

# 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	€ 20
Crudo di branzino, bottarga di muggine, mizuna, puntarelle e stout RAW SEA BASS, MULLET ROE, MIZUNA, CHICORY AND STOUT	€ 22
Radicchio tardivo sciroppato con la sua composta, latte di mandorla e pompelmo asciugato LATE RADICCHIO IN SYRUP WITH ITS COMPOTE, ALMOND MILK AND DRIED GRAPEFRUIT	€ 16
Tartare di Scottona, gel fondente di cipolla caramellata, zabaione al Parmigiano Reggiano "vacche rosse" TARTARE OF SCOTTONA BEEF, CAMELIZED ONION FONDANT GEL, "RED COWS" PARMIGIANO REGGIANO ZABAGLIONE	€ 18
Cappuccino di mare con uova di trota e caffè di cicoria CAPPUCCINO BY THE SEA WITH TROUT ROE AND CHICORY COFFEE	€ 19

## Primi Piatti FIRST COURSES

Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese vecchio e gelato all'ubriaco RISOTTO WITH AMARONE WINE CREAMED WITH EXTRA OLD MONTE VERONESE CHEESE AND SERVED WITH "DRUNK CHEESE" ICE CREAM	€ 18
Bigoli con scampi e la loro bisque, nduja e olio al basilico BIGOLI WITH SCAMPI AND THEIR BISQUE, NDUJA AND BASIL OIL	€ 21
Gnocchetti di patate, broccoletto di Custoza e salmerino alpino POTATO DUMPLINGS, CUSTOZA BROCCOLI AND ARCTIC CHAR	€ 18
Tagliatelle al ragù di coniglio, carciofi e pesto di pistacchi TAGLIATELLE WITH RABBIT RAGOUT, ARTICHOKE AND PISTACHIO PESTO	€ 19
Spaghettono Felicetti "Il Cappelli", zafferano, salamella di scottona cruda e midollo affumicato SPAGHETTINO "IL CAPPELLI" FELICETTI WITH SAFFRON, RAW SCOTTONA SAUSAGE AND SMOKED BONE MARROW	€ 18

## Secondi Piatti SECOND COURSES

Ossobuco di manzo alla diavola con lenticchie gialle € 26  
BEEF OSSOBUCO "ALLA DIAVOLA"  
WITH YELLOW LENTILS

Rana pescatrice in latte e foglie di fico, € 27  
con cime di rapa alla brace  
MONKFISH IN MILK AND FIG LEAVES,  
WITH GRILLED TURNIP TOPS

Mora romagnola con sugo di mazzancolle, € 27  
mazzancolle crude e cavolo nero stufato  
ROMAGNOLA BREED PORK WITH PRAWN SAUCE,  
RAW PRAWNS AND STEWED BLACK CABBAGE

Guancia di manzo brasata all'Amarone € 26  
con purè di patate rosse del Guà  
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE WINE  
SERVED WITH GUÀ MASHED POTATOES

Broccoletto grigliato, Soave classico, € 21  
aglio nero fermentato e burro nocciola  
GRILLED BROCCOLI, SOAVE WINE,  
FERMENTED BLACK GARLIC  
AND BROWN BUTTER

### Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione € 7  
SEASONAL COOKED VEGETABLES

Patate al forno € 7  
ROASTED POTATOES

Insalata mista € 7  
MIXED SALAD

## Dolci DESSERT

Tiramisù " <i>L'Espresso</i> "	€ 8
Tiramisù " <i>Il Riposato</i> "	€ 8
Gelato alla ricotta di capra, croccante di cannolo, cioccolato bianco e pistacchio GOAT RICOTTA ICE CREAM, CANNOLI CRUNCHY, WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO	€ 8
Brownie al cacao, spuma di mandorlato e olio della Valpantena COCOA BROWNIE, ALMOND MOUSSE AND OIL FROM VALPANTENA	€ 8
Velluto rosso Campari CAMPARI RED VELVET	€ 8

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](http://www.caffedante.it) | [info@caffedante.it](mailto:info@caffedante.it)

**Se ti piace, condividi!**

**If you like, share it!**

