



HOSTARIA DANTE



APPETIZER/START

1.	MIXED APPETIZER OF FISH AND SEAFOOD (VENETIAN STYLE)	17,00
2.	MACKEREL MARINATED WITH GRILLED POLENTA	12,00
3.	SHELL-SCALLOPS AU GRATIN WITH COGNAC AND QUEEN SCALLOPS	15,00
4.	SAUTÉ OF MUSSELS AND CLAMS	14,00
5.	CARPACCIO OF SWORDFISH OR TUNA	15,00
6.	OCTOPUS CARPACCIO WITH GRAPEFRUIT AND PINE NUTS	15,00
7.	DISH OF ITALIAN SALAMI, HAM AND DRIED MEAT GARNISHED WITH CHEESE AND MUSTARD	15,00
8.	BEEF TARTARE WITH "TAGGIASCHE" OLIVES, ARTICHOKE JULIENNE, POACHED EGG AND PARMESAN	18,00
9.	MARINATED ANGUS CARPACCIO, TRUFFLE BURRATA, ROCKET, CREAM AND PISTACHIO	17,00
10.	BRUSCHETTA WITH SEASONAL INGREDIENTS "CHEF'S FANTASY"	12,00
11.	SELECTION OF CHEESES WITH JAMS SERVED WITH FRIED NDUJA TORTELLI	15,00
12.	SOUFFLÉ OF SEASON'S VEGETABLES WITH CREAM OF CHEESE AND TRUFFLE-OIL	12,00
13.	INSALATA CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL	12,00

PASTA AND SOUPS

14.	CHOICE OF RISOTTO - FISH SAUCE, MEAT SAUCE, VEGETABLE SAUCE min. x 2	per person 14,00
15.	SPAGHETTI (PASTA) WITH CLAMS	14,00
16.	SPAGHETTI (PASTA) WITH CLAMS AND BOTTARGA (DRIED ROE) OF MULLET	16,00
17.	BIGOLI (PASTA) WITH BOTTARGA (DRIED ROE) OF MULLET AND TUNA	13,00
18.	MALTAGLIATI (PASTA) WITH ZUCCHINI AND SHRIMPS	12,00
19.	TAGLIOLINI (PASTA) WITH CHEESE, PEPPER AND SHRIMPS	14,00
20.	RAVIOLI (PASTA) TO SHRIMPS WITH SEA BASS SAUCE AND THYME	13,00
21.	PACCHERI (PASTA) WITH BEEF MEAT SAUCE (NO TOMATO)	12,00
22.	TORTELLONI (PASTA) TO PORCINI MUSHROOMS WITH CHEESE FONDUE AND SCORZONE TRUFFLE	14,00
23.	VELVETED TOMATO SAUCE WITH TUSCAN BREAD AND OLIVE PATÉ	12,00
24.	GNOCCHI WITH SMOKED GOOSE BREAST, ROCKET AND FRESH TOMATO	13,00
25.	PACCHERI (PASTA) WITH FRESH TOMATOES CREAM AND BURRATA CHEESE	12,00
26.	SPELT TAGLIATELLE (PASTA) WITH WHITE COURTYARD RAGU	12,00
27.	FUSILLONI WITH PISTACHIO PESTO AND CREAM OF YELLOW TOMATOES FROM VESUVIUS	13,00

MAIN DISHES OF MEAT AND FISH

28.	GRILL OF FISH AND SCAMPI min. x 2	per person 25,00
29.	FISH OF THE DAY GRILLED OR ROASTED WITH POTATOES AND SEASON'S VEGETABLES	18,00
30.	GRILLED OCTOPUS WITH SOY SPROUTS AND POTATO CREAM	18,00
31.	TUNA STEAK WITH HERBS AND SESAME WITH GRILLED VEGETABLES	18,00
32.	SLICES OF SWORDFISH IN TOMATO SAUCE (LIVORNESE STYLE)	18,00
33.	MIXED FRIED FISH (CALAMARI AND SHRIMPS) WITH GRILLED POLENTA AND VEGETABLES "GLACÉS"	18,00
34.	SALT COD WITH SEASON VEGETABLES FRIED IN BEER BATTER	18,00
35.	CUTTLEFISH IN BLACK SAUCE WITH POLENTA (VENETIAN STYLE)	17,00
36.	CALF'S LIVER WITH ONIONS AND POLENTA (VENETIAN STYLE)	16,00
37.	BONE STEAK WITH POTATOES AND VEGETABLES BAKED	18,00
38.	BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER AND BOILED POTATOES	24,00
39.	FIorentina STEAK WITH WHITE BEANS, SAUTÉED MUSHROOMS AND ROAST POTATOES	every hecto 6,00
40.	COWBOY STEAK WITH WHITE BEANS, SAUTÉED MUSHROOMS AND ROAST POTATOES	every hecto 6,00
41.	LAMB CHOPS BREADED AND FRIED WITH GRILLED POLENTA	24,00
42.	ROLLS OF EGGPLANT PARMIGIANA WITH FRESH FLAVORED TOMATOES	16,00
43.	OFFER OF MIXED VEGETABLES BAKED WITH PARMESAN CHEESE AND PECORINO CHEESE	10,00

