



HOSTARIA DANTE

APPETIZER/START

1.	MIXED APPETIZER OF FISH AND SEAFOOD (VENETIAN STYLE)	17,00
2.	STOCKFISH (CREAMED) WITH BREAD CROUTONS	12,00
3.	MACKEREL MARINATED WITH GRILLED POLENTA	12,00
4.	SCHIE (SMALL GREY SHRIMPS) FRIED WITH HOT POLENTA	13,00
5.	SHELL-SCALLOPS AU GRATIN WITH COGNAC AND QUEEN SCALLOPS	15,00
6.	SAUTÉ OF MUSSELS AND CLAMS	14,00
7.	CARPACCIO OF SWORDFISH OR TUNA	15,00
8.	OCTOPUS CARPACCIO WITH GRAPEFRUIT AND PINE NUTS	15,00
9.	DISH OF ITALIAN SALAMI, HAM AND DRIED MEAT GARNISHED WITH CAPRINO CHEESE AND MUSTARD	15,00
10.	TRIS DI CRUDO E NON... (TARTARE, CARNE SALADA AND GOOSE HAM) GARNISHED WITH THE CHEF'S FANTASY	20,00
11.	GRATINATED POLENTA WITH GOOSE HAM, PIOPPINI MUSHROOMS AND CASTELMAGNO CHEESE	13,00
12.	SELECTION OF CHEESES WITH JAMS SERVED WITH FRIED NDUJA TORTELLI	15,00
13.	SOUFFLÉ OF SEASON'S VEGETABLES WITH CREAM OF CHEESE AND TRUFFLE-OIL	12,00
14.	CROSTONE GOLOSO (HOT BRUSCHETTA WITH CHEESE)	13,00

PASTA AND SOUPS

15.	SEAFOOD RISOTTO min. X 2	each person 14,00
16.	RISOTTO OF MEAT SAUCE OR SEASONAL VEGETABLES min. X 2	each person 12,00
17.	BALLS OF SALT COD STEWED WITH PUMPKIN CREAM	13,00
18.	SPAGHETTI (PASTA) WITH CLAMS	14,00
19.	BIGOLI (PASTA) WITH BOTTARGA (DRIED ROE) OF MULLET AND TUNA	13,00
20.	MALTAGLIATI (PASTA) WITH ZUCCHINI AND SHRIMPS	12,00
21.	TAGLIOLINI (PASTA) WITH CHEESE, PEPPER AND SHRIMPS	14,00
22.	RAVIOLI (PASTA) TO SHRIMPS WITH SEA BASS SAUCE AND THYME	13,00
23.	PACCHERI (PASTA) WITH BEEF MEAT SAUCE (NO TOMATO)	12,00
24.	SPELT TAGLIATELLE (PASTA) WITH WHITE COURTYARD RAGU	14,00
25.	TORTELLONI (PASTA) TO PORCINI MUSHROOMS WITH CHEESE FONDUE AND SCORZONE TRUFFLE	14,00
26.	CREAM OF PORCINI MUSHROOMS AND CHESTNUTS WITH CHEESE WAFFLE AND MONTE VERONESE CHEESE	13,00
27.	GNOCCHI (POTATO DUMPLINGS) GRATINATED WITH SPECK, MUSHROOMS AND GORGONZOLA	12,00
28.	PEASANT SOUP (CEREALS, LEGUMES AND VEGETABLES)	12,00
29.	BEANS SOUP WITH SHORT PASTA (VENETIAN STYLE)	12,00

MAIN DISHES OF MEAT AND FISH

30.	GRILL OF FISH AND SHELLFISH min. x 2	each person 25,00
31.	FISH OF THE DAY GRILLED OR ROASTED WITH POTATOES AND VEGETABLES	18,00
32.	GRILLED OCTOPUS WITH SOY SPROUTS AND POTATO CREAM	18,00
33.	TUNA STEAK WITH HERBS AND SESAME WITH GRILLED VEGETABLES	18,00
34.	SLICES OF SWORDFISH IN TOMATO SAUCE (LIVORNESE STYLE)	18,00
35.	MIXED FRIED FISH (CALAMARI AND SHRIMPS) WITH GRILLED POLENTA AND VEGETABLES "GLACÉS"	18,00
36.	SALT COD WITH VEGETABLES FRIED IN BEER BATTER	18,00
37.	CUTTLEFISH IN BLACK SAUCE WITH POLENTA (VENETIAN STYLE)	17,00
38.	CALF'S LIVER WITH ONIONS AND POLENTA (VENETIAN STYLE)	16,00
39.	BONE STEAK WITH POTATOES AND VEGETABLES BAKED	18,00
40.	BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER AND BOILED POTATOES	24,00
41.	FIorentina STEAK WITH WHITE BEANS, SAUTÉED MUSHROOMS AND ROAST POTATOES	every hecto 6,00
42.	COWBOY STEAK WITH WHITE BEANS, SAUTÉED MUSHROOMS AND ROAST POTATOES	every hecto 6,00
43.	PORK FILLET MEDALLIONS WITH MUSHROOMS, BLACK OLIVES AND MASHED POTATOES	16,00
44.	BRAISED BEEF CHEEKS IN BAROLO WINE AND BLUEBERRY, MASHED POTATOES OR SOFT POLENTA	18,00
45.	BAKED LAMB CUTLETS (TO THE AROMATIC GRASSES) WITH POLENTA	24,00
46.	ROLLS OF EGGPLANT PARMIGIANA WITH FRESH FLAVORED TOMATO SAUCE	16,00

HOMEMADE DESSERTS

47.	CHOICE OF BISCUITS, HOMEMADE	5,00
48.	CAPRESE CAKE AND PEAR IN LAMBRUSCO SAUCE	5,00
49.	ORANGE CHEESECAKE	5,00
50.	APPLE STRUDEL	5,00
51.	BAKED APPLE WITH CINNAMON AND WALNUTS	5,00
52.	FONDANT CHOCOLATE CAKE WITH CREAM	5,00
53.	EXPRESS TIRAMISÙ WITH STRAWBERRIES "BEATRICE" OR CLASSIC TIRAMISÙ	5,00
54.	SWEET CREPES WITH ICE CREAM FIORDILATTE AND AMARENA CHERRY	5,00
55.	PISTACHIO MOUSSE	5,00
56.	MERINGUE WITH SPICY PINK PEPPER CHOCOLATE	5,00
57.	PANNA COTTA	5,00
58.	THINLY SLICED MIXED FRUITS	5,00
59.	SGROPPINO - LEMON ICE CREAM WITH VODKA AND PROSECCO OR LICORICE ICE CREAM WITH LIQUEUR	4,00

COVER AND SERVICE (COPERTO E SERVIZIO) € 2,00 x pax



HOSTARIA DANTE



HORS D'OEUVRE

1.	HORS D'OEUVRE DE POISSON À LA VENITIEN	17,00
2.	CREME DE BACCALÀ (MORUE) AVEC CROÛTONS	12,00
3.	MAQUEREAU MARINE AVEC POLENTA GRILLEE	12,00
4.	SCHIE (PETITES CREVETTES) FRITES AVEC DE LA POLENTA CHAUDE	13,00
5.	COQUILLES SAINT-JACQUES AU GRATIN AVEC COGNAC ET PÉTONCLES BLANCS AU NATUREL	15,00
6.	SAUTÈ DES MOULES ET PALOURDES	14,00
7.	CARPACCIO DE POISSON-ÉPÉE OU THON	15,00
8.	CARPACCIO DE POULPE AVEC PAMPLEMOUSSE ET NOIX DE PIN	15,00
9.	ASSIETTÉ DE CHARCUTERIE ITALIENNE GARNI DE FROMAGE DE CHÈVRE ET MOUTARDE	15,00
10.	TRIS DI CRUDO E NON... (TARTARE, CARNE SALADA ET JAMBON D'OIE) GARNI DE LA FANTASIE DU CHEF)	20,00
11.	POLENTA GRATINÉE AVEC JAMBON D'OIE, CHAMPIGNONS PIOPPINI ET FROMAGE DE CASTELMAGNO	13,00
12.	SÉLECTION DE FROMAGES AU CONFITURES SERVI AVEC TORTELLI FRITES À LA NDUJA	15,00
13.	OUFFLÉ DE LEGUMES DE SAISON AVEC CRÈME DE FROMAGE ET L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À LA TRUFFE	12,00
14.	CROSTONE GOLOSO (BRUSCHETTA CHAUDE AU FROMAGE)	13,00

