



MENÙ

Antipasti - STARTERS

- Selezione di salumi affinati al vino della Valpolicella
serviti con giardiniera della casa
SELECTION OF CURED MEATS
AGED IN VALPOLICELLA WINE
SERVED WITH PICKLED VEGETABLES
***A: 12-13** € 21
- Tartare di Fassona affumicata al piatto,
uovo marinato alla soia e robiola di capra al wasabi
SMOKED FASSONA TARTARE, EGG MARINATED IN
SOY AND GOAT ROBIOLA WITH WASABI
***A: 3-5-9-11** € 20
- Baccalà mantecato, dressing di sarde del Garda,
crema di zucca e cialda al nero
CREAMED COD, GARDA SARDINES DRESSING,
PUMKIN CREAM AND SQUID INK WAFER
***A: 3-5-9** € 18
- Carpaccio di gambero rosa cbt,
stracciatella, pistacchio e datterino confit
LOW TEMPERATURE COOKED PINK PRAWN
CARPACCIO, STRACCIATELLA,
PISTACHIO AND DATTERINO CONFIT
***A:2-3-8** € 22
- Radicchio sciroppato cbt, gel di latte di mandorla,
arancia appassita e noci
LOW TEMPERATURE COOKED CHICORY
IN SYRUP, ALMOND MILK GEL, DRIED ORANGE
AND WALNUTS
***A: 2** € 18

Primi Piatti - FIRST COURSES

Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese stravecchio e gelato all'ubriaco RISOTTO WITH AMARONE WINE CREAMED WITH EXTRA OLD MONTE VERONESE CHEESE AND SERVED WITH "DRUNK CHEESE" ICE CREAM *A: 3-12-13	€ 20
Tagliatelle al prezzemolo, porcini e fonduta di Reggiano "vacche rosse" TAGLIATELLE WITH PARSLEY, PORCINI AND REGGIANO "VACCHE ROSSE" CHEESE FONDUE *A: 2	€ 20
Tortelloni al ragù di cortile con beurre blanc alla camomilla TORTELLONI WITH WHITE MEAT RAGOUT AND CHAMOMILE BEURRE BLANC *A: 3-9-14	€ 20
Zuppetta di ceci e guanciale croccante CHICKPEA SOUP AND CREASPY CHEEK	€ 18
Saghettone "Valentino" Felicetti al ragù di seppie nere di laguna SPAGHETTONI WITH LAGOON CUTTLIFISH RAGOUT *A: 5-9	€ 20
"Pache Felicetti" al battuto di cappesante, pomodoro franto e bottarga di muggine "PACHE FELICETTI" PASTA WITH SCALLOPS, CRUSHED TOMATO AND MULLET BOTTARGA *A: 4-9	€ 22

Secondi Piatti - SECOND COURSES

Fegato cbt alla veneziana rivisitato € 25
LOW TEMPERATURE COOKED LIVER
IN A VENETIAN-NEW-STYLE

***A: 3-9**

Guancia di manzo brasata all'Amarone € 27
con purè di patate rosse del Guà
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE WINE
SERVED WITH MASHED RED POTATOES

***A: 3-12-13**

Pesce spada, confit agli agrumi € 28
e capuccio viola marinato
SWORDFISH, CITRUS FRUIT CONFIT
AND MARINATED PURPLE CAP

***A: 5**

Dante incontra Rossini : Scaloppa di mora romagnola € 30
alla Rossini, con fondo al torbato
DANTE MEETS ROSSINI
(MORA ROMAGNOLA ESCALOPE ROSSINI-STYLE,
WITH TORBATO WINE BASE)

***A: 3-9-13-14**

Polpo alla griglia su fondente di patate vitelotte € 28
e nocciole tostate
GRILLED OCTOPUS
ON VITELOTTE MASHED POTATOES
AND TOASTED HAZELNUTS

***A: 2-3-5-12**

Tomahawk di Limousine €
TOMAHAWK STEACK 10/100gr

Contorni - VEGETABLES

Verdure cotte di stagione € 7
SEASONAL COOKED VEGETABLES

Patate al forno - ROASTED POTATOES € 7

Insalata mista - MIXED SALAD € 7

Dolci - Dessert

Semifreddo alla liquirizia, crema inglese allo zafferano e crumble alla mandorla
LICORICE PARFAIT, SAFFRON ENGLISH CREAM AND ALMOND CRUMBLE
***A: 2-3-9-14**

Cremoso al cioccolato bianco, yuzu e composta di arance
CREAMY DESSERT WITH WHITE CHOCOLATE, YUZU AND ORANGE COMPOTE
***A: 2-3-9-13-14**

Tiramisù "in bicchiere"
TIRAMISÙ BY CAFFÈ DANTE
***A: 3-9-14**

Morbido al cioccolato e ciliegia con il suo sorbetto
SOFT CHOCOLATE CAKE AND CHERRY WITH ITS SORBET
***A: 2-3-9-13-14**

Bronte: Tortino tiepido al pistacchio, gelato al pistacchio, salsa al pistacchio salato, sfoglie di caramello al pistacchio e namelaka
WARM PISTACHIO CAKE, PISTACHIO ICE CREAM, SALTED PISTACHIO SAUCE, PISTACHIO CARAMEL SHEETS AND NAMELAKA CREAM
***A: 2-3-9-14**

Pane e Coperto
BREAD AND COVER
3,00 EURO

Locale climatizzato
AIR CONDITIONED ROOM

WiFi Gratuito
FREE WI-FI

Notizie Utili
USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato.
Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbattimento negativo sono contrassegnati con la dicitura -18°.

ONLY IN CASE OF LIMITED FRESH ITEMS AVAILABILITY WE MAY USE FROZEN PRODUCTS.

THE FISH AND OTHER INGREDIENTS THAT HAS UNDERGONE A TEMPERATURE SHOCK TREATMENT AS PRESCRIBED BY THE LAW, THEY ARE MARKED WITH «-18°».

Ingredienti allergenici (indicati con la lettera A).

**LIST OF FOOD ALLERGENS
(THE FOOD ALLERGENS ARE MARKED WITH AN «A»):**

- 1.** Arachidi e derivati - PEANUTS
- 2.** Frutta a guscio - TREE NUTS
- 3.** latte e derivati - MILK
- 4.** Molluschi - MOLLUSCS
- 5.** Pesce - FISH
- 6.** Sesamo - SESAME
- 7.** Soia - SOY
- 8.** Crostacei - CRUSTACEANS
- 9.** Glutine - GLUTEN
- 10.** Lupini - LUPIN
- 11.** Senape - MUSTARD
- 12.** Sedano - CELERY
- 13.** Anidride solforosa e solfiti - SUPLPHUE DIOXIDE SULPHITES
- 14.** Uova e derivati - EGGS

Per qualsiasi altra allergia si prega di segnalarla al personale di sala
FOR ANY OTHER FOOD ALLERGENS,
PLEASE INFORM THE DINING ROOM STAFF