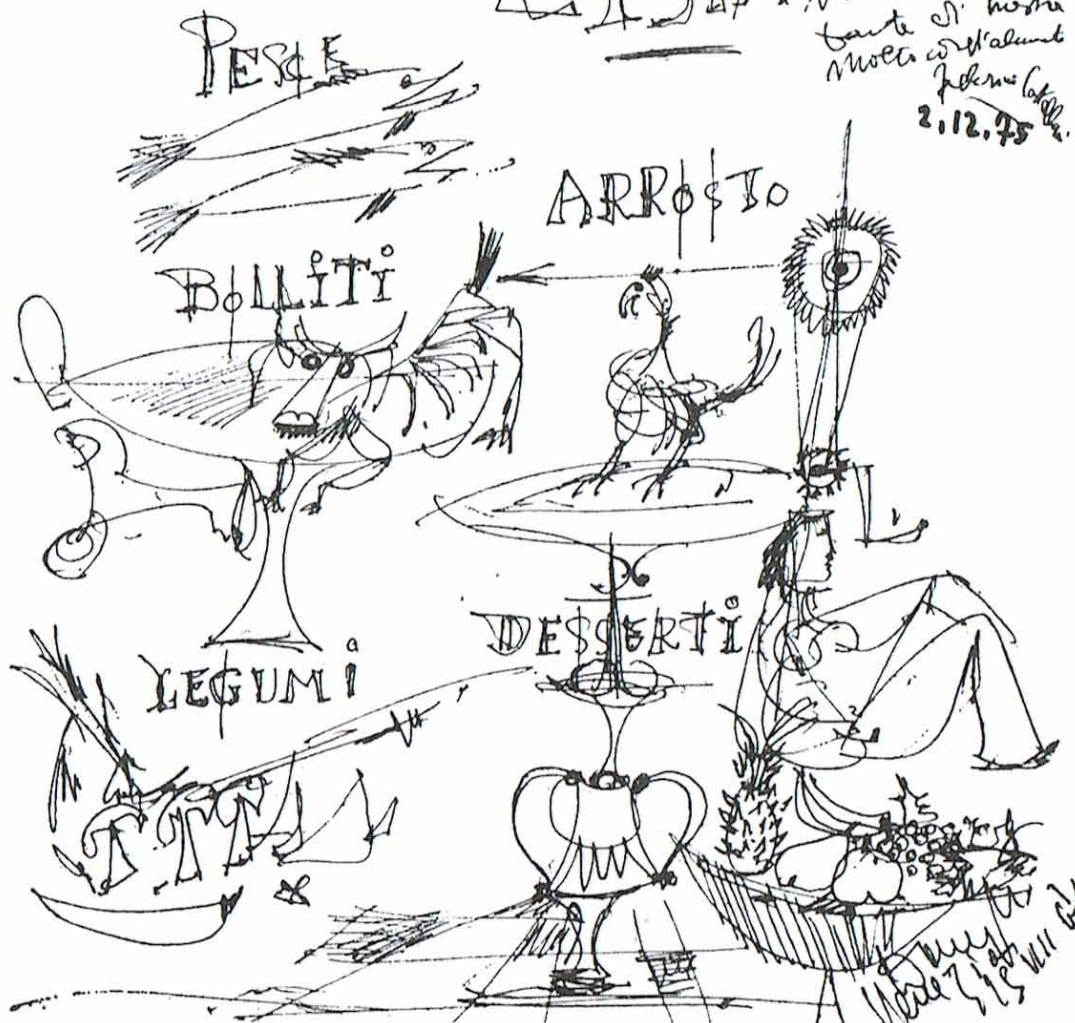




HOSTARIA  
" DANTE ",  
CUCINA TIPICA

LISTA

Alle animes  
Maurio dell'Opera  
Gente di hostia  
Molto con l'aliment  
Fiducia  
2.12.75



VIA DANTE 53 - TEL. 959.421 - MESTRE (VE)

(a metri 50 da Piazzale Leonardo da Vinci)

*Gentile cliente, se hai delle allergie e/o delle intolleranze e per informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e nelle bevande servite in questo esercizio ti invitiamo a richiedere, prima di ordinare il pasto o la bevanda, informazioni al nostro personale. Siamo pronti per aiutarti nel migliore dei modi*



---

## *ANTIPASTI DI PESCE*

---

<i>Gran piatto "DANTE"</i>	€ 17,00
<i>Sgombro marinato in casa con polenta grigliata</i>	€ 12,00
<i>Capesante gratinate al cognac e canestrei al naturale</i>	€ 15,00
<i>Cozze e vongole saltate</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di pesce-spada o tonno</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di piovra al pompelmo e pinoli tostati</i>	€ 15,00

