



## *Hostaria Menu*

<https://menulist.menu>

236, rue St-Zotique E Montréal, QC H2S 1L1, E Montreal, United States  
(+1)5142735776 - <http://www.hostaria.ca/>



Here you can find the [menu of Hostaria](#) in E Montreal. At the moment, there are **238** dishes and drinks on the menu. You can inquire about [changing offers](#) via phone. When the weather is nice you can also eat outside.

What [Dolly Will](#) doesn't like about Hostaria:

Dishes far too salty, ordinary service (3 different servers who don't speak to each other and who spend their time interrupting you) expensive Barry White type music. [read more](#). Hostaria from E Montreal offers *delicious, light digestible Mediterranean cuisine* with its characteristic courses, and you will find genuine Italian cuisine with classics like [pizza](#) and pasta. Look forward to the enjoyment of scrumptious [vegetarian](#) menus, and you can look forward to the delicious classic [seafood](#) cuisine.

# Hostaria Menu



## Salads

SALAD

## Appetizers

VITELLO TONNATO

## Süße Desserts

TIRAMISU

## Insalate - Salate

PARMIGIANA DI MELANZANE \$13.1

## Salad

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE \$10.9

## Gnocchi

GNOCCHI

## Drinks

GLASS OF WINE

## Starters & Salads

RISOTTO \$28.4

## Chicken

CHICKEN PARM

## Beef dishes

BEEF CARPACCIO

## Little things

ARANCINI

## Antipasti - starters

CARPACCIO

## Tapas

EGGPLANT

## Primi Piatti

ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALSICCIA

## Sonstiges

SASHIMI

## Ribs

PRIME RIB

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO \$7.7

## Sweets & Desserts

APPLE PIE

## Coffee

CAPPUCCINO

## Cereals

STARTER

## Bourbon

KNOB CREEK \$13.1

## Appetisers

ANCHOVIES

# Hostaria Menu



## Single Malt

MACALLAN GOLD \$16.4

## Griglia

GALLETTO ALLA DIAVOLA \$28.4

## And Finally

LIQUORIZIA \$7.7

## Condiments and Sauces

PRAWNS

## Dolci, Gelati, Sorbetti Di Nostra Produzione

SORBETTO ARTIGIANALE \$8.8

## Non alcoholic drinks

CAFFÉ

LEMON

## Main courses

SIDE SALAD

CALAMARI

## Starters

POLIPETTI ALLA LUCIANA \$16.4

CHARCUTERIE

## Rose

CARINANTE OTRANTO,  
NEGROAMARO, SUPERSANUM  
2014 PUGLIA \$65.7

ROSATO (SANS SULPHITES AJ. ,  
MALVASIA NERA, MASSA  
VECCHIA 2013 TOSCANA \$109.4

## Course - 1

MINISTRA DI LENTICCHIE

CARPACCIO DI MANZO E FUNGHI  
D'ALBERO

## Restaurant Category

ITALIAN

DESSERT

## Dessert

AFFOGATO AL CAFFE \$8.8

SBRISOLONA \$9.8

TORTA CAPRESE \$10.9

