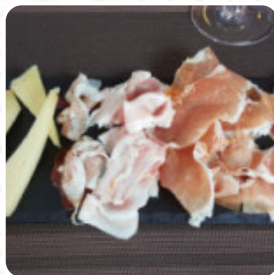
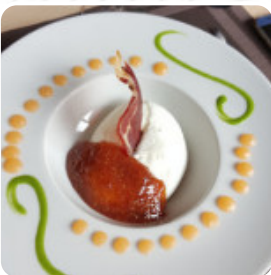




Hostaria 2.0 Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/lesmo/hostaria-20>
Via Alessandro Volta 26, 20855 Lesmo Italia, LESMO, Italy
+33186995715,+39396888403 - hostaria20.it

Categories

[Secondi](#)[Vini Rossi](#)[Liquori & distillati](#)[Primi](#)[Dessert](#)[Vini rossi](#)[Antipasto](#)[Vini Bianchi](#)[Entree](#)[Plat](#)[Bolle](#)[Alcoholic Drinks](#)[Appetizer](#)[Caffetteria](#)[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Hostaria 2.0 Menu



Pasta

PASTA WITH TOMATO 10 €

Dolci

GREEN APPLE SORBET 7 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PECORINO 22 €

Spirits

SAMBUCA 6 €

Main Course

A.O.P. 2.0 14 €

Risotto

SAFFRON RISOTTO 10 €

Vini Rossi In Bottiglia - Rotweine In Flaschen (0,75 L)

SIZZANO 39 €

Whiskey

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8 €

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER 6 €

Pizza - Junior Ø 22Cm

LOMBARDA

Hot Drinks

COFFEE

Bibite

WINE GOBLET 6 €

birre

CLOE BIRRA ARTIGIANALE
BLANCHE, 75 15 €

DIGESTIVI

PASSITO DI PANTELLERIA 42 €

OFFENE WEISSWEINE

LUGANA DOP 28 €

Primo

RISO NEL BOSCO RISO CARNAROLI
CON FUNGHI PORCINI E MORE CONFIT

Liquors (50MI)

BITTER OF THE CAPE 6 €

Amaro

BRAULIO 6 €

Secondo

UN PO' DI ARGENTINA A GERNO
TAGLIATA DI COSTINO OUTSIDE SKIRT
DI BLACK ANGUS COTTA
RIGOROSAMENTE AL SANGUE E
SERVITA CON INSALATA DI
PUNTARELLE.

Desserts

TIRAMIPECAN 9 €

Hostaria 2.0 Menu



Vini Rose

VALDOBBIADENE TERREDIRAI
ROSÈ 22 €

FRAIS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

Pizza - Les Classico

ORO NERO

White Wine List

PRENDAS 25 €

Bianchi Fermi

FRIULANO 2021 27 €

Menu' NOS pranzo e cena

DESSERT OF YOUR CHOICE

Le bevande

BIRRA MENABREA 33CL 5 €

Soft Dinner

TARTARINA

Premium Scotch Whiskey

LAPHROIG 10 YEARS 8 €

The North

RIBOLLA GIALLA 32 €

Liquori & Amari

LIQUORE DELLA CASA 6 €

Liquori- Classici

BRAULIO RISERVA 6 €

Bec Hardy Range

RIESLING 2021 37 €

Bire in Bottiglia

ACQUA NATURALE GASATA 2 €

Bollicine Della Franciacorta

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE 70 €

Aperetifs / Bitters / Liqueur

HIERBAS 6 €

Dolce – Sweet & Dessert

MOSCATO D'ASTI

Piccolipiatti

SALMONE FUMATO 17 €

Menu degustazione mare - 50,00 (minimo per 2 persone)

RAVIOLO BABAGANOUSH

Liquori & distillati

RON I MIEL 7 €

Small Pizza Ø 24Cm

MIRTO 6 €

Bitters And Liqueurs

JEFFERSON 6 €

Uncategorized

COTOLETTA DI POLLO CON
PATATINE FRITTE 13 €

Alcoholic Drinks

Hostaria 2.0 Menu



MORELLINO DI SCANSANO	33 €
CALVADOS	6 €

Antipasti

LA BRIANZA NEL PIATTO (A PERSONA)	16 €
DUCK....OOOORDO!!!!	18 €

Appetizer

TARTARINA TARTARE DI FESA FRANCESE DRY AGED CONDITA CON OLIO, SALE, PEPE E SALSA WORCHESTER SERVITA CON BATTUTO DI CAPPERO, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, TRITO DI ACCIUGHE DEL CANTABRI

TARTARE

Caffetteria

ESPRESSO COFFEE	2 €
DECAFFEINATED COFFEE	2 €

Liquori

BLACK SOUL	6 €
BRANCAMENTA	6 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CHIARETTO DEL GARDA	26 €
DIPLOMATICO RUM	8 €

Vini bianchi

NASCO DI CAGLIARI DOC	32 €
CHARDONNAY DELLA CASA 1/2 LT.	9 €

Menu degustazione terra - 50,00 (minimo per 2 persone)

RISO NEL BOSCO

UN PO' DI ARGENTINA A GERNO

Entree

COSA DICE IL FILETTO (BATTUTA DI FILETTO ALL'ITALIANA CON CONDIMENTI A SCELTA) 14 €

IN BRIANZA É NATO PRIMA L'UOVO (UOVO POCHET ALLA BARBABIETOLA CON AGRETTI AL PROFUMO DI TIMO LIMONATO SU CREMA DI ZAFFERANO E CIALDA AL NERO DI SEPIA) 10 €

