



HOSTARIA
"DANTE",
CUCINA TIPICA



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 granella di pistacchio</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Bruschetta con prodotti di stagione "fantasia dello chef"</i>	<i>€ 13,00</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>€ 13,00</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>€ 15,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>		<i>€ 16,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Bigoli alle due bottarghe</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Maltagliati con zucchine, gamberi, pomodorini e pesto</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Tagliolini cacio pepe e scampi</i>		<i>€ 15,00</i>
<i>Ravioli ai crostacei con salsa di spigola, capperi e timo</i>		<i>€ 14,00</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>€ 15,00</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</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Gnocchi con straccetti di petto d'oca affumicato, rucola e pomodoro fresco</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Paccheri alla crema di pomodoro fresco e burrata</i>		<i>€ 14,00</i>
<i>Fettuccine al 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>	€ 25,00
<i>Pesce di giornata ai ferri o al forno con contorno</i>		€ 20,00
<i>Polpo ai ferri con germogli di soia e crema di patate</i>		€ 18,00
<i>Tagliata di tonno alle erbe e sesamo con verdure grigliate</i>		€ 20,00
<i>Bocconcini di pesce spada alla livornese</i>		€ 18,00
<i>Fritto misto dell'Adriatico con polenta ai ferri e verdure glassate</i>		€ 22,00
<i>Baccalà fritto in pastella di birra con julienne di verdure</i>		€ 18,00
<i>Seppie in nero alla veneziