



HOSTARIA MALCANTON



MENÙ ESTATE 2024

ANTIPASTI

- BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI BARBABIETOLA E SANTOREGGIA CONSFOLIA DI PANE CROCCANTE 14€
- SARDONI (ALICI)** MARINATI ANGURIA E BASILICO SU INSALATINA DI MATAVILZ E GRANELLA DI PISTACCHIO 15€
 - SARDONI (ALICI) IN SAVOR DI CIPOLLA BIANCA CON PESCHE, ALBICOCCHE E MELISSA 14€
 - ANTIPASTO MISTO MALCANTON: BACCALÀ, SARDONI MARINATI**, SARDONI IN SAVOR 19€
 - SAUTÉ DI COZZE DUINO, SFUMATE AL VITOVSKA CON CROSTINO SPEZIATO AL PIMENTO 14€
- GRATINATO DI CAPESANTE, CANESTRELLI E GAMBERONI* CON FAVE, MENTA EPOMODORINO FRESCO 18€
- PROSCIUTTO CRUDO DEL FRIULI CON GRISSINI AROMATIZZATI E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 14€
- SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI CON FRUTTA DI STAGIONE E MOSTARDE FATTE IN CASA 16€

PRIMI

- SPAGHETTO CHITARRA IN BUSARA DI GRANCHIO CON POMODORINI VARIOPINTI, PESTO AL PISTACCHIO E PROFUMI DI ERBE DI CAMPO 21€
- MILLEFOLIE DI CREPPELLA CON VERDURE ESTIVE SU CREMA DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E RAGOUT MISTO MARE 18€
 - RAVIOLI DI PATATE, BASILICO E PINOLI CON VONGOLE VERACI E UOVA DI SALMONE 19€
- GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERONI*, POMODORO FRESCO, MELANZANE CROCCANTI E STRACCIATELLA 19€
- FUZZI AL TERRANO CON STRACOTTO DI GALLINA, BATTUTO DI ROSMARINO E SCAGLIE DI STRAVECCHIO 17€

SECONDI

- GRAN FRITTO MISTO (CALAMARI, PESCIOLINI & PESCETTI, ALICI IMPANATE, GAMBERETTI) CON CHIPS DI PATATE LIME, PIMENTO E PEPE ROSA 21€
- GRIGLIA MISTA DI PESCE (SCAMPO*, GAMBERONI*, TONNO PINNA GIALLA***, BRANZINO E FILETTI DEL GOLFO) SU CAPONATA ESTIVA 24€
- TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA***, SU VARIETÀ DI RISO SELVAGGIO PROFUMATO ALL'AVOCADO, CIPOLLA ROSSA, POMODORINO E CRÈME FRAÎCHE AL LIME 22€
- TRANCIO DI PESCE PESCATO (COTTO A BASSA TEMPERATURA) AI FERRI CON VERDURE ESTIVE (ZUCCHINE, MELANZANE, FRIGGITELLI, PATATE) SU CREMA DI CAROTE AFFUMICATA 24€
- ½ POLLETTO (COTTO A BASSA TEMPERATURA) PRESSATO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI POMODORO, CETRIOLO, FRIGGITELLI, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO 18€
- VERDURE AI FERRI DI STAGIONE, UOVA ALL'OCCHIO CON SCAGLIE DI FORMAGGIO STAGIONATO E SALSA AL THE MATCHA 15€

CONTORNI DEL GIORNO 4-8€

DOLCI FATTI IN CASA 7€

COPERTO 3€

TUTTI I PRODOTTI CHE USIAMO SONO FRESCHI: IL PESCE VIENE ABBATTUTO IN NEGATIVO

*PRODOTTI CONGELATI A BORDO ** PRODOTTI BONIFICATI *** PRODOTTI SOTTOVUOTI DECONGELATI ALL'ORIGINE.

IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ SUL MERCATO, FACCIAMO RICORSO A PRODOTTI CONGELATI.

AL BANCO DEL BAR POTETE TROVARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE CONTENUTI NELLE NOSTRE PIETANZE.