HOMEMADE DESSERTS

44.	CHOICE OF HOMEMADE BISCUITS WITH PASSITO OR MASCARPONE CREAM	5,00
45.	APPLE TART	5,00
46.	FONDANT CHOCOLATE CAKE WITH CREAM	5,00
47.	EXPRESSTIRAMISÙ WITH STRAWBERRIES "BEATRICE"	5,00
48.	SWEET CREPES WITH ICE CREAM FIORDILATTE AND AMARENA CHERRY	5,00
49.	PANNA COTTA	5,00
50.	PISTACHIO MOUSSE	5,00
51.	MINI PAVLOVA	5,00
52.	THINLY SLICED MIXED FRUITS	5,00
53.	SGROPPINO - LEMON ICE CREAM WITH VODKA AND PROSECCO OR LICORICE ICE CREAM WITH LIQUEUR	4,00
54.	ASSORTED ICE CREAM	4,00

COVER AND SERVICE € 2,00 x pax



HOSTARIA DANTE



HORS D'OEUVRE

1.	HORS D'OEUVRE DE POISSON À LA VENITIEN	17,00
2.	MAQUEREAU MARINE AVEC POLENTA GRILLÉE	12,00
3.	COQUILLES SAINT-JACQUES AU GRATIN AVEC COGNAC ET PÉTONCLES BLANCS AU NATUREL	15,00
4.	SAUTÉ DES MOULES ET PALOURDES	14,00
5.	CARPACCIO DE POISSON-ÉPÉE OU THON	15,00
6.	CARPACCIO DE POULPE AVEC PAMPLEMOUSSE ET NOIX DE PIN	15,00
7.	ASSIETTÉ DE CHARCUTERIE ITALIENNE GARNI DE FROMAGE DE CHÈVRE ET MOUTARDE	15,00
8.	TARTARE DE BŒUF AUX OLIVES "TAGGIASCHE", JULIENNE D'ARTICHAUTS, ŒUF POCHÉ ET DE PARMESAN	18,00
9.	CARPACCIO D'ANGUS MARINÉ, BURRATA AUX TRUFFES, ROQUETTE, CRÈME ET PISTACHE	17,00
10.	BRUSCHETTA AVEC DES INGRÉDIENTS DE SAISON "FANTASIE DU CHEF"	12,00
11.	SÉLECTION DE FROMAGES AU CONFITURES SERVI AVEC TORTELLI FRITES À LA NDUJA	15,00
12.	SOUFFLÉ DE LEGUMES DE SAISON AVEC CRÈME DE FROMAGE ET L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À LA TRUFFE	12,00
13.	INSALATA CAPRESE AVEC MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, BASILIC, L'ORIGAN ET OLIVES « TAGGIASCHE »	12,00

