



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**

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.

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°».

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 € 21
- Crudo di ricciola con il suo fondo bruno,
nespole in agrodolce, succo di barbabietola
e centocchio
RAW AMBERJACK WITH ITS BROWN STOCK,
SWEET AND SOUR LOQUATS, BEETROOT JUICE
AND "CENTOCCHIO" A GREEN SPECIAL HERB € 19
- Noci di capasanta scottate zafferano,
caffè degli Ormesini e polvere di capperi
SAFFRON SEARED SCALLOPS,
ORMESINI COFFEE AND CAPER POWDER € 22
- Tartare di Scottona con rabarbaro,
gelato alle acciughe del Cantabrico
e Parmigiano con crumble di pane
SCOTTONA BEEF TARTARE WITH RHUBARB,
CANTABRIAN ANCHOVY ICE CREAM
AND PARMESAN WITH BREAD CRUMBLES € 18
- Insalata mista di erbe e fiori
con macedonia di vegetali e kombucha al sambuco
HERBS AND FLOWERS MIXED SALAD
WITH MIXED VEGETABLES
AND ELDERBERRY KOMBUCHA € 16

Primi Piatti FIRST COURSES

- Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese vecchio e gelato all'ubriaco € 20
RISOTTO WITH AMARONE WINE CREAMED WITH EXTRA OLD MONTE VERONESE CHEESE AND SERVED WITH "DRUNK CHEESE" ICE CREAM
- Gnocchi di patate rosse del Guà con scampi, la loro bisque e datterini € 21
RED POTATO GNOCCHI WITH SCAMPI, THEIR BISQUE AND CHERRY TOMATOES
- Bigoli con pesto di erbe selvatiche, ricciola, burro di arachidi salate e zeste di limone € 21
BIGOLI PASTA WITH WILD HERB PESTO, AMBERJACK, SALTED PEANUT BUTTER AND LEMON ZEST
- Spaghettono "Valentino" Senatore Cappelli, olio, aglio orsino, peperoncino e sfilacciata di cavallo BBQ € 19
SPAGHETTONE "VALENTINO" SENATOR CAPPELLI, OIL, WILD GARLIC, CHILLI PEPPER AND HORSE MEAT IN BBQ SAUCE
- Rigatoni romani Senatore Cappelli € 22
alla carbonara di mare
con guanciale di Amatrice e frutti di mare
ROMAN RIGATONI PASTA SENATORE CAPPELLI
CARBONARA STYLE
WITH AMATRICE BACON AND SEAFOOD

Secondi Piatti SECOND COURSES

Vitello cbt con il suo fondo,
spuma di tonnata e foglie di capperi
COOKED IN LOW TEMPERATURE VEAL
WITH ITS STOCK, TUNA AND MAYO MOUSSE AND
CAPER LEAVES € 23

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

Cuberoll (250g) in salsa jerk,
servito con pico de galo al marinda verde
CUBEROLL BEEF (250G) IN JERK SAUCE,
SERVED WITH GREEN MARINDA PICO DE GALO € 26

Ricciola con pil pil di senape all'antica
e rucola selvatica
AMBERJACK WITH OLD-FASHIONED MUSTARD
PIL PIL AND WILD ROCKET € 27

Trancio di tonno alla mugnaia di limone alla brace
con salicornia e olio al prezzemolo
GRILLED LEMON MEUNIÈRE TUNA STEAK
WITH GLASSWORT AND PARSLEY OIL € 28

Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione
SEASONAL COOKED VEGETABLES € 7

Patate al forno
ROASTED POTATOES € 7

Insalata mista
MIXED SALAD € 7

Dolci DESSERT

Tiramisù " <i>Il Riposato</i> " TIRAMISU "THE RESTED" BY CAFFÈ DANTE	€ 8
Semifreddo al mandarino tardivo di ciaculli, cocco e sablè al cacao LATE CIACULLI MANDARIN SEMIFREDDO, COCONUT AND COCOA SABLÈ	€ 8
Brioche alle noci pecan e cardamomo con gelato alla ricotta di capra e composta di mirtillo PECAN NUT AND CARDAMOM BRIOCHE WITH GOAT RICOTTA ICE CREAM AND BLUEBERRY COMPOTE	€ 8
Sorbetto all'avocado e lime, tequila e pomodoro ciliegino sciroppato AVOCADO AND LIME SORBET, TEQUILA AND CHERRY TOMATO IN SYRUP	€ 8
Brownie al cioccolato fondente 70% Guanaja con gelato al caffè degli Ormesini 70% GUANAJA DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH ORMESINI COFFEE ICE CREAM	€ 8

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!

