



Menu

Anche per ciliaci, vegani e vegetariani!

Antipasti

- Gran piatto "Dante" - € 16
- Baccalà mantecato con crostini - € 10
- Sgombro marinato in casa con polenta grigliata - € 10
- Schie fritte con la polenta calda - € 12
- Capesante gratinate al cognac e canestrei al naturale - € 14
- Cozze e vongole saltate - € 12
- Carpaccio di pesce-spada o tonno - € 14
- Carpaccio di piovra al pompelmo e pinoli - € 14
- Tagliere dei sapori (affettati e salumi assortiti) guarnito con caprino e mostarda - € 14
- Battuta al coltello di vitellone con olive taggiasche, julienne di carciofi e grana - € 14
- Polenta gratinata con prosciutto d'oca, funghi pioppini e formaggio Castelmagno - € 12
- Flan di verdure di stagione con crema di formaggio profumata al tartufo - € 10

Secondi piatti

- Grigliata mista di pesce e crostacei min. X 2 - € 24 per persona
- Pesce di giornata ai ferri o al forno con contorno - € 18
- Polpo ai ferri con germogli di soia e crema di patate - € 18
- Tagliata di tonno alle erbe e sesamo con verdure grigliate - € 18
- Bocconcini di pesce-spada alla Livornese - € 18
- Fritto misto dell'Adriatico con polenta ai ferri e verdure glassate - € 18
- Baccala fritto in pastella di birra con julienne di verdure - € 18
- Seppie in nero con polenta alla Veneziana - € 16
- Fegato di vitello con polenta alla Veneziana - € 16
- Tagliata di manzo con patate e verdure al forno - € 18
- Filetto di manzo al pepe verde con patate lesse - € 20
- Medaglioni di filetto di maiale ai funghi e olive nere con purè di patate - € 16
- Quaglia in peverada e zucca al forno - € 18
- Parmigiana rivisitata al pomodoro saporito - € 16
- Bracioline di agnello al forno con polenta morbida - € 20
- Piatto di verdure al forno con scaglie di grana e pecorino - € 10

Coperto e servizio - € 2 per persona

Primi piatti

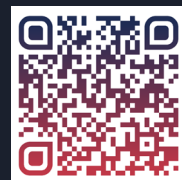
- Risotto a scelta - di pesce, di carne, di verdure (a seconda della stagione) min. X 2 - € 12 per persona
- Polpettine di baccalà e cremoso di zucca - € 12
- Spaghetti alle vongole veraci - € 12
- Bigoli al torchio alle due bottarghe - € 12
- Paccheri alla macellara (no pomodoro) - € 10
- Fettuccine al sugo d'anatra con pomodoro - € 10
- Maltagliati con zucchine, gamberi, pomodorini e pesto - € 10
- Tagliolini cacio pepe e scampi - € 12
- Ravioli ai crostacei con salsa di spigola, capperi e timo - € 13
- Tortelloni ai funghi porcini con fonduta di formaggi e carpaccio di scorzone - € 13
- Tortellini di Valeggio (di carne) in brodo di casa - € 10
- Gnocchi gratinati al forno con speck, funghi e gorgonzola - € 12
- Zuppa alla contadina (cereali, legumi e verdure) - € 10
- Pasta e fagioli alla Veneta - € 10

Dolci fatti in casa

- Scelta di biscotti, fatti in casa - € 4
- Torta caprese e pera al Lambrusco - € 5
- Cheesecake all'arancia - € 4
- Strudel di mele oppure mela cotta al forno con cannella e noci - € 5
- Tortino di cioccolato fondente su letto di fiordilatte - € 4
- Tiramisù espresso alle fragole "Beatrice" oppure classico - € 4
- Crespelle dolci al gelato fiordilatte e amarene - € 4
- Meringa nuvola bianca con cioccolato speziato al pepe rosa - € 5
- Panna cotta - € 4
- Carpaccio di frutta mista - € 4
- Sgroppino a scelta (gelato al limone, alla liquirizia) con vodka e prosecco - € 4

Antica Hostaria Dante Alighieri

+39 041 959 421 - +39 380 365 5903
info@antichahostariadantealighieri.it
Via Dante 53, Mestre 30171 Venezia
www.antichahostariadantealighieri.it



Consulta il nostro
menu online!