



# 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**

## 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

**\*A: 12-13**

€ 21

Tartare di Fassona affumicata al piatto,  
uovo marinato alla soia e robiola di capra al wasabi  
SMOKED FASSONA TARTARE, EGG MARINATED  
IN SOY AND GOAT ROBIOLA WITH WASABI

**\*A: 3-5-9-11**

€ 20

Salmone marinato alla rapa rossa e vodka,  
panna acida al lime  
MARINATED SALMON WITH RED BEET AND VODKA,  
SOUR CREAM WITH LIME

**\*A: 3-5-9**

€ 18

Broccoletto di Custoza alla griglia,  
gel di Bianco di Custoza al timo e salsa all'aglio nero  
GRILLED CUSTOZA BROCCOLO, CUSTOZA WHITE  
WINE GEL WITH THYME AND BLACK GARLIC SAUCE

**\*A:3-5-9-13**

€ 17

Baccalà mantecato, dressing di sarde del Garda,  
crema di zucca e cialda al nero  
CREAMED COD, GARDA SARDINES DRESSING,  
PUMPKIN CREAM AND SQUID INK WAFER

**\*A: 3-5-9**

€ 18

Uovo CBT su crostone di pane ai cereali,  
spuma di patata e pancetta di Soave croccante  
LOW TEMPERATURE COOKED EGG  
ON CEREAL BREAD CROUTON, POTATO FOAM  
AND SOAVE CRISPY BACON

**\*A:2-3-8-7**

€ 18

## Primi Piatti - FIRST COURSES

- Rigatoni romani "Senatore Cappelli" alla carbonara € 19  
con radicchio tardivo brasato  
SENATORE CAPPELLI RIGATONI  
WITH CARBONARA SAUCE  
AND BRAISED LATE CHICORY  
**\*A: 3-9-13-14**
- Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese € 20  
stravecchio e gelato all'ubriaco  
RISOTTO WITH AMARONE WINE CREAMED  
WITH EXTRA OLD MONTE VERONESE CHEESE  
AND SERVED WITH "DRUNK CHEESE" ICE CREAM  
**\*A: 3-12-13**
- Pasta e fagioli alla veneta € 18  
PASTA AND BEANS SOUP  
**\*A: 9-12**
- Saghettoni "Senatore Cappelli" alle cozze, datterini, € 22  
basilico e zest di bergamotto (leggermente piccanti)  
SENATORE CAPPELLI SPAGHETTONI  
WITH MUSSELS, CHERRY TOMATOES,  
BASIL AND BERGAMOT ZEST (slightly spicy)  
**\*A: 4-9-13**
- Tonnarelli all'uovo alla crema di porro dolce, € 22  
crudo di gambero rosso e la sua bisque  
EGG TONNARELLI WITH SWEET LEEK CREAM,  
RAW RED PRAWN AND ITS BISQUE  
**\*A: 8-9-12-13-14**

## Secondi Piatti - SECOND COURSES

Fegato cbt alla veneziana rivisitato LOW TEMPERATURE COOKED LIVER IN A VENETIAN-NEW-STYLE <b>*A: 3-9</b>	€ 25
Guancia di manzo brasata all'Amarone con purè di patate rosse del Guà BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE WINE SERVED WITH MASHED RED POTATOES <b>*A: 3-12-13</b>	€ 27
Cube roll di limousine con patate al forno (300 gr circa) LIMOUSINE CUBE ROLL WITH OVEN-ROASTED POTATOES (about 300 gr)	€ 32
Costoletta di cervo ai frutti rossi fermentati e rafano con purea di sedano rapa all'olio EVO VENISON CHOP WITH FERMENTED RED BERRIES AND HORSERADISH SERVED WITH CELERIAC PUREE AND E.V.O.O. <b>*A: 12-13</b>	€ 30
Trancio di di ricciola in oliocottura, patata schiacciata, verde di porro fritto e brodetto di pesce OIL-COOKED AMBERJACK FILLET, MASHED POTATO, FRIED LEEKS AND FISH BROTH <b>*A: 5-8-12</b>	€ 30
Roll di branzino gratinato, fondo allo zafferano e caviale di liquirizia GRATINATED SEA BASS ROLL, SAFFRON SAUCE, AND LICORICE CAVIAR <b>*A: 3-5-9-13</b>	€ 26

## Contorni - VEGETABLES

Verdure cotte di stagione SEASONAL COOKED VEGETABLES	€ 7
Patate al forno - ROASTED POTATOES	€ 7
Insalata mista - MIXED SALAD	€ 7

## Dolci - Dessert

Tiramisù "in bicchiere" TIRAMISÙ BY CAFFÈ DANTE <b>*A: 3-9-14</b>	€ 8
Morbido al cioccolato e ciliegia con il suo sorbetto SOFT CHOCOLATE CAKE AND CHERRY WITH ITS SORBET <b>*A: 2-3-9-13-14</b>	€ 8
Pera al vino e cannella, salsa al fondente 70% WINE AND CINNAMON PEAR AND 70% DARK CHOCOLATE SAUCE <b>*A: 3-13</b>	€ 8
Creme brûlée ai lamponi RASPBERRY CREME BRÛLÉE <b>*A: 3-14</b>	€ 8
Bronte: Tortino tiepido al pistacchio, gelato al pistacchio, salsa al pistacchio salato, sfoglie di caramello al pistacchio e namelaka WARM PISTACHIO CAKE, PISTACHIO ICE CREAM, SALTED PISTACHIO SAUCE, PISTACHIO CARAMEL SHEETS AND NAMELAKA CREAM <b>*A: 2-3-9-14</b>	€ 12

Pane e Coperto  
BREAD AND COVER  
3,00 EURO

Locale climattizzato  
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.

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.

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

**Ingredienti allergenici (indicati con la lettera A).**

**LIST OF FOOD ALLERGENS  
(THE FOOD ALLERGENS ARE MARKED WITH AN «A»):**

- 1.** Arachidi e derivati - PEANUTS
- 2.** Frutta a guscio - TREE NUTS
- 3.** latte e derivati - MILK
- 4.** Molluschi - MOLLUSCS
- 5.** Pesce - FISH
- 6.** Sesamo - SESAME
- 7.** Soia - SOY
- 8.** Crostacei - CRUSTACEANS
- 9.** Glutine - GLUTEN
- 10.** Lupini - LUPIN
- 11.** Senape - MUSTARD
- 12.** Sedano - CELERY
- 13.** Anidride solforosa e solfiti - SUPLPHUE DIOXIDE SULPHITES
- 14.** Uova e derivati - EGGS

Per qualsiasi altra allergia si prega di segnalarla al personale di sala  
FOR ANY OTHER FOOD ALLERGENS,  
PLEASE INFORM THE DINING ROOM STAFF

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!**

