

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

Selezione di salumi affinati al vino della Valpolicella
serviti con giardiniera della casa € 18
SELECTION OF CURED MEATS
AGED IN VALPOLICELLA WINE
SERVED WITH PICKLED VEGETABLES

Baccalà mantecato con gazpacho di pomodoro, € 17
polvere di olive taggiasche e foglie di capperi
CREAMED COD WITH TOMATO GAZPACHO,
TAGGIASCA OLIVE POWDER AND CAPER LEAVES

Primi piatti | FIRST COURSES

Gnocchetto sbatuo, tartufo € 18
e ricotta affumicata di capra
"GNOCCHETTO SBATUO" (ricotta cheese dumpling),
TRUFFLE AND SMOKED GOAT RICOTTA CHEESE

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

Secondi piatti | SECOND COURSES

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

Guancia di manzo brasata all'Amarone € 21
con purè di patata rossa del Guà
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE
SERVED WITH GUÀ MASHED POTATOES

Dolce | DESSERT

Tiramisù del Dante € 8
DANTE'S TIRAMISÙ

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

La Stagionalità

THE SEASONALITY

Antipasti | STARTERS

Tartare di Fassona, uovo barzotto marinato,
daikon e wasabi € 17
"FASSONA" BEEF TARTARE,
MARINATED STEWED EGG, DAIKON AND WASABI

Insalata con erbe e fiori eduli, macedonia di vegetali,
chips di rapa rossa e kombucha al sambuco € 16
SALAD WITH HERBS AND EDIBLE FLOWERS,
BEETROOT CHIPS AND ELDERBERRY KOMBUCHA

Capesante americane, sablè alla mandorla,
bisque al ginepro e tartufo estivo € 22
AMERICAN SCALLOPS, ALMOND SABLÈ,
JUNIPER FLAVORED BISQUE AND SUMMER TRUFFLE

Primi piatti | FIRST COURSES

Ravioli di pasta matta al Buon Enrico,
finferli alla brace, beurre blanc e prezzemolo € 18
GOOD KING HENRY RAVIOLI PASTA, GRILLED
CHANTERELLES AND PARSLEY BEURRE BLANC

Spaghetto quadrato "Matt" Felicetti, rapa rossa,
battuto di gamberi, pistacchio tostato e burrata € 20
FELICETTI "MATT" SQUARE SPAGHETTI, BEETROOT,
CHOPPED LANGOUSTINES, TOASTED PISTACHIO
AND BURRATA CHEESE

Pache "Matt" Felicetti ai frutti di mare
e pescato del giorno, datterini gialli confit e basilico € 18
PACHÈ "MATT" FELICETTI PASTA WITH SEAFOOD
AND CATCH OF THE DAY, DATTERINI CONFIT
AND BASIL

Secondi piatti | SECOND COURSES

Catalana di mazzancolle € 27
con gazpacho di cocomero al gin
PRAWN CATALANA STYLE WITH GIN
AND WATERMELON GAZPACHO

Trancio di ricciola, fondente di patata al nero € 25
di seppia e brodo affumicato
AMBERJACK STEAK, CUTTLEFISH INK POTATO
FONDANT AND SMOKED BROTH

Tagliata di scottona Veronese alla griglia € 25
con crème fraîche alle erbe e patate al forno
GRILLED "SCOTTONA VERONESE" BEEF TAGLIATA
WITH HERB CREME FRAICHE AND BAKED POTATOES

Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione € 6
SEASONAL COOKED VEGETABLES

Patate al forno € 6
ROASTED POTATOES

Insalata mista € 6
MIXED SALAD

Dolci | DESSERT

Pesca noce sciroppata, biscuit alla farina di riso nero € 8
Beppino, lampone e mandorla
"NECTARINE" PEACH IN SYRUP, BISCUIT WITH BLACK
"BEPPINO" RICE FLOUR, RASPBERRY AND ALMOND

Semifreddo alla Giandua, caramello salato € 8
e pralinato al pistacchio
GIANDUIA PARFAIT, SALTED CARAMEL
AND PISTACHIO PRALINE

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

L' Innovazione THE INNOVATION

Antipasti | STARTERS

Tonno e jus di vitello € 18
TUNA AND VEAL JUS

Primi piatti | FIRST COURSES

Sedani 20 righe di grani turanici "Mancini" € 18
in estratto di ragout di cortile
"MANCINI" TURANIC GRAINS "SEDANI 20 RIGHE"
PASTA IN "COURTYARD ANIMAL" RAGOUT EXTRACT

Secondi piatti | SECOND COURSES

Pancia di vitello cbt, frutti rossi fermentati, € 25
patata agra e porro alla brace
VEAL BELLY COOKED LOW-TEMPERATURE,
FERMENTED RED FRUITS, SOUR POTATO
AND GRILLED LEEK

Dolce | DESSERT

Latte di mandorle € 8
con composta di fragole e sambuco
ALMOND MILK WITH STRAWBERRY
AND ELDERBERRY COMPOTE

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!

