

# MENÙ

Caffè Dante Bistrot | Piazza dei Signori, 2 | 37121 Verona  
T. + 39 045 800 0083 | [www.caffedante.it](http://www.caffedante.it) | [info@caffedante.it](mailto:info@caffedante.it)

**Se ti piace, condividi!**

**If you like, share it!**



Pane e Coperto  
BREAD AND COVER  
3,00 EURO

Locale climattizzato  
AIR CONDITIONED ROOM

WiFi Gratuito  
FREE WIFI

---

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**

#### 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°».

## L'Innovazione THE INNOVATION

### Antipasti | STARTERS

Maltagliati di seppia con le sue uova,  
mela verde e hummus di ceci € 18  
CUTTLEFISH MALTAGLIATI WITH ITS EGGS,  
GREEN APPLE AND CHICKPEA HUMMUS

### Primi piatti | FIRST COURSES

Risotto mantecato all'olio al prezzemolo  
e pecorino romano, patate e cozze € 18  
CREAMED RISOTTO WITH PARSLEY OIL AND ROMAN  
PECORINO CHEESE, WITH POTATOES AND MUSSELS

### Secondi piatti | SECOND COURSES

Germano confit in foglie di fico, salsa Choron  
e carota viola € 27  
MALLARD CONFIT IN FIG LEAVES, WITH CHORON  
SAUCE AND PURPLE CARROT

### Dolce | DESSERT

Bavarese al cioccolato bianco, yuzu e bergamotto,  
fichi sciropati al rum e sablè alla mandorla € 8  
WHITE CHOCOLATE, YUZU AND BERGAMOT  
BAVAROIS, RUM CANNED FIGS AND ALMOND SABLÈ

## La Tradizione THE TRADITION

### Antipasti | STARTERS

Selezione di salumi affinati al vino della Valpolicella  
serviti con giardiniera della casa € 20  
SELECTION OF CURED MEATS  
AGED IN VALPOLICELLA WINE  
SERVED WITH PICKLED VEGETABLES

Baccalà mantecato con guazzetto di rapa rossa,  
gel di carpione e cucunci € 18  
CREAMED COD SERVED IN A STEW OF RED BEET,  
CARPIONE FISH AND CAPERBERRIES GEL

### Primi piatti | FIRST COURSES

Gnocchetti di ricotta con ragout di pecora brogna  
e olive selezione Salvagno € 18  
RICOTTA GNOCCHETTI WITH BROGNA SHEEP  
RAGOUT AND OLIVES OF THE SALVAGNO SELECTION

Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese  
vecchio e gelato all'ubriaco € 18  
RISOTTO WITH AMARONE WINE 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  
e polenta Marano fritta € 22  
VEAL LIVER FROM LESSINIA, SWEET ONION CREAM  
AND FRIED MARANO POLENTA

Guancia di manzo brasata all'Amarone  
con purè di patate rosse del Guà € 23  
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE WINE  
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 Piemontese, maionese alla sarde del Garda, topinambur, tuorlo marinato e olio alla menta  
TARTARE OF PIEDMONTESE FASSONA BEEF, GARDA SARDINE MAYONNAISE, JERUSALEM ARTICHOKE, MARINATED YOLK AND MINT OIL € 18

Zucca cbt laccata nel suo ristretto, con la sua purea e il suo croccante  
SOUS VIDE COOKED PUMPKIN WITH ITS PUREE AND CRUNCH € 16

Scampo bardato in pancetta del Masconale, colatura di provola affumicata e chutney di pomodoro novello  
PRAWN ROLLED IN MASCONALE BACON, WITH SMOKED PROVOLA CHEESE MOLTEN AND EARLY TOMATO CHUTNEY € 22

### Primi piatti | FIRST COURSES

Spaghettone "il Valentino" Felicetti alle vongole, pomodori secchi, bottarga di muggine e olio alla verbena  
SPAGHETTONE "IL VALENTINO" FELICETTI WITH CLAMS, SUN-DRIED TOMATOES, MULLET ROE AND VERBENA OIL € 22

Fusillone "Matt" Felicetti al broccoletto romano, Gran Ponk e guanciale di Amatrice  
FUSILLONE "MATT" FELICETTI WITH ROMAN BROCCOLETTO, "GRAN PONK" GOAT CHEESE AND AMATRICE CHEEK LARD € 18

Bottoni ripieni al fondente di scalogno e Monte Veronese, polvere di Vinappeso, porcini e il loro dashi  
PASTA STUFFED WITH SHALLOT FONDANT AND MONTE VERONESE CHEESE, VINAPPESO POWDER, PORCINI MUSHROOMS AND THEIR DASHI € 19

### Secondi piatti | SECOND COURSES

Trancio di baccalà in olio cottura, salsa veneziana e finocchio cbt affumicato e grigliato  
SLICE OF BACCALÀ IN COOKING OIL, VENETIAN SAUCE AND SOUS VIDE COOKED, SMOKED AND GRILLED FENNEL € 25

Busera di polpo, peperone crusco, sedano alla brace  
OCTOPUS BUSARA, CRUSCO PEPPER, FLAMED CELERY € 27

Cuberoll di Limousine alla griglia con salsa Bbq al Bulleit Rye e patate Amandine al forno  
GRILLED LIMOUSINE CUBEROLL BEEF WITH BULLEIT RYE BBQ SAUCE AND BAKED AMANDINE POTATOES € 30

### Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione  
SEASONAL COOKED VEGETABLES € 7

Patate al forno  
ROASTED POTATOES € 7

Insalata mista  
MIXED SALAD € 7

### Dolci | DESSERT

Zuppa inglese della Nonna € 8

Tatin di mele di Zevio e gelato alla vaniglia  
ZEVIO APPLE TATIN AND VANILLA ICE CREAM € 8

Morbido di cioccolato e mirtillo nero con sorbetto al rabarbaro  
CHOCOLATE AND BLACKBERRY SAVOURY PIE WITH RHUBARB SORBET € 8