



Situato nella zona Industriale di Agrate Brianza
fra tinte color cemento travi di legno e profumi rurali
si trova un vero gioiello che merita di essere conosciuto:
Hostaria La Carbonara

Il ristorante, che con la sua insegna risale agli anni 50,
vanta anni di storia e di cucina nella zona.
Nel 2017 abbiamo deciso di dare una svolta al passato e guardare al futuro
per ridare vita a cio' che ormai si era quasi perso

Ogni giorno cuciniamo prestando meticolosa attenzione alla qualità,
alla provenienza ed alla stagionalità dei prodotti che utilizziamo.
Siamo amanti della cucina autentica, regionale, semplice ed attenta ad ogni detta-
glio, ma ci piace anche rielaborare i sapori di una volta
attraverso tocchi di contemporaneità

Passione e amore per la cucina ci hanno portato a quello che ora è
Hostaria La Carbonara

I NOSTRI ANTIPAST

QUEL CHE RESTA DI UN MAIALE CORAGGIOSO

Salumi legati al territorio Brianzolo: coppa Brianzetta, salame, mortadella e pancetta

UL QUART DE METER 13 €

UL MEZ METER 15 €

UL METER 22 €

UL METER E VINT 29 €

(con formaggi locali e miele)

ⒶⒸ

LA COPPIA VINCENTE

Crudo di Parma e lardo di Colonnata con cadrega frita 16 €

ⒶⒸ

LE FANTASTICHE TRE

Pizzarelle fritte con Salsa:

Cacio e Pepe - Carbonara - Amatriciana 13 €

ⒶⒸⒸ

I FURMAGITT DE MUNTAVEGIA

Caprino lavorato, caprino fresco, caprino stagionato 15 €

Ⓒ

L'UOVO BRIANZOLO CBT

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di asparagi briciole di Brianzetta croccante 15 €

ⒸⒸ

NUDA E CRUDA

Tartare di Manzetta al coltello e lingue di suocera 16 €

Ⓒ

LA NOSTRA CARBONARA

LA NOSTRA CARBONARA - 100% made in Brianza - :

- Mezze Maniche pasta fresca "Pastificio Fumagalli"
- Guanciale selezionato direttamente da sapienti macellai
- Rosso d'uovo pastorizzato
- Pecorino romano "Arborea" senza lattosio
- Selezione pepe Hostaria

14€

L'uovo pastorizzato è adatto a donne incinta

ⒶⒸⒺ

LE ROMANE

LE ROMANE

- Mezze maniche alla carbonara con Tartufo nero

17 €

ⒶⒸⒺ

- Mezze maniche all'amatriciana ricetta segreta dello Chef

14 €

ⒶⒸ

- Mezze maniche ai 5 pepi

15€

ITALIA, ASIA, INDIA, VIETNAM, TASMANIA

ⒶⒸ

TI È PIACIUTA LA NOSTRA CARBONARA?

Regala il Kit Carbonara, chiedi al tuo cameriere preferito
ti saprà consigliare al meglio!

I TRE PREFERITI DELLO CHEF



LA CARBONARA BRIANZOLA

Mezze maniche alla Carbonara Made in Brianza

14 €

ⓐⓑ

RISOTTINO AGLI ASPARAGI

Stracciatella, Tartare di Gamberi di Fiume
al profumo di Lampone

17 €

ⓐⓑ

TAJARIN

Pasta fresca all'uovo con Tartufo Nero estivo

17 €

Chi ghe volta i spall a Milan ghe volta i spall al pan,
chi ghe volta i spall a la Brianza ghe volta i spall ala pitanza.

DALLA PADELLA ALLA BRACE

TOMAHAWK ALLA MILANESE

Cotoletta xxl con Ossone alla Milanese e Chips di Patate 19 €

ⒶⒸⒺ

LA PLUMA

Taglio pregiato morbido e succoso di Maiale Nero cotto a bassa temperatura poi scottato, Funghi Porcini e la sua Salsa 17 €

ⒶⒺ

LA BUCA L'E' MINGA STRACA SE LA SA NO' DE VACA

Selezione di Formaggi del nostro territorio e Miele 14 €

Ⓔ

CUNTURN

Patate al Forno con Buccia 5 €

Patate al Forno con Buccia al Tartufo 5 €

Patate Chips Fritte 5 €

Porcini Trifolati 6 €

Spinaci 6 €

insalata Verde 5 €

Insalata Mista 5 €

DALLA BRACE ALLA PADELLA

SECRETO IBERICO

Pregiato taglio cotto a bassa temperatura e
spadellato con asparagi

18 €

ⓃⓄ

TAGLIATA DI POLLO GRILL

con spinacino al naturale

16 €

Ⓞ

TAGLIATA DI CHIANINA ROMAGNOLA GRILL

circa 300 gr

18 €

Ⓐ

COSTATA DI SCOTTONA GRILL

e patate al forno con buccia

30 €

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rucoletta selvatica e Grana

2 €

Porcini Trifolati

3 €

Tartufo Nero pregiato

3 €

Rosmarino di Montevercchia

Spianci

6€

BEVANDE

- **BIRRA ARTIGIANALE ROSSA O BIONDA** 5/7 €
- **BIBITE IN BOTTIGLIA** 4 €
Coca Cola
Coca Cola zero
- **AQUACHIARA L'ACQUA DELL'HOSTARIA** 2 €

