

Antico Caffè Dante
RISTORATORE



Menu
del *Dante*

www.caffedante.it

Antipasti Hors D'Oeuvres

| | |
|--|-------|
| PASSATINA DI CECI CON GAMBERI SALTATI AL ROSMARINO E POMODORI CONFIT <i>Silky chickpeas soup with rosemary-seared prawns and tomato confit</i> | 13,00 |
| POLPO ARROSTITO SU TORTINO DI PATATE AL TIMO, SALSA ALLE OLIVE DEL GARDA E POMODORI SECCHI <i>Roasted octopus on a thyme-hinted potato flan, Garda black olives sauce and sun-dried tomato</i> | 13,00 |
| POLENTA MORBIDA CON LE "SCHIE" IN UMIDO <i>Soft Polenta topped with stewed venetian lagoon shrimp</i> | 12,00 |
| CRUDITÀ DI PESCI MARINATI AGLI AGRUMI ED ERBETTE AROMATICHE <i>Selection of Raw Fish seasoned with Citrus Fruits and Herbs</i> | 15,00 |
| TORTINO AL PARMIGIANO REGGIANO IN VELI DI SPECK DI SAURIS SU CREMA AI PORCINI <i>Parmesan cheese flan wrapped with speck from Sauris, served on a porcini mushroom sauce</i> | 12,00 |
| CULATELLO DI ZIBELLO CON CREME BRULÉ' AL MONTE VERONESE E MOSTARDA DI PEPERONI DOLCI <i>Culatello di Zibello (first choice of cured ham) served with a Monte Veronese savoury cheese crème brulée and sweet peeppers relish</i> | 13,00 |
| ROLLÉ DI CONIGLIO FARCITO ALLE ERBETTE CON TORTINO DI PATATE AL BACON <i>Roasted rabbit stuffed with herbs and served on a bacon-potato tart</i> | 13,00 |
| VARIAZIONE DI FASSONA TARTARE E CARPACCIO DI MANZO SERVITA CON CARCIOFI <i>Our two ways of preparing raw "Fassona" breed beef Tartare and carpaccio served with artichokes</i> | 15,00 |

Primi First Courses

| | |
|---|-------|
| RISOTTO SFUMATO AL PROSECCO, MAZZANCOLLE AL GUANCIALE E TREVIGIANO TARDIVO (Min. x 2 persone) <i>Risotto with Prosecco, cured bacon wrapped King Prawn and radicchio (min. 2 Persons)</i> | 14,00 |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI GALLINELLA DI MARE, OLIVE TAGGIASCHE E BROCCOLETTI <i>Spaghetti "chitarra" with a Sea robin ragout, "Taggiasche" black olives and broccoli</i> | 13,00 |
| RAVIOLI AL RIPIENO DI GRANCHIO SU CREMA DI PATATE VIOLA <i>Crab filled ravioli on a purple potato velouté</i> | 14,00 |
| GNOCCHI DI RICOTTA AFFUMICATA E TARTUFO NERO <i>Smoked Ricotta and Black Truffle Dumplings with truffle butter sauce</i> | 14,00 |
| RISOTTO ALL'AMARONE E SCAGLIE DI MONTE VERONESE (Min. x 2 persone) <i>Risotto with Amarone wine, topped with shredded Monte Veronese cheese</i> | 13,00 |
| MACCHERONCINI DI FARRO CON RAGÙ DI PORRI E CINGHIALE <i>Our own spelt-short macaroni with a leeks and wild boar ragout</i> | 13,00 |
| GARGANELLI ALL'ANITRA E PORCINI AL ROSMARINO <i>Garganelli pasta (type of penne pasta) sautéed with duck and rosemary hinted porcini mushroom sauce</i> | 13,00 |

Secondi Main Courses

| | |
|---|-------|
| TAGLIATA DI TONNO CON CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Sliced seared tuna with roasted artichoke</i> | 20,00 |
| TRANCIO D' OMBRINA IN PASTA BRICK CON ERBETTE DI CAMPO E SALSA AI POMODORI SECCHI <i>Baked Meagre fillet with shiss chards, wrapped with flour pastry sheets, sundried tomato sauce</i> | 19,00 |
| FILETTO DI ROMBO ALLE OLIVE , RISO VENERE, BROCCOLETTI E POMODORI CONFIT <i>Turbot fillet topped with black olives, black "Venere" rice, broccoli and tomato confit</i> | 20,00 |
| STINCHETTO D'AGNELLO AL FORNO CON RADICCHIO BRASATO E POLENTA ABBRUSTOLITA <i>Slowly baked lamb shank served with braised radicchio and toasted polenta</i> | 19,00 |
| GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE SU PUREA DI PATATE <i>Slowly braised beef cheek in Amarone wine served with mash potatoes</i> | 18,00 |
| FILETTO DI MANZO CON TASCA AL TARTUFO IN VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA E SPINACI <i>Prosciutto di Montagnana wrapped beef filet filled with black truffle, sautéed spinach</i> | 20,00 |

Dessert Dessert Menu

| | |
|---|-------|
| GNOCHETTI DI CACAO CON SALSA ALLA VANIGLIA <i>Cocoa dumplings with vanilla custard sauce</i> | 8,00 |
| CRÈME BRÛLÉE alla nocciola profumata al ron zacapa <i>Zacapa Rum hinted crème brulée flavored with hazelnut</i> | 8,00 |
| CANNOLI CROCCANTI AL PISTACCHIO CON SORBETTO AL MANDARINO <i>Crispy pistachio-cream stuffed cannoli served with tangerine sorbet</i> | 8,00 |
| CREMINO ALLA GIANDUIA CON GELATO DI PERA AL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA <i>Hazelnut-chocolate mousse served with pear-Recioto wine ice-cream</i> | 8,00 |
| TIRAMISU' IN TAZZA CON SPUMA AL "CAFFÈ BORGHETTI" <i>Our Own Traditional Tiramisù with "Caffè Borghetti" Liqueur Mousse</i> | 8,00 |
| CHEESECAKE AL MANGO <i>Mango cheesecake</i> | 8,00 |
| GELATO DEL GIORNO <i>Our daily ice-cream</i> | 6,00 |
| PASSIONE AL CIOCCOLATO <i>Our Selection of Chocolate Treats</i> | 13,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE E CONFETTURE CASERECCE <i>Cheese Selection From Italy and the Verona Area Served with Homemade Jams and Chutneys</i> | 15,00 |

Degustazione Inverno Winter Tasting Menu

PICCOLO BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse – Bouche

TORTINO AL PARMIGIANO REGGIANO
IN VELI DI SPECK DI SAURIS
SU CREMA AI PORCINI

*Parmesan cheese flan wrapped with speck from Sauris,
served on a porcini mushroom sauce*

MACCHERONCINI DI FARRO
CON RAGOUT DI PORRI E CINGHIALE

*Our own made spelt short macaroni
with a leeks and wild boar ragout*

STINCHETTO D' AGNELLO AL FORNO
CON RADICCHIO BRASATO E POLENTA ABBRUSTOLITA

*Slowly baked lamb shank served
with braised radicchio and toasted polenta*

CRÈME BRULÉE ALLA NOCCIOLA
PROFUMATA AL RON ZACAPA

*Zacapa Rum hinted crème brulée
flavored with hazelnut*

€ 48,00 a persona/per person

Degustazione I Classici Tasting Menu

PICCOLO BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse - Bouche

PASSATINA DI CECI CON GAMBERI
SALTATI AL ROSMARINO
E POMODORI CONFIT

Silky chickpeas soup

with rosemary-seared prawns and tomato confit

GNOCCHI DI RICOTTA AFFUMICATA
E TARTUFO NERO

Smoked ricotta

and black truffle dumplings

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE
SU PUREA DI PATATE

Slowly braised beef cheek in Amarone wine

served with mash potatoes

GNOCCHETTI DI CACAO
CON SALSA ALLA VANIGLIA

Chocolate ganache bits layed

on a vanilla custard cream sauce

€ 48,00 a persona/per person

Degustazione Pesce Seafood Tasting Menu

PICCOLO BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse – Bouche

POLENTA MORBIDA
CON LE “SCHIE” IN UMIDO
*Soft Polenta topped with venetian style
stewed lagoon shrimp*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON RAGOUT DI GALLINELLA DI MARE,
OLIVE TAGGIASCHE E BROCCOLETTI
*Spaghetti “chitarra” with a Sea Robin ragout,
“Taggiasche” black olives and broccoli*

TRANCIO DI OMBRINA IN PASTA BRICK
CON ERBETTE DI CAMPO
E SALSA AI POMODORI ESSICCATI
*Baked Meagre fillet with shiss chards,
wrapped with flour pastry sheets,
sundried tomato sauce*

CHEESECAKE AL MANGO
Mango cheesecake

€ 50,00 a persona/per person