SEMPRE VERDE (VELLUTATA TIEPIDA DI PISELLI CON LATTE DI RISO AROMATIZZATO ALLO SCALOGNO) 8 €

Plat

NORMA 2.0 (CANNOLI DI PANE FRITTI RIPIENI DI MELANZANE E POMODORO SU CREMA DI RICOTTA SALATA) 11 €

L'AVANA (RISOTTO AL PROFUMO DI MOJITO) PIATTO VEGANO 12 €

IL MARE CIUCCO (TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA CON VONGOLE, POLPO, CAVIALE DI PROSECCO E POMODORINI) 13 €

Bolle

VALDOBBIADENE TERREDIRAI	22 €
MARIULIN	32 €
ALTA LANGA BELCOLLE	50 €

Restaurant Category

ITALIAN

GLUTEN FREE

MEDITERRANEAN

Antipasto

PARMIGIANA 2.0 15 €

Hostaria 2.0 Menu



TARTARINA BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON SALSA WORCESTER, SENAPE IN GRANI, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E CIALDA AROMATIZZATA AI CAPPERI 12 €

PULPO A LA GALLEGA POLPO CON PATATE E PAPRIKA ALLA GALIZIANA 11 €

SUICIDE SQUID SEPIA SALTATA IN PADELLA CON AROMI SU LETTO DI CATALOGNA RIPASSATA AL PROSECCO, UVETTA E PINOLI 12 €

Vini Bianchi

CHARDONNAY DELLA CASA 1 LT. 16 €

GEWURZTRAMINER A. A. DOC 28 €

VERMENTINO BIO 36 €

FALANGHINA (2021)

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

PASTA

APPETIZER

NOODLES

Primi

CA...STELMAGNO E PEPE 17 €

PACCHERO D'AUTUNNO 15 €

TORTA DI PRIMAVERA TORTA DI PORRI, PATATE E VERZA CON SCAMORZA AFFUMICATA FONDENTE 13 €

SENZA SPINE MEZZELUNE RIPIENE DI CARCIOFI E GAMBERI CON MANTECATURA AL MASCARPONE, PAPRIKA E TUORLO MARINATO GRATTUGIATO 11 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA TONNARELLI ALL'UOVO CON RAGÙ BIANCO DI TONNO FRESCO, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI 14 €

Dessert



BY CHOICE

MORBIDINA AL CIOCCOLATO 8 €

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON CALVADOS 8 €

TARTUFO

CARPACCIO D'ANANAS

Vini rossi

CABERNET DELLA CASA 1/2 LT. 9 €

VOLERE VOLARE PRIMITIVO 2020 (DA BERE FREDDO) 28 €

CABERNET DELLA CASA 1 LT. 16 €

ANZENAS 25 €

CHIANTI CLASSICO "BROLIO" 2020 37 €

Vini Rossi

BARBERA I CARPINI 26 €

CERASUOLO DI VITTORIA 'FLORAMUNDI' DOCG 2019 33 €

LAGREIN A. A. DOC 28 €

VALPOLICELLA CLASSICO 2020 26 €

INFERNO DOCG 38 €

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2018 27 €

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT 2020 22 €

Liquori & distillati

JACK DANIEL'S FIRE ALLA CANNELLA 6 €

Hostaria 2.0 Menu



RUM ZACAPA 23 ANOS 9 €

GRAPPA CHARDONNAY SECCA BORDIGA 6 €

JACK DANIEL'S HONEY AL MIELE 6 €

COGNAC ALLE PERE FRANCOIS PEYROT 9 €

GRAPPA INVECCHIATA DI NEBBIOLO GIALLA BORDIGA 6 €

GRAPPA MOSCATO MORBIDA BORDIGA 6 €

Secondi

MAGNA GATI

MAIALE MEDIOEVALE 19 €

VEGGIE STRUDEL 17 €

MILÀN L'È UN GRAN MILÀN 21 €

TEMPURA EBI 2.0 22 €

MA SONO GIAPPONESE (FIORI DI ZUCCHINA IN TEMPRA RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA SERVITI CON INSALATA GRECA) 11 €

IL MANZO IN VACANZA (FILETTO AI SEMI DI SENAPE SU SABBIA DI PATATE) 18 €

TRIGLIA YIN YANG (TRIGLIA A LENTA COTTURA SU FRIGGITELLI RIPASSATI E CREMA DI PATATE VIOLA E ROSSA) 16 €

TATAKI DI TONNO TAGLIATA DI TONNO ROSSO LEGGERMENTE SCOTTATA CON VERDURE WOK AROMATIZZATE ALLA SOIA 17 €

LO SCAMONE AMERICANO TAGLIATA DI SCAMONE MARINATO CON MIELE, PAPRIKA, SENAPE, PEPRONCINO E AGLIO SERVITA CON INSALATA COLESLAW 19 €

CALAMARO NEL CALAMARO CALAMARO PIASTRATO RIPIENO DI PATATE, OLIO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO SU CLOROFILLA DI SPINACI, CRUMBLE DI BACON E SPAGHETTI CROCCANTI 15 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Hostaria 2.0 Menu



Hostaria 2.0

Via Alessandro Volta 26, 20855
Lesmo Italia, LESMO, Italy

Opening Hours:

Made with [Menu](#)