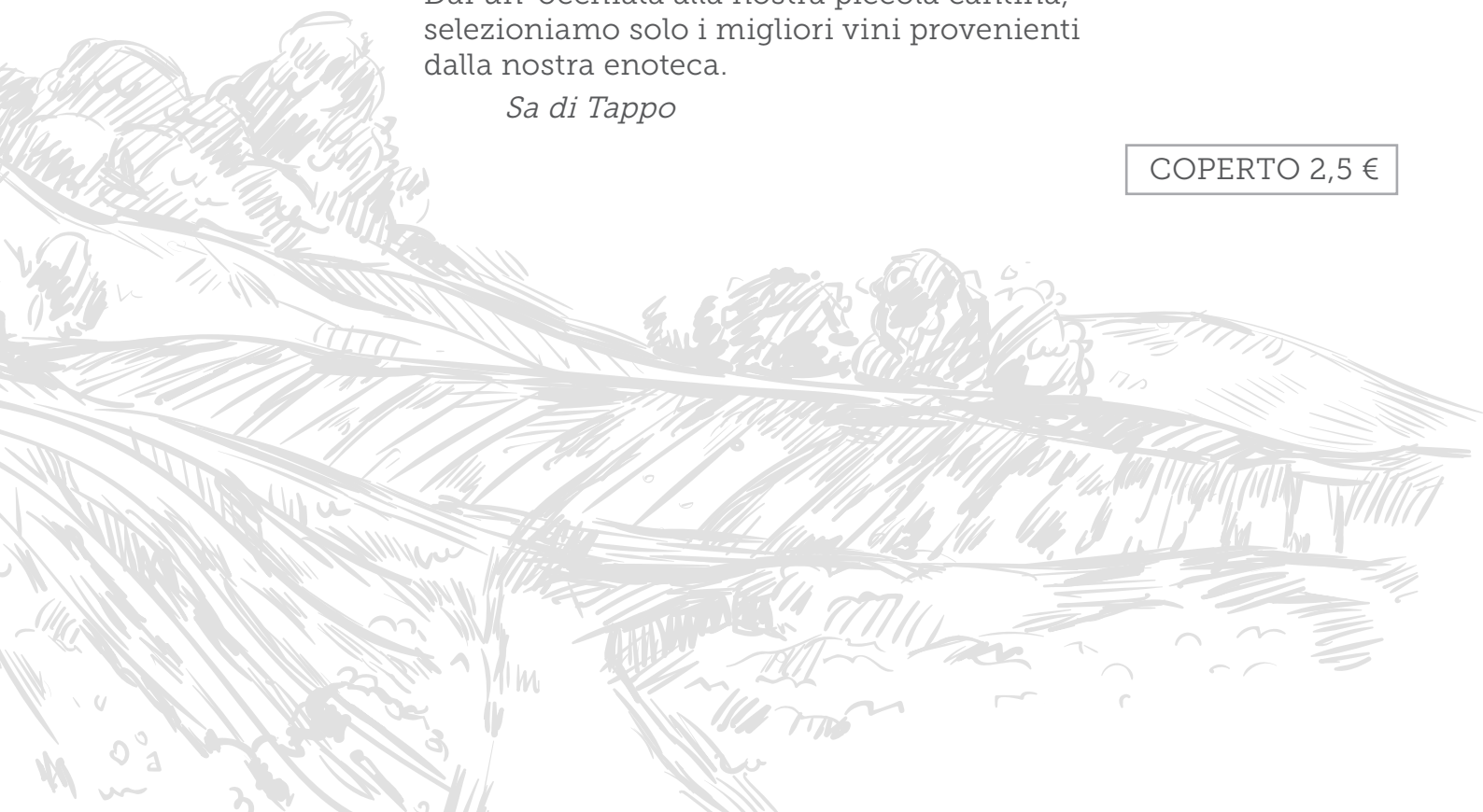
I VINI

Chiedi al tuo cameriere preferito consiglio sui nostri vini, ti illustrerà tutte le nostre proposte e le ultime scoperte.

Dai un'occhiata alla nostra piccola cantina, selezioniamo solo i migliori vini provenienti dalla nostra enoteca.

Sa di Tappo

COPERTO 2,5 €



LA CUCINA DEGLI ANNI 80

Menù mes di

●	Ravioli panna e piselli	12 €
●	Risotto alle fragole e champagne	13 €
●	Filetto alla Voronoff	15 €
●	Carpaccio rucola e grana	14 €
●	Cotoletta alla milanese con patatine fritte	13 €
●	Insalatona Nizzarda	13 €
●	Insalatona di pollo	13 €

Il menù mes di'

comprende una bottiglia d'acqua, un calice di vino
selezione Hostaria e un caffè