



# HOSTARIA DANTE



## ANTIPASTI

1.	GRAN PIATTO "DANTE"	16,00
2.	BACCALÀ MANTECATO CON CROSTINI	10,00
3.	SGOMBRO MARINATO IN CASA CON POLENTA GRIGLIATA	10,00
4.	SCHIE FRITTE CON LA POLENTA CALDA	12,00
5.	CAPESANTE GRATINATE AL COGNAC E CANESTRELLI AL NATURALE	14,00
6.	COZZE E VONGOLE SALTATE	12,00
7.	CARPACCIO DI PESCE-SPADA O TONNO	14,00
8.	CARPACCIO DI PIOVRA AL POMPELMO E PINOLI TOSTATI	14,00
9.	TAGLIERE DEI SAPORI (AFFETTATI E SALUMI ASSORTITI) GUARNITO CON FORMAGGI E MOSTARDA	14,00
10.	BATTUTA AL COLTELLO DI VITELLONE CON OLIVE TAGGIASCHE, JULIENNE DI CARCIOFI, UOVO IN CAMICIA E GRANA	17,00
11.	POLENTA GRATINATA CON PROSCIUTTO D'OCA, FUNGHI PIOPPINI E FORMAGGIO CASTELMAGNO	12,00
12.	SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE, SERVITI CON TORTELLI FRITTI ALLA NDUJA	14,00
13.	FLAN DI VERDURE DI STAGIONE CON CREMA DI FORMAGGIO E PROFUMI DI TARTUFO	10,00

## PRIMI PIATTI

14.	RISOTTO A SCELTA - DI PESCE, DI CARNE, DI VERDURE (A SECONDA DELLA STAGIONE) min. x 2	per persona 12,00
15.	POLPETTINE DI BACCALÀ E CREMOSO DI ZUCCA	12,00
16.	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	14,00
17.	BIGOLI AL TORCHIO ALLE DUE BOTTARGHE	12,00
18.	PACCHERI ALLA MACELLARA (NO POMODORO)	10,00
19.	FETTUCCINE AL FARRO CON RAGÙ DI CORTILE	12,00
20.	MALTAGLIATI CON ZUCCHINE, GAMBERI, POMODORINI E PESTO	10,00
21.	TAGLIOLINI CACIO PEPE E SCAMPI	14,00
22.	RAVIOLI AI CROSTACEI CON SALSA DI SPIGOLA, CAPPERI E TIMO	13,00
23.	TORTELLONI AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI FORMAGGI E CARPACCIO DI SCORZONE	13,00
24.	VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE, CHIPS DI FORMAGGIO E MONTE VERONESE	12,00
25.	GNOCCHI GRATINATI AL FORNO CON SPECK, FUNGHI E GORGONZOLA	12,00
26.	ZUPPA ALLA CONTADINA (CEREALI, LEGUMI E VERDURE)	10,00
27.	PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	10,00

## SECONDI PIATTI

28.	GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI (min. x 2)	per persona 25,00
29.	PESCE DI GIORNATA AI FERRI O AL FORNO CON CONTORNO	18,00
30.	POLPO AI FERRI CON GERMOGLI DI SOIA E CREMA DI PATATE	18,00
31.	TAGLIATA DI TONNO ALLE ERBE E SESAMO CON VERDURE GRIGLIATE	18,00
32.	BOCCONCINI DI PESCE-SPADA ALLA LIVORNESE	18,00
33.	FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO CON POLENTA AI FERRI E VERDURE GLASSATE	18,00
34.	BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA DI BIRRA CON JULIENNE DI VERDURE	18,00
35.	SEPIE IN NERO ALLA VENEZIANA CON POLENTA	16,00
36.	FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA	16,00
37.	TAGLIATA DI MANZO CON PATATE E VERDURE AL FORNO	18,00
38.	FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE LESSE	20,00
39.	BISTECCA ALLA FIORENTINA OPPURE BISTECCA NOBILE A CUORE CON FAGIOLI BIANCHI, FUNGHI SALTATI E PATATE ARROSTO all'etto	4,00
40.	MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALE AI FUNGHI E OLIVE NERE CON PURÈ DI PATATE	16,00
41.	GUANCETTE DI MANZO BRASATE AL BAROLO E MIRTOLO, CON PURÈ DI PATATE O POLENTA MORBIDA	18,00
42.	BRACIOLINE DI AGNELLO AL FORNO CON POLENTA MORBIDA	20,00
43.	PARMIGIANA RIVISITATA AL POMODORO SAPORITO	16,00
44.	VERDURE A BECCAFICO ALLA MANIERA DELLA CHEF	14,00

## DOLCI FATTI IN CASA

45.	SCELTA DI BISCOTTI, FATTI IN CASA	4,00
46.	TORTA CAPRESE E PERA AL LAMBRUSCO	5,00
47.	CHEESECAKE ALL'ARANCIA	5,00
48.	STRUDEL DI MELE OPPURE MELA COTTA AL FORNO CON CANNELLA E NOCI	5,00
49.	TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE SU LETTO DI FIORDILATTE	5,00
50.	TIRAMISÙ ESPRESSO ALLE FRAGOLE "BEATRICE" OPPURE CLASSICO	4,00
51.	CRESPILLE DOLCI AL GELATO FIORDILATTE E AMARENE	4,00
52.	MOUSSE AL PISTACCHIO	5,00
53.	MERINGA NUVOLE BIANCHE CON CIOCCOLATO SPEZIATO AL PEPE ROSA	5,00
54.	PANNA COTTA	4,00
55.	CARPACCIO DI FRUTTA MISTA	4,00
56.	SGROPPO - AL LIMONE CON VODKA E PROSECCO OPPURE ALLA LIQUIRIZIA CON LIQUORE	4,00

**COPERTO E SERVIZIO € 2,00 a persona**