SUMMER MENÙ 2024

STARTERS

- CREAMED CODFISH ON BEETROOT AND SAVORY CREAM WITH CRISPY BREAD SHEETS 14€
- MARINATED ANCHOVIES** IN WATERMELON AND BASIL ON VALERIAN SALAD AND PISTACHIO GRAIN 15€
- ANCHOVIES IN WHITE ONION "SAVOR" WITH PEACHES, APRICOTS AND LEMON BALM 14€
- MALCANTON MIXED STARTER: CREAMED COD, MARINATED SARDINES**, SARDINES IN "SAVOR" 19€
- SAUTÉ OF DUINO MUSSELS, FLAVORED WITH VITOVSKA WINE WITH SPICY PIMENTO CROUTON 14€
- GRATINATED SCALLOPS, QUEEN SCALLOPS AND PRAWNS* WITH BROAD BEANS, MINT AND FRESH CHERRY TOMATOES 18€
- PROSCIUTTO CRUDO DEL FRIULI (CURED HAM) WITH FLAVORED BREADSTICKS AND FRESH SEASONAL FRUIT 14€
- SELECTION OF REGIONAL CHEESES WITH SEASONAL FRUIT AND HOMEMADE MUSTARDS 16€

FIRST COURSES

- SPAGHETTO CHITARRA IN "BUSARA" OF CRAB WITH MULTICOLORED CHERRY TOMATOES, PISTACHIO PESTO AND SCENTS OF WILD HERBS 21€
- MILLEFEUILLE OF CREPES WITH SUMMER VEGETABLES ON CREAM OF ZUCCHINI AND THEIR FLOWERS AND MIXED SEAFOOD RAGOUT 18€
- RAVIOLI STUFFED WITH POTATO, BASIL AND PINE NUT WITH CLAMS AND SALMON ROE 19€
- POTATO GNOCCHI WITH PRAWNS*, FRESH TOMATO, CRISPY EGGPLANT AND STRACCIATELLA 19€
- FUZI (SHORT PASTA) WITH TERRANO WINE IN A SAUCE OF HEN'S STEW, CHOPPED ROSEMARY AND AGED CHEESE FLAKES 17€

MAIN COURSES

- GREAT MIXED FRIED FISH (SQUIDS, SMALL&TINY FISHES, BREADED ANCHOVIES, SHRIMPS) WITH LIME, ALLSPICE AND PINK PEPPER POTATO CHIPS 21€
- MIXED GRILLED FISH (SCAMPO*, PRAWNS*, YELLOWFIN TUNA***, SEA BASS AND OTHER FILLETS FROM THE GULF) ON SUMMER CAPONATA 24€
- SLICED YELLOWFIN TUNA*** ON AVOCADO-SCENTED WILD RICE VARIETY, RED ONION, CHERRY TOMATO AND LIME CRÈME FRAÎCHE 22€
- GRILLED FISH STEAK 'CATCH OF THE DAY' (COOKED AT LOW TEMPERATURE) WITH SUMMER VEGETABLES (ZUCCHINI, EGGPLANT, GREEN CHILLIES, POTATOES) ON SMOKED CARROT CREAM 24€
- ½ CHICKEN (COOKED AT LOW TEMPERATURE) PRESS LOCKED ON THE GRILL WITH TOMATO SALAD, CUCUMBER, GREEN CHILLIES, GREEK FETA, TAGGIASCA OLIVES AND OREGANO 18€
- GRILLED VEGETABLES WITH FRIED EGGS, AGED CHEESE FLAKES AND MATCHA TEA SAUCE 15€

SIDE DISHES 4-8€

HOMEMADE DESSERTS 7€

COVER CHARGE 3€

ALL THE PRODUCTS WE USE ARE FRESH: FISH IS SHOCK FROZEN.

* FROZEN ON BOARD **PURIFIED *** DEFROSTED AND VACUUM PACKED AT THE SOURCE

IN THE ABSENCE OF AVAILABILITY ON THE MARKET, WE MAY USE FROZEN PRODUCTS.

WE INFORM OUR GUESTS THAT THE LIST OF ALL THE ALLERGENS CONTAINED IN THE MENU ARE AVAILABLE AT THE BAR.



MENÙ CLASSICO 2024

ANTIPASTI

- BACCALÀ MANTECATO CON I SUOI CROSTINI 14€
- GRATINATO CLASSICO DI CANESTRELLI, CAPESANTE E GAMBERONI* 18€
- PEDOCI A LA SCOTADEO 14€

PRIMI

- SPAGHETTI CHITARRA IN BUSARA DI GRANCHIO E SCAMPI* 21€
- SPAGHETTI CHITARRA CON VONGOLE VERACI 18€

SECONDI

- CALAMARI FRITTI E SARDONI IMPANATI CON INSALATINA DI MATAVILZ, CIPOLLA E FAGIOLI 20€
- SEPIE NOSTRANE IN UMIDO CON POLENTA SOCCHIEVINA 18€

CONTORNI DEL GIORNO 4-8€

DOLCI FATTI IN CASA 7€

COPERTO 3€

TUTTI I PRODOTTI CHE USIAMO SONO FRESCHI: IL PESCE VIENE ABBATTUTO IN NEGATIVO

***PRODOTTO CONGELATO A BORDO ** PRODOTTO BONIFICATO *** PRODOTTO SOTTOVUOTO DECONGELATO ALL'ORIGINE.**

IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ SUL MERCATO, FACCIAMO RICORSO A PRODOTTI CONGELATI.

AL BANCO DEL BAR POTETE TROVARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE CONTENUTI NELLE NOSTRE PIETANZE.



CLASSIC MENÙ 2024

STARTERS

- CREAMED CODFISH WITH CROUTONS 13€
- GRATIN OF SCALLOPS, QUEEN SCALLOPS AND PRAWNS* 18€
- SAUTÉED MUSSELS 14€

FIRST COURSES

- SPAGHETTI CHITARRA IN "BUSARA" OF CRAB AND SCAMPI SAUCE 21€
- SPAGHETTI CHITARRA WITH CLAMS 18€

MAIN COURSES

- FRIED CALAMARI AND BREADED SARDINES WITH VALERIAN SALAD, ONION AND BEANS 20€
- STEWED CUTTLEFISH WITH GRILLED POLENTA 18€

SIDE DISHES OF THE DAY 4-8€

HOME-MADE DESSERTS 7€

COVER CHARGE 3€

ALL THE PRODUCTS WE USE ARE FRESH: FISH IS SHOCK FROZEN.

*** FROZEN ON BOARD **PURIFIED *** DEFROSTED AND VACUUM PACKED AT THE SOURCE**

IN THE ABSENCE OF AVAILABILITY ON THE MARKET, WE MAY USE FROZEN PRODUCTS.

WE INFORM OUR GUESTS THAT THE LIST OF ALL THE ALLERGENS CONTAINED IN THE MENU ARE AVAILABLE AT THE BAR.



DOLCI • 7€

- **STRUDEL DI PERE E GIANDUIA CON GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT**
- **SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON PANURE AL CORN FLAKES E SALSA MOU AROMATIZZATA AL CORIANDOLO**
 - **TIRAMISÙ SCOMPOSTO CON CAFFÈ “BIANCA TOSTA” E CREMA MASCARPONE ALL’ARACHIDE SALATO**
 - **SORBETTO AL CUCCHIAIO CEDRO E MENTA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
- **GELATO ARTIGIANALE ALLO YOGURT, LINGUE DI GATTO CON COMPOSTA DI FRUTTA CALDA FATTA IN CASA**
 - **TORTA MALCANTON: CRUMBLE AL PISTACCHIO, MOUSSE AL LIMONE BIO E MOUSSE AI LAMPONI**
CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO CALLEBAUT E MENTA

TUTTI I PRODOTTI CHE USIAMO SONO FRESCHI

AL BANCO DEL BAR POTETE TROVARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE CONTENUTI NELLE NOSTRE PIETANZE

DESSERTS • 7€

- **PEAR AND GIANDUJA STRUDEL WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM AND CALLEBAUT DARK CHOCOLATE SAUCE**
- **PASSION FRUIT SEMIFREDDO WITH CORN FLAKES PANURE AND CORIANDER-FLAVORED TOFFEE SAUCE**
- **DECONSTRUCTED TIRAMISÙ WITH “BIANCA TOSTA” COFFEE AND SALTED PEANUT MASCARPONE CREAM**
 - **CEDAR AND MINT SPOON SORBET WITH FRESH SEASONAL FRUIT**
 - **HOMEMADE YOGURT ICE CREAM, FLAT COOKIES AND HOMEMADE HOT FRUIT COMPOTE**
- **MALCANTON CAKE: PISTACHIO CRUMBLE, ORGANIC LEMON MOUSSE AND RASPBERRY MOUSSE**
WITH CALLEBAUT WHITE CHOCOLATE AND MINT SAUCE

ALL THE PRODUCTS WE USE ARE FRESH

WE INFORM OUR GUESTS THAT THE LIST OF ALL THE ALLERGENS CONTAINED IN THE MENU ARE AVAILABLE AT THE BAR.