---

*"Amore e 'l cor gentil sono una cosa"*



---

## *ANTIPASTI DI CARNE*

---

<i>Tagliere dei sapori (affettati e salumi assortiti) Guarnito con formaggi e mostarda</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Battuta al coltello di vitellone Con olive taggiasche, julienne di carciofi, grana</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Carpaccio di Angus marinato, Burrata al tartufo, rucola, crema e granello di pistacchio</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Bruschetta con prodotti di stagione "fantasia dello chef"</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Selezione di formaggi con confetture serviti con tortelli fritti alla nduja</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Flan di verdure di stagione con crema di formaggio e profumi di tartufo</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Insalata caprese di mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano e olive taggiasche</i>	<i>€ 12,00</i>

---

*"Ben poco ama colui che ancora può esprimere, a parole, quanto ami"*



---

## *PRIMI PIATTI DI PESCE*

---

<i>Risotto di pesce a scelta (a seconda della stagione) min. 2 persone</i>	<i>a persona</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine</i>		<i>€ 16,00</i>
<i>Bigoli alle due bottarghe</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Maltagliati con zucchine, gamberi, pomodorini e pesto</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Tagliolini cacio pepe e scampi</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Ravioli ai crostacei con salsa di spigola, capperi e timo</i>		<i>€ 13,00</i>

---

*“Non può comprendere la passione chi non l'ha provata”*



---

## ***PRIMI PIATTI DI CARNE***

---

<i>Risotto di carne, di verdure (a seconda della stagione) min. 2 persone</i>	<i>a persona</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Paccheri alla macellara (no pomodoro)</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Tortelloni ai funghi porcini con fonduta di formaggi e carpaccio di scorzone</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Vellutata di pomodoro con pane toscano e paté di olive</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Gnocchi con straccetti di petto d'oca affumicato, rucola e pomodoro fresco</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Paccheri alla crema di pomodoro fresco e burrata</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Tagliatelle di farro con ragù bianco di cortile</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Fusilloni al pesto di pistacchio e crema di pomodorino giallo del Vesuvio</i>		<i>€ 13,00</i>

---

***“Dietro ai sensi vedi che la ragione ha corte l'ali.”***



---

## ***SECONDI PIATTI DI PESCE***

---

<i>Grigliata mista di pesce e crostacei (min. 2 persone)</i>	<i>a persona</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Pesce di giornata ai ferri o al forno con contorno</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Polpo ai ferri con germogli di soia e crema di patate</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Tagliata di tonno alle erbe e sesamo con verdure grigliate</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Bocconcini di pesce spada alla livornese</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Fritto misto dell'Adriatico con polenta ai ferri e verdure glassate</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Baccalà fritto in pastella di birra con julienne di verdure</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Seppie in nero alla veneziana con polenta</i>		<i>€ 17,00</i>

---

*“In ogni azione il primo scopo di chi agisce è di rivelare la propria immagine”*



---

## *SECONDI PIATTI DI CARNE*

---

<i>Fegato di vitello alla veneziana con polenta</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di manzo con patate e verdure al forno</i>	€ 18,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde con patate lesse</i>	€ 24,00
<i>Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi, funghi saltati e patate arroste</i>	<i>all'etto</i> € 6,00
<i>Bistecca nobile a cuore con osso (Cowboys Steak) con fagioli bianchi, funghi saltati e patate arroste</i>	<i>all'etto</i> € 6,00
<i>Bracioline di agnello inpanate e fritte con polenta ai ferri</i>	€ 24,00
<i>Parmigiana rivisitata al pomodoro saporito</i>	€ 16,00
<i>Verdure al forno con scaglie di grana e pecorino</i>	€ 10,00

---

*“I piccoli progetti hanno bisogno di più aiuto di quelli grandi”*



---

## ***DOLCI FATTI IN CASA***

---

<i>Scelta di biscotti fatti in casa con passito o crema al mascarpone</i>	€ 5,00
<i>Torta di mele</i>	€ 5,00
<i>Tortino di cioccolato fondente su letto di fiordilatte</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù espresso alle fragole “beatrice” oppure classico</i>	€ 5,00
<i>Crespelle dolci al gelato fiordilatte e amarene</i>	€ 5,00
<i>Mousse al pistacchio</i>	€ 5,00
<i>Mini pavlova</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta</i>	€ 5,00
<i>Carpaccio di frutta mista</i>	€ 5,00
<i>Sgroppino al limone con vodka e prosecco oppure alla liquirizia con liquore</i>	€ 4,00
<i>Gelati assortiti</i>	€ 4,00

*Coperto e servizio € 2,00 a persona*

---

*“Torte battute o tartere o fiadoni: queste sono cose da acquistare mi’amore”*





---

## *ACQUA E BIBITE*

---

<i>Acqua gassata o naturale</i>	<i>75 cl.</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Coca Cola, Lemonsoda, Oransoda</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Caffè espresso</i>		<i>€ 1,00</i>
<i>Caffè corretto, Caffè decaffeinato, Caffè orzo, Caffè ginseng, Caffè noisette</i>		<i>€ 1,50</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>€ 1,50</i>