PASTA ET POTAGES

14.	CHOIX DE RISOTTO - SAUCE DE POISSON, OU DE VIANDE, OU AUX LEGUMES min. x 2	par personne 14,00
15.	SPAGHETTI (PÂTES) AUX PALOURDES	14,00
16.	SPAGHETTI (PÂTES) AUX PALOURDES ET POUTARGUE DE MULET	16,00
17.	BIGOLI AL TORCHIO (PÂTES) À LA POUTARGUE DE MULET ET DE THON	13,00
18.	MALTAGLIATI (PÂTES) AVEC ZUCCHINI ET CREVETTES	12,00
19.	TAGLIOLINI (PÂTES) AVEC FROMAGE, POIVRE ET LANGOUSTINES	14,00
20.	RAVIOLI (PÂTES) DE CREVETTES AU SAUCE DE LOUP DE MER ET THYM	13,00
21.	PACCHERI (PÂTES) AVEC LA SAUCE DE VIANDE DE BOEUF (NO TOMATE)	12,00
22.	TORTELLONI (PÂTES) AUX CEPES AVEC FONDUE DE FROMAGE ET TRUFFE SCORZONE	14,00
23.	SAUCE TOMATE VELOUTÉE AVEC PAIN TOSCAN ET PÂTÉ D'OLIVES	12,00
24.	GNOCCHI AVEC MAGRET D'OIE FUMÉ, ROQUETTE ET TOMATES FRAÎCHES	13,00
25.	PACCHERI (PÂTES) À LA CRÈME DE TOMATES FRAÎCHES ET FROMAGE BURRATA	12,00
26.	NOUILLES (PÂTES) D'ÉPEAUTRE AVEC RAGOÛT BLANC DE COUR	12,00
27.	FUSILLONI AU PESTO DE PISTACHE ET CRÈME AUX TOMATES JAUNE DU VÉSUVI	13,00

PLATS DE POISSON ET VIANDE

28.	GRILLADE DE POISSON ET CRUSTACÉS min. x 2	par personne 25,00
29.	POISSON DU JOUR GRILLÉ OU AU FOUR AVEC DES POMMES DE TERRE ET DES LÉGUMES DE SAISON	18,00
30.	POULPE GRILLÉ AVEC CHOUX DE SOJA ET CRÈME DE POMME DE TERRE	18,00
31.	THON EN TRANCHE (AUX HERBES ET SÉSAME) ET LEGUMES GRILLÉS	18,00
32.	PETITS MORCEAUX DE POISSON-ÉPÉE DANS LA SAUCE TOMATE À LA LIVORNESE	18,00
33.	FRITURE MIXTE (PETITS POISSONS, CALAMARI ET CREVETTES) AVEC POLENTA ET LÉGUMES GLACÉS	18,00
34.	MORUE SALÉE AVEC LÉGUMES DE SAISON FRITS DANS LA PÂTE À BIÈRE	18,00
35.	SEICHE DANS SAUCE NOIRE AVEC POLENTA À LA VÉNÉTIENNE	17,00
36.	FOIE DE VEAU AUX OIGNONS ET POLENTA À LA VÉNÉTIENNE	16,00
37.	ENTRECÔTE AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES CUIITS AU FOUR	18,00
38.	FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT AVEC POMMES DE TERRE BOUILLIES	24,00
39.	BIFTECK FIORENTINA AUX HARICOTS BLANCS, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS	hecto 6,00
40.	BIFTECK DE COWBOY AUX HARICOTS BLANCS, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS	hecto 6,00
41.	CÔTELETTES D'AGNEAU PANÉES ET FRITES AVEC POLENTA GRILLÉE	24,00
42.	ROULEAUX D'AUBERGINE AU PARMESAN AVEC SAUCE DE TOMATE FRAÎCHE AROMATISÉE	16,00
43.	ASSIETTE DE LÉGUMES CUIITS AU FOUR AVEC DU PARMESAN ET PECORINO	10,00

DESSERTS DE LA MAISON

44.	CHOIX DE BISCUITS FAITS MAISON AVEC PASSITO OU CRÈME DE MASCARPONE	5,00
45.	TARTE AUX POMMES	5,00
46.	TORTINO AU CHOCOLAT FONDANT AVEC DE LA CRÈME	5,00
47.	TIRAMISÙ EXPRÈS AVEC FRAISES "BEATRICE"	5,00
48.	CRÊPES AVEC CRÈME GLACÉE FIORDILATTE ET AMARENA	5,00
49.	PANNA COTTA	5,00
50.	MOUSSE DE PISTACHES	5,00
51.	MINI PAVLOVA	5,00
52.	MELANGES DE FRUITS EN CARPACCIO	5,00
53.	SGROPPINO - GLACE AU CITRON AVEC VODKA ET PROSECCO OU GLACE A LA REGLISSE AVEC LIQUEUR	4,00
54.	ASSORTIMENT DE CRÈME GLACÉE	4,00

COUVERT ET SERVICE € 2,00 x pax