## Dolce

CROSTATA AL MOUSSE DI LIMONE \$9.8

BISCOTTI E CIOCCOLATO \$7.7

DOLCETTO CHINATO CON  
CIOCCOLATO \$14.2

## Lambrusco

LAMBRUSCO ROSATO,  
LAMBRUSCO REGGIANO, SUOLI  
CATALDI 2012 EMILIA \$54.7

LAMBRUSCO, LAMBRUSCO  
MANTOVANO, R.NEGRI N/M EMILIA \$49.2

LAMBRUSCO, LAMBRUSCO  
SUOLI, CATALDI 2012 EMILIA \$54.7

## Course - 2

TRENETTE CON POMODORO E  
BASILICO

# Hostaria Menu



SPIGOLA AL FORNO

CONIGLIO IN POTACCHIO

## Vini Liquorosi

ELISIR GAMBRINUS (GAMBRINUS) \$8.8

VIN SANTO SAN.GIMIGNANO DOC \$14.2

BAROLO CHINATO (ERBALUNA) \$15.3

## Contorni

LATTUGA OLIO E LIMONE \$10.9

BIETOLA AGLIO E OLIO \$10.9

INSALATA DI FARRO \$10.9

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA \$13.1

## Primi

GNOCCHI DI RICOTTA \$26.3

MEZZEMANICHE ALLO SCOGLIO \$26.3

TAGLIOLINI RAGÙ D'AGNELLO E CARCIOFI \$26.3

PAPPARDELLE RAGÙ DI CINGHIALE \$26.3

TAGLIOLINI CON RAGÙ D'AGNELLO E CARCIOFI \$26.3

## Secondi

ORECCHIA D'ELEFANTE \$37.2

TAGLIATA DI BISONTE ALLA BRACE X 2 \$93.0

PESCE AL SALE

ARROSTO DELLO CHEF

GALLETTO ALL DIAVOLA \$28.4

## Antipasti

ANTIPASTO DI ORTAGGI

CARPACCIO DI MANZO E FUNGHI \$15.3

CARPACCIO DI POLIPO \$13.1

MORTADELLA BOLOGNA \$6.6

CARPACCIO DI MANZO \$15.3

BURRATA

## CLASSICI

SAMBUCCA RAMAZZOTTI \$7.7

STREGA CREMA \$8.8

MOKA POLI \$9.8

MEZCAL – SCORPION RIPOSADO \$9.8

BRANDY VECCHIO 800 (B.TOSOLINI) \$17.5

COGNAC – CAMUS VSOP \$19.7

## Affettati

CULATELLO DI ZIBELLO PARMA \$10.9

CAPICOLLO G. MARROCCO MONTRÉA \$6.6

SALAME PICCANTE G.MARROCCO MONTREAL \$6.6

N'DUJA SPILLINGA, CALABRIA \$7.7

CAPICOLLO G. MARROCCO MONTRÉAL \$6.6

N'DUJA SPILLINGA CALABRIA \$7.7

## Bottiglioni

SCABI 1.5LT, SANGIOVESE, S.VALENINO 2012 ROMANGNA \$87.5

CARMIGNANO 1.5LTR, SANGIOVESE, CABERNET, PIAGGIA 2012 TOSCANA \$202.4

# Hostaria Menu



MARRANO 5LTR, CABERNET S.  
MERLOT, VIGNALTA 2009  
VENETO \$547.1

CAMPACCIO 3 L, SANGIOVESE,  
CABERNET, TERRABIANCA 2007  
TOSCANA \$601.8

TERRATO 3 L, SANGIOVESE,  
CABERNET, IL MANDORLO 1999  
TOSCANA \$842.5

CAMPACCIO RIS 5LTR,  
SANGIOVESE, CABERNET,  
TERRABIANCA 2006 TOSCANA  
\$984.8

## *Bollicine Bulles*

PROSECCO CREDE SUPERIORE ,  
BISOL, VALDOBBIADENE \$54.7

PROSECCO CREDE SUPERIORE  
1.5LTR, BISOL, VALDOBBIADENE \$109.4

GHEŠ\*, PIEROPAN,  
VALPOLICELLA \$54.7

CUVÉE IMPERIAL MAX ROSÉ,  
GUIDO BERLUCCHI,  
FRANCIACORTA \$76.6

CUVÉE PRESTIGE, CA`DEL  
BOSCO, FRANCIACORTA \$93.0

BRUT NATURE ZERO DOSAGE,  
DRAPPIER, CHAMPAGNE \$114.9

PAS DOSÉ RISERVA 2006,  
BARONE PIZZINI,  
FRANCIACORTA \$131.3

*These types of dishes are  
being served*

SALAD

STEAK

DESSERTS

LAMB

PASTA

APPETIZER

FISH

## *Formaggi*

PIAVE BELLUNO DOP \$7.7

DEMI SCAMORZA POÈLÉ, 120GR  
MONTRÉAL \$13.1

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI \$8.8

PECORINO AU BALSAMIQUE  
SOVERATO \$7.7

PECORINO FRESCO CROTONE \$7.7

HALF SCAMORZA GRILLED  
MONTRÉAL 120G \$13.1

PECORINO AU VINAIGRE  
BALSAMIC SOVERATO \$7.7

PECORINO GIOVANE SOVERATO \$7.7

## *Pour Célébrer*

MOSCATI D`ASTI – SAN GROD –  
TORELLI 750ML \$49.2

MOSCATO D`ASTI – BERA E FIGLI  
– 750ML \$54.7

BRACHETTO D`ACQUI – G.  
BOLOGNA 375ML \$32.8

FRANCIACORTA – ANIMANTE –  
B.PIZZINI 375ML \$32.8

MOSCATO ROSA (L.FELLUGA)  
500ML \$65.7

ELISIR GAMBRINUS 100ML \$21.9

VIN SANTO 2004 (COLTIBUONO)  
500ML \$103.9

PASSITO 2001 (PIEROPAN) 500ML \$131.3

## *Amaro*

SEGESTA (TRAPANI) \$9.8

AVERNA (CALTANISSETTA) \$9.8

FERNET (MILANO) \$8.8



# Hostaria Menu



JAGERMEISTER (WOLFENBUTTEL)	\$6.6
TOSOLINI (UDINE)	\$12.0
NONINO QUINTESENSIA (UDINE)	\$14.2
BRANCA MENTA (MILANO)	\$9.8
VACA MORA POLI (BASSANO)	\$9.8
RAMAZZOTTI (MILANO)	\$8.8
MONTENGRO (BOLOGNA)	\$9.8

## Grappa

BASSANO (DENEGRİ)	\$8.8
BASSANO (POLI)	\$9.8
PIÙ GRAPPA TRENINO, BARRICATA (VARDA)	\$15.3
RISERVA 15, ANNI (NARDINI)	\$27.4
DI BARBARESCO (PRODUTTORI BARBARESCO)	\$12.0
CHARDONNAY (NONINO)	\$13.1
MOSCATO (POLI) (UVAVITA)	\$19.7
VESPAIOLO (POLI)	\$17.5
NEBBIOLO (ERBALUNA)	\$19.7
MOSCATO (TORELLI)	\$17.5
AL MIELE (AU MIEL) (POLI)	\$9.8
DARMAGÌ (GAJA)	\$24.1
GRAPPA DI RABOSO 100ML	\$27.4

## Dishes are prepared with



CHICKEN

KING PRAWN

CHEESE

BLUE CHEESE

ACEITUNAS

TOMATOES

APPLE

SEAFOOD

MUSHROOMS

PORK MEAT

MOZZARELLA PASTA

BEEF

BUFFALO

VEGETABLE

CRUDE

## Bianchi

CUSTOZA, GARGANEGA, MONTE DEL FRÀ 2014 VENETO	\$43.8
CUVÉE DELL'ABATE, PECORINO, ZACCAGNINI 2014 ABRUZZO	\$49.2
MARESA-ROCCAMONFINA, FALANGHINA, MASSERIA STARNALI 2014 CAMPANIA	\$60.2
MONTECUCCO, VERMENTINO, PIERINI E BRUGI 2015 TOSCANA	\$65.7
VIGNAVERDE, GRILLO, MARCO DEBARTOLI 2014 SICILIA	\$65.7
OFFIDA, PECORINO, CIU'CIU' 2014 MARCHE	\$71.1
ISONZO CUR, TRAMINER AROMATICO, PUIATTI 2013 FRIULI- V-G	\$71.1
ISONZO LUS, RIBOLLA GIALLA, PUIATTI 2014 FRIULI-V-G	\$71.1
SOAVE CLASSICO, GARGANEGA, GINI 2014 VENETO	\$71.1
NOSIOLA (VIN ORANGE), NOSIOLA, GINO PEDROTTI 2014 TRENTINO	\$71.1
AMPHORA (VIN ORANGE), RIBOLLA, FRIULANO, CASTELLO DI LISPIDA 2014 VENETO	\$71.1
MASSIFITTI, TREBBIANO DI, SOAVE SUAVIA 2013 VENETO	\$82.1

# Hostaria Menu



LANGHE BIANCO, ARNEIS, PAITIN 2014 PIEMONTE	\$82.1	SAN BASILIO, NERO D'AVOLA, RIOFAVARA 2013 SICILIA	\$60.2
SUDTIROL SCHULTHAUSER, PINOT BIANCO, ST.MICHEAL 2014 ALTO ADIGE	\$82.1	SAGRESTANO, SANGIOVESE, ALICANTE, LEPALAIE 2010 TOSCANA	\$65.7
RIVIERA LIGURE PONENTE, PIGATO, TERRE BIANCHE 2014 LIGURIA	\$82.1	BRICCOLERO DOGLIANI*, DOLCETTO DOGLIANI, CHIONETTI 2014 PIEMONTE	\$65.7
LICOSTE OFFIDA, PECORINO, DOMODIMONTI 2013 MARCHE	\$82.1	VISTORTA GRAVE, MERLOT, CONTE BRANDOLINI 2010 FRIULI	\$65.7
TOSCANA BIANCO, VERMENTINO, TREB, PALISTORTI 2014 TOSCANA	\$87.5	LE VERRANE (PETTILLANT), BARBERA D' ASTI, BERA E FIGLI 2012 PIEMONTE	\$65.7
CLIVI BRAZAN COLLIO, FRIULANO, F. ZANUSSO 2013 FRIULI V G	\$93.0	LANGHE*, NEBBIOLO, PROD.BARBARESCO 2014 PIEMONTE	\$65.7
ANISOS (SANS SULPHITES AJ. , P.BIANCO, CHARD, NOSIOLA, E.ROSI 2012 TRENTINO	\$93.0	NEROJBLEO, NERO D'AVOLA, GULFI 2011 SICILIA	\$71.1
PIERE, SAUVIGNON BLANC, VIE DI ROMANS 2013 FRIULI-V-G	\$103.9	CHRONICON, MONTEPULCIANO, ABBR ZACCAGNINI 2012 ABRUZZO	\$71.1
COLLEZIONE PRIVATA, CHARDONNAY, ISOLE E OLENA 2014 TOSCANA	\$131.3	GALLUCCIO, AGLIANICO, MASSERIA STARNALI 2009 CAMPANIA	\$71.1
<b>Rossi</b>		SACHEIA, CANNONAU, COLLE NIVERA 2012 SARDEGNA	\$71.1
TERRE SICILIANE, NERO D'AVOLA, CATALDO 2014 SICILIA	\$38.3	DON MOSÈ OTRANTO, NEGROAMARO, SUPERSANUM 2014 PUGLIA	\$71.1
BARDOLINO*, CORVINA, RONDINELLA, MONTE DEL FRÀ 2015 VENETO	\$38.3	CERASUOLO DI VITTORIA, NERO D'AVOLA FRAPPATO, GULFI 2014 SICILIA	\$76.6
AGLIANICO VULTURE*, AGLIANICO, GRICOS 2013 BASILICATA	\$49.2	MARRANO*, CABERNET MERLOT, VIGNALTA 2008 VENETO	\$76.6
FRAPPATO*, FRAPPATO, TAMI' 2015 SICILIA	\$54.7	RIPASSO DELLA VALPOLICELLA, CORVINA, RONDINELLA, MONTE DEL FRÀ 2013 VENETO	\$76.6
VALTÈNESI ROSSO, GROPPELLO, MARZEMINO, CIVIELLE 2011 LOMBARDIA	\$54.7	DOLCEACQUA DOCG, ROSSESE, TERRE BIANCHE 2014 LIGURIA	\$76.6
L'EXTREMO (SANS SULPHITES AJ. , MERLOT, TORELLI 2014 PIEMONTE	\$54.7	COLLIO (SANS SULPHITES AJ. , MERLOT, PARASCHOS 2010 FRIULI V-G	\$76.6

# Hostaria Menu



ROSSO PICENO SUPERIORE, MONTEPULCIANO, SANG, CIUCIU 2012 MARCHE	\$76.6	BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVES GROSSO, CASTIGLION BOSCO 2010 TOSCANA	\$131.3
COLLIO, CABERNET FRANC, VENICA E VENICA 2013 FRIULI	\$82.1	DOLOMITI SGARZON, TEROLDEGO, E.FORADORI 2013 TRENTINO	\$131.3
BLAUBLAU*, FRANCONIA, JERMANN 2012 FRIULI V-G	\$87.5	LA BARLA (SANS SULPHITES), BARBERA MONFERRATO, LORENZO CORINO 2010 PIEMONTE	\$136.8
CARMIGNANO IL SASSO, SANGIOVESE, CABERNET, M.VANUCCI 2013 TOSCANA	\$93.0	VINONOBILE MONTEULCIANO, SANGIOVESE GROSSO, ANGELINI 2008 TOSCANA	\$136.8
POIEMA VALLAGARINA, MARZEMINO, E.ROSI 2013 TRENTINO	\$93.0	BRUNELLO DI MONTALCINO, SANGIOVESE GROSSO, CASANOVA DI NERI 2011 TOSCANA	\$147.7
PITHOS VITTORIA ROSSO, NERO D' AVOLA FRAPPATO, COS 2013 SICILIA	\$103.9	BAROLO PAIAGALLO, NEBBIOLO, G. CANONICA 2012 PIEMONTE	\$147.7
GUIDALBERTO*, CABERNET S, MERLOT, TENUTA S.GUIDO 2012 TOSCANA	\$103.9	BARBARESCO RISERVA NEIVE, NEBBIOLO, SORELLE DE NICOLA 2007 PIEMONTE	\$164.1
RUBESCO TORGIANO RISERVA*, SANGIOVESE, CANAILOLO, LUNGAROTTI 2008 UMBRIA	\$103.9	SITO MORESCO, NEBBIOLO, MERLOT, CAB, GAJA 2012 PIEMONTE	\$169.6
GATTINARA TREVIGNE, NEBBIOLO, TRAVAGLINI 2009 PIEMONTE	\$109.4	BAROLO*, NEBBIOLO, SANDRONE 2007 PIEMONTE	\$218.8
CHIANTI CL RISERVA, SANGIOVESE, CASINA DI CORNIA 2011 TOSCANA	\$109.4	BAROLO- GABUTTI - SERRALUNGA, NEBBIOLO, CAPPELLANO 2010 PIEMONTE	\$218.8
BARBERA D'ALBA, BARBERA, B. MASCARELLO 2013 PIEMONTE	\$120.4	BAROLO BRUNATE*, NEBBIOLO, A. OBERTO 2007 PIEMONTE	\$240.7
POMOROSSO, BARBERA D`ASTI, COPPO 2010 PIEMONTE	\$120.4	BAROLO, NEBBIOLO, B. MASCARELLO 2009 PIEMONTE	\$240.7
BAROLO, NEBBIOLO, ERBALUNA 2011 PIEMONTE	\$120.4	BAROLO TRE TINE, NEBBIOLO, G.RINALDI 2011 PIEMONTE	\$262.6
PROMIS , MERLOT, SYRAH, SANG, GAJA 2013 TOSCANA	\$125.8	CA' DEL MERLO, CORVINA, RONDINELLA, QUINTARELLI 2006 VENETO	\$273.6
AMARONE, CORVINA, RONDINELLA, MONTE DEL FRÀ 2011 VENETO	\$125.8	BRUNELLO MONTALCINO RIS., SANGIOVESE GROSSO, STELLA DI CAMPALTO 2009 TOSCANA	\$306.4
ETNA ROSSO CALDERARA SOTTANA, NERELLO MASCALESE, TERRE NERE 2013 SICILIA	\$131.3		



# Hostaria Menu



**BAROLO, NEBBIOLO, B.  
MASCARELLO 2010 PIEMONTE** \$328.3

**BRUNELLO DI MONTALCINO,  
SANGIOVES GROSSO, GAJA  
2010 TOSCANA** \$393.9

**ORNELLAIA\*, CAB SAUV,  
MERLOT, CAB FRA, PVERDOT,  
ORNELLAIA 2009 TOSCANA** \$415.8

**BARBARESCO, NEBBIOLO, GAJA  
2009 PIEMONTE** \$415.8

# *Hostaria Menu*



## *Hostaria*

236, rue St-Zotique E Montréal,  
QC H2S 1L1, E Montreal,  
United States

### **Opening Hours:**

Wednesday 17:30 - 23:00

Thursday 12:00 - 15:00; 17:30 -  
23:00

Friday 12:00 - 15:00; 17:30 - 23:00

Saturday 17:30 - 23:00

Made with [menulist.menu](https://menulist.menu)