### *VINO DELLA CASA SFUSO*

	<i>1/4 litro</i>	<i>1/2 litro</i>	<i>1 litro</i>
<i>VINO BLANCO</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>VINO ROSSO</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>GLERA FRIZZANTE</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>€ 10,00</i>

---

*"lo viso mostra lo color del core"*



---

## ***BIRRE E PASSITI***

---

### *BIRRE ARTIGIANALI "CORTI VENEZIANE" Dolo (Venezia)*

<i>CIARO DE LUNA</i>	<i>Weizen</i>	<i>75 cl.</i>	<i>€12,00</i>
<i>BIONDINA</i>	<i>Hell</i>	<i>75 cl.</i>	<i>€12,00</i>
<i>KANAJA</i>	<i>Bionda Pils</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>CANCARA</i>	<i>American Pale Ale</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 5,00</i>

### *VINI PASSITI* *€3,00*

*Passito di Manzoni Bianco, Passito di Raboso, Ramandolo, Ucelut (secondo la disponibilità)*

### *LIQUORI, AMARI D'ERBE* *€3,00*

*Limoncello, Liquore di liquirizia, Sambuca Molinari, Amaro Del Capo, Amaro Friulano, Unicum, Montenegro, Averna, Lucano, Braulio, Fernet Branca, Branca Menta, Jägermeister, Petru*

---

*"il sentiero per il paradiso inizia dall'inferno"*



---

## SELEZIONE GRAPPE E DISTILLATI

---

### SELEZIONE GRAPPE

<b>GRAPPA DI CABERNET 45°</b> <i>LINDO PAGURA – Castion di Zoppola (FRIULI)</i>	€ 3,00
<b>GRAPPA DI FRIULANO 45°</b> <i>LINDO PAGURA – Castion di Zoppola (FRIULI)</i>	€ 3,00
<b>GRAPPA DI TRAMINER 45°</b> <i>LINDO PAGURA – Castion di Zoppola (FRIULI)</i>	€ 3,00
<b>GRAPPA MOSCATO 45°</b> <i>LINDO PAGURA – Castion di Zoppola (FRIULI)</i>	€ 3,00
<b>GRAPPA D'ORO 50°. Invecchiata 18 mesi</b> <i>LINDO PAGURA – Castion di Zoppola (FRIULI)</i>	€ 3,00
<b>GRAPPA NEBBIOLO 41,5°</b> <i>LUIGGI FRANCOLLI – GHEMME (PIEMONTE)</i>	€ 5,00
<b>GRAPPA BARRIQUE DEL LIMOUSIN 41,5°</b> <i>LUIGGI FRANCOLLI – GHEMME (PIEMONTE)</i>	€ 5,00

### SELEZIONE DISTILLATI

<b>COGNAC</b>	<i>BARON OTARD V.S.O.P. Fine Champagne</i>	€ 8,00
<b>ARMAGNAC</b>	<i>SEMPE VIEIL ARMAGNAC SAINT-PIERRE V.S.O.P</i>	€ 6,00
<b>BRANDY</b>	<i>LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA – Jerez (Spagna)</i>	€ 6,00
<b>RUM</b>	<i>ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 23 anni – Guatemala</i>	€ 8,00
	<i>INFIEL AGRICOLE – Madeira (Portogallo)</i>	€ 8,00
<b>WHISKY</b>	<i>LAPHROAIG – Islay Single Malt Scotch Whisky 10 anni</i>	€ 6,00
	<i>GLENFIDDICH – Speyside Single Malt Scotch Whisky 12 anni</i>	€ 6,00
	<i>LAGAVULIN – Islay Single Malt Scotch Whisky 16 anni</i>	€ 8,00
<b>VODKA</b>	<i>BELUGA</i>	€ 8,00

---

*"l'affetto lo intelletto lega "*



---

## SELEZIONE DI GIN

---

### **LONDON DRY & TONIC**

€8,00

*HASWELL - Inghilterra*

*TONICA: Indian Tonic*

*BOTANICHE: Bacche di ginepro, radici di angelica, coriandolo, santoreggia, agrumi e scorze, chicchi di paradiso, scorze d'arancia, radici di liquirizia.*

### **MAGICO & TONIC**

€10,00

*PEDRO FERREIRA - Madeira (Portogallo)*

*TONICA: Elderflower Tonic*

*BOTANICHE: Ginepro, coriandolo, scorza d'arancia, cardamomo, liquirizia, radice di angelica, fragola, lampone e fiore Clitoria.*

### **585,5 Miles & TONIC**

€10,00

*PEDRO FERREIRA - Madeira (Portogallo)*

*TONICA: Mediterranean Tonic*

*BOTANICHE: Bacche di ginepro, erba di San Giovanni (erba medicinale), coriandolo, arancia, limone, cardamomo, liquirizia, angelica, lavanda, lattuga di mare e acqua di sorgente*



*"I momenti piu' belli della vita*

*sono quelli che rendono bella anche la vita degli altri "*

*grazie di cuore*

*Giorgio e Lucia*



---

*"fatti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e canoscenza "*