Bojano (CB), Corso Umberto I 18
+39 345 1375632
www.hosterialuvicpdent.it | @hosterialuvicpdent

La Hosteria de lu vic pe dent

MENU'

3, 2, 1... VIA!

SELEZIONE D'AUTUNNO
Black Angus affumicato, burratina all'origano, zucca marinata, focaccia grigliata
€ 16

FIAMMA DOLCE
Scamorza di Bojano su pietra rovente, fichi dolci e miele
€ 13

IL CONIGLIO NELL'ORTO
Polpette di coniglio in panatura di corn flakes su vellutata di carote e ciuffo d'aneto
€ 14

CÌCE E CASTAGNE
Zuppetta di ceci e castagne, cotta a fuoco lento e finita a crudo con olio EVO
€ 11

LA BATTUTA
Di manzo al coltello, sale e pepe, maionese al tuorlo sodo, pan brioche tostato
€ 13

BACCALÀ IN VELO
Tiepida crespella ripiena di baccalà* mantecato all'olio EVO e prezzemolo con besciamella di mandorle e finissimo di carota nera
€ 10

FUMO E BRACE
Seppiolina grigliata adagiata su specchio di fagioli cannellini rifinita con semi di papavero e rosmarino fumé
€ 12



PRIMA FERMATA

PERLE DEL SOTTOBOSCO
Cappellacci di sfoglia farciti di ricotta e porcini, mousse di mascarpone salato e polvere di fungo nobile
€ 14

RISOTTO UBRIACO
In cottura con burro alla vaniglia, gamberi al cognac, zest di limone e crudo di gambero rosso
€ 20

SPAGHETTI DELL'HOSTERIA
Pasta trafilata al bronzo, aglio, olio e peperoncino su fonduta di caciocavallo e crumble di tarallo
€ 15

TUBETTI
Di grano duro, purea di pera, erborinato di capra ed infuso di patate
€ 12

TAGLIOLINI DEL CACCIATORE
Spadellati alla riduzione di datterino rosso bruciato con ragù di lepre e timo
€ 15

ZUCCA IN BIANCO E NERO
Risoni amalgamati in vellutata di zucca Delica impreziositi con gocce di stracciatella e polvere di liquirizia
€ 12

SCIALATIELLI
Artigianali mantecati al baccalà* adagiati su emulsione di peperoni grigliati
€ 14

FUSILLONI
Pasta fresca avvolta da crema di rape, pancetta e note agrumate
€ 12

SECONDA FERMATA

ANATRA, RADICI E FRUTTI ROSSI
Tenerissimo petto d'anatra a cottura lenta con pelle croccante, adagiato su vellutata di sedano rapa e riduzione di lamponi
€ 22

ROSSO DI SERA
Stufato di cinghiale in bianco con cicorietta ripassata e riduzione al vino rosso e crumble al ginepro
€ 18

BRASATO SENZA FRETTA
Di guancia di vitello in nido di mousse di patate allo zafferano e julienne di crauti viola
€ 25

TENERO FILETTO
Di manzo dal cuore roseo scottato in padella e impreziosito da una vellutata salsa al pepe rosa, panna fresca ed erbe aromatiche
€ 36

CALAMARETTO RIPIENO
Con impasto di mollica, albume d'uovo, tentacoli e gamberetti insaporiti alla curcuma su foglie di valeriana
€ 24

BACCALÀ* IN UMIDO
Con zuppetta di pomodoro lento e cipolla appassita
€ 24

SCRIGNO VEGETARIANO
Peperone ripieno con caponata di melanzane, zucchine, patate e grana, cotto lentamente al forno
€ 11





INSALATA VERDE
€ 5

INSALATA MISTA
€ 6

CHIPS DI PATATE FRITTE
€ 6

VERDURA RIPASSATA
€ 6

ZUCCA DELICA AL FORNO
€ 6

IL PANE

Farina, acqua, tempo. Il pane nasce nella nostra cucina ogni giorno e il cestino è offerto: è il nostro modo di darvi il benvenuto.



MENU'
DEGUSTAZIONE

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Black Angus affumicato, stracciatella al rosmarino, zucca marinata, focaccia grigliata.

Polpetta di coniglio in panatura di corn flakes su vellutata di radice arancione e ciuffo d'aneto.

Tiepida crespella ripiena di baccalà mantecato all'olio EVO e prezzemolo con besciamella di mandorle e finissimo di carota nera.

Cappellacci di sfoglia farciti di ricotta e porcini, mousse di mascarpone salato e polvere di fungo nobile.

Fusilloni freschi avvolti da crema di rape, pancetta e note agrumate.

Stufato di cinghiale in bianco con cicorietta ripassata, riduzione al vino rosso e crumble al ginepro.

Pan di Spagna bagnato all'arancia, crema chantilly alla Ratafia.

Costo per persona € 50
bevande escluse

MENU'
TARTUFO BIANCO

UOVO POCHÈ
Su mousse di patate profumate allo zafferano e tartufo bianco

€ 35

BATTUTA
Di manzo al coltello, sale e pepe, maionese al tuorlo sodo, pan brioche tostato e tartufo bianco

€ 35

TAGLIOLINO
Artigianale di grano duro spadellato con burro pregiato e tartufo fresco

€ 35

PERLE DEL SOTTOBOSCO
Cappellacci di sfoglia farciti di ricotta e porcini, crema di mascarpone salato e tartufo bianco

€ 39

FILETTO
Di manzo dal cuore rosa cotto lentamente alla griglia, sale Maldon, rosmarino e tartufo bianco

€ 50

ANATRA
A cottura lenta con pelle croccante, adagiata su vellutata di sedano rapa con tartufo bianco

€ 40

QUASI ALL'ARRIVO

SOFFICE D'AGRUME

Pan di Spagna bagnato all'arancia, crema chantilly alla Ratafia

€ 7

FERRATELLA FONDENTE

Croccante al cacao, crema yogurt al miele e frutti rossi

€ 8

TIRAMISÙ "FAI TU"



Un'esperienza interattiva per comporre il tuo tiramisù ideale al tavolo: savoiardi, caffè, cacao amaro e crema al mascarpone

€ 8

BRÛLÉ DEL FOLIAGE

Crema di zucca brûlée, castagne caramellate, zucchero di canna bruciato, lingue di gatto

€ 8

CUORE CALDO

Tortino fondente, crumble e frutti di bosco

€ 9

DOLCE VENDEMMIA

Torta cioccolato e pera, mousse al formaggio, polvere di cannella e gocce di mosto cotto

€ 9



GELATI ARTIGIANALI

CREMA E CANNELLA
NOCI E FICHI
CARAMELLO
NOCCIOLA
MELA VERDE
FIOR DI LATTE

€ 7