PASTA ET POTAGES

15.	RISOTTO AU POISSON min. x 2	par personne 14,00
16.	RISOTTO DE VIANDE, OU AUX LEGUMES min. x 2	par personne 12,00
17.	BOULETTES DE MORUE A LA SAUCE TOMATE	13,00
18.	SPAGHETTI (PÂTES) AUX PALOURDES	14,00
19.	BIGOLI AL TORCHIO (PÂTES) À LA POUTARGUE DE MULET ET DE THON	13,00
20.	MALTAGLIATI (PÂTES) AVEC ZUCCHINI ET CREVETTES	12,00
21.	TAGLIOLINI (PÂTES) AVEC FROMAGE, POIVRE ET LANGOUSTINES	14,00
22.	RAVIOLI (PÂTES) DE CREVETTES AU SAUCE DE LOUP DE MER ET THYM	13,00
23.	PACCHERI (PÂTES) AVEC LA SAUCE DE VIANDE DE BOEUF	12,00
24.	NOUILLES (PÂTES) D'ÉPEAUTRE AVEC RAGOÛT BLANC DE COUR	14,00
25.	TORTELLONI (PÂTES) AUX CEPES AVEC FONDUE DE FROMAGE ET TRUFFE SCORZONE	14,00
26.	CRÈME DE CÈPES ET DE CHÂTAIGNES AVEC GAUFRE DE FROMAGE MONTE VERONESE	13,00
27.	GNOCCHI GRATINÉ AU SPECK, CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA	12,00
28.	SOUPE PAYSANNE (CÉRÉALES ET LÉGUMES)	12,00
29.	PÂTES AVEC HARICOTS À LA VÉNITIENNE	12,00

PLATS DE POISSON ET VIANDE

30.	GRILLADE DE POISSON ET CRUSTACÉS min. x 2	par personne 25,00
31.	POISSON DU JOUR GRILLÉ OU AU FOUR AVEC DES POMMES DE TERRE ET DES LÉGUMES DE SAISON	18,00
32.	POULPE GRILLÉ AVEC CHOUX DE SOJA ET CRÈME DE POMME DE TERRE	18,00
33.	THON EN TRANCHE (AUX HERBES ET SÉSAME) ET LEGUMES GRILLÉS	18,00
34.	PETITS MORCEAUX DE POISSON-ÉPÉE DANS LA SAUCE TOMATE À LA LIVORNESE	18,00
35.	FRITURE MIXTE (PETITS POISSONS, CALAMARI ET CREVETTES) AVEC POLENTA ET LÉGUMES GLACÉS	18,00
36.	MORUE SALÉE AVEC LÉGUMES DE SAISON FRITS DANS LA PÂTE À BIÈRE	18,00
37.	SEICHE DANS SAUCE NOIRE AVEC POLENTA À LA VÉNÉTIENNE	17,00
38.	FOIE DE VEAU AUX OIGNONS ET POLENTA À LA VÉNÉTIENNE	16,00
39.	ENTRECÔTE AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES CUIITS AU FOUR	18,00
40.	FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT AVEC POMMES DE TERRE BOUILLIES	24,00
41.	BIFTECK FIORENTINA AUX HARICOTS BLANCS, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS	hecto 6,00
42.	BIFTECK DE COWBOY AUX HARICOTS BLANCS, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS	hecto 6,00
43.	MEDAILLONS DE FILET DE PORC AUX CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES AVEC PUREE	16,00
44.	JOUES DE BŒUF BRAISÉES AU BAROLO ET AUX BLEUETS, PURÉE DE POMMES DE TERRE OU POLENTA MOLLE	18,00
45.	CÔTELETTE D'AGNEAU AU FOUR (AUX HERBES AROMATIQUES) AVEC POLENTA	24,00
46.	ROULEAUX D'AUBERGINE AU PARMESAN AVEC SAUCE DE TOMATE FRAÎCHE AROMATISÉE	16,00

DESSERTS DE LA MAISON

47.	CHOIX DE BISCUITS DE LA MAISON AVEC PASSITO OU CRÈME DE MASCARPONE	5,00
48.	GÂTEAU CAPRESE ET POIRE À LA SAUCE LAMBRUSCO	5,00
49.	CHEESECAKE À L'ORANGE	5,00
50.	STRUDEL DE POMMES	5,00
51.	POMME CUIITE AVEC CANNELLE ET NOIX	5,00
52.	TORTINO AU CHOCOLAT FONDANT AVEC DE LA CRÈME	5,00
53.	TIRAMISÙ EXPRES AUX FRAISES OU TIRAMISÙ CLASSIC	5,00
54.	CRÊPES AVEC CRÈME GLACÉE FIORDILATTE ET AMARENA	5,00
55.	MOUSSE DE PISTACHES	5,00
56.	MERINGUE AVEC CHOCOLAT ÉPICÉ AU POIVRE ROSE	5,00
57.	PANNA COTTA	5,00
58.	MELANGES DE FRUITS EN CARPACCIO	5,00
59.	SGROPPINO - GLACE AU CITRON AVEC VODKA ET PROSECCO OU GLACE A LA REGLISSE AVEC LIQUEUR	4,00

COUVERT ET SERVICE (COPERTO E SERVIZIO) € 2,00 x pax