

MENÙ



Benvenuto! Mettiti comodo.

Puoi collegarti alla nostra rete Wi-Fi
e navigare in libertà.

WELCOME! MAKE YOURSELF COMFORTABLE.

YOU CAN CONNECT TO OUR WI-FI
BROWSE AT YOUR LEISURE.

rete: **Caffedante**
password: **Dante!2020**

La Tradizione THE TRADITION

Antipasti | STARTERS

Tartare di puledro, caciotta affumicata,
olandese alle nocciole e chips di pane
COLT TARTARE, SMOKED CHEESE,
HOLLANDAISE SAUCE AND BREAD CHIPS € 16

Baccalà mantecato su zuppetta di asparago verde
e croccante di polenta di riso nero Beppino
CREAMED COD SERVED WITH GREEN ASPARAGUS
SOUP AND CRISPY "BEPINO" BLACK RICE POLENTA € 16

Primi piatti | FIRST COURSES

Tortellini di Valeggio al burro e salvia
su fonduta di "Gran Ponk" e balsamico tradizionale
TRADITION FILLED PASTA FROM VALEGGIO
WITH BUTTER AND SAGE ON "GRAN PONK" FONDUE
AND TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR € 16

Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese
vecchio e gelato all'ubriaco
AMARONE WINE RISOTTO CREAMED
WITH AGED MONTE VERONESE CHEESE
SERVED WITH "DRUNK" CHEESE ICE-CREAM € 17

Secondi piatti | SECOND COURSES

Pastissada de caval con polenta Marano grigliata
TRADITIONAL HORSE MEAT
SERVED WITH GRILLED POLENTA FROM MARANO € 21

Guancia di manzo brasata all'Amarone
con purè di patata rossa del Guà
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE
WITH GUÀ RED POTATO PURÉE € 21

Dolce | DESSERT

Bocciolo di torta delle rose con crema di limoni del Garda
TRADITIONAL BUTTER CAKE WITH GARDA LEMON CREAM € 8

Sbrisolona con Grappa di Amarone
TRADITIONAL ALMOND DRY CAKE
SERVED WITH AMARONE GRAPPA € 8

La Stagionalità THE SEASONALITY

Antipasti | STARTERS

Selezione di salumi affinati ai vini della Valpolicella
con giardiniera della casa € 17
SELECTION OF LOCAL CURED MEATS
AGED IN VALPOLICELLA WINE
WITH THE HOUSE-PICKLED VEGETABLES

Insalatina di gallina Grisa della Lessinia,
ravanelli in osmosi al Campari,
spinacino e dressing di ciliegie e noci € 16
"GRISA" HEN SALAD, RADISHES IN OSMOSIS
WITH CAMPARI, BABY SPINACH
AND CHERRIES AND WALNUTS DRESSING

Aragostelle in confit di burro nocciolato,
piselli di Colognola alla brace e burrata, Vinappeso € 20
LOBSTER IN HAZELNUT BUTTER CONFIT, GRILLED
COLOGNOLA PEAS AND BURRATA CHEESE, VINAPPESO

Primi piatti | FIRST COURSES

Plin di agnello razza Brogna alla brace, crema di fave
e pecorino romano DOP € 17
GRILLED BROGNA LAMB PLIN, BROAD BEAN CREAM
AND PECORINO ROMANO CHEESE PDO

Spaghettoni Valentino alle sarde del Garda,
pomodoro fresco franto e limone € 17
SPAGHETTONE VALENTINO WITH GARDA SARDINES,
FRESH CRUSHED TOMATO AND LEMON

Gnocchetti di patate di montagna, fonduta di stracchino
di malga, polvere di cipolla bruciata e carciofi Morelli € 17
MOUNTAIN POTATO DUMPLINGS, SOFT CHEESE
FONDUE, BURNT ONION POWDER
AND MORELLI ARTICHOKES

Secondi piatti | SECOND COURSES

Trancio di baccalà, cime di rapa in saor
e salsa al Durello € 25
COD, TOPS OF RAPAIN "IN SAOR STYLE"
AND DURELLO WINE SAUCE

Fegato di vitella della Lessinia, crema di cipolla dolce
e polenta fritta € 20
VEAL LIVER FROM LESSINIA, SWEET ONION CREAM
AND FRIED POLENTA

Costata di Scottona veronese € 25
con bernese al Ripasso della Valpolicella
VERONESE SCOTTONA STEAK
SERVED WITH RIPASSO WINE BEARNAISE SAUCE

Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione € 6
SEASONAL COOKED VEGETABLES

Patate al forno € 6
ROASTED POTATOES

Insalata mista € 6
MIXED SALAD

Dolci | DESSERT

Tiramisù del Dante € 8
DANTE'S TIRAMISÙ

Semifreddo al pistacchio, composta di fichi al rum
e sablè al cacao € 8
PISTACHIO PARFAIT, FIGS MARMELADE WITH RUM
AND COCOA SABLÈ

Morbido di cioccolato e ciliegia, con gelato allo yogurt
di capra variegato alle amarene € 8
SOFT CHOCOLATE AND CHERRY CAKE SERVED WITH
GOAT YOGURT AND SOUR CHERRIES ICE CREAM

L' Innovazione

THE INNOVATION

Antipasti | STARTERS

Asparagi della Mambrotta, latticello, curry verde
e croccante di Parmigiano € 13
MAMBROTTA ASPARAGUS, BUTTERMILK, GREEN CURRY
SAUCE AND CRISPY PARMIGIANO REGGIANO CHEESE

Primi piatti | FIRST COURSES

Orzotto al Parmigiano Reggiano "vacche rosse"
e caffè degli Ormesini € 16
BARLEY "RISOTTO STYLE" WITH RED COWS
PARMIGIANO REGGIANO AND ORMESINI COFFEE

Secondi piatti | SECOND COURSES

Fritto di lingua salmistrata, fondo vegetale
e spuma di salsa verde € 20
FRIED CORNED BEEF TONGUE, VEGETABLE BASE
AND MOUSSE OF GREEN SAUCE

Dolce | DESSERT

Pane e latte caramellati con la sua spuma
e sorbetto all'albicocca € 8
CARAMELIZED BREAD AND MILK WITH ITS FOAM
AND APRICOT SORBET

Pane e Coperto
BREAD AND COVER
3,00 EURO

Locale climattizzato
AIR CONDITIONED ROOM

WiFi Gratuito
FREE WIFI

Notizie Utili
USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato.

Per gli ingredienti allergenici si rimanda al Ricettario, revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con la lettera A.

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. A LIST OF FOOD ALLERGENS CAN BE FOUND IN OUR UPDATED COOKBOOK, WHERE THE FOOD ALLERGENS ARE MARKED WITH AN «A».

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

Caffè Dante Bistrot | Piazza dei Signori, 2 | 37121 Verona
T. + 39 045 800 0083 | www.caffedante.it | info@caffedante.it

Se ti piace, condividi!

If you like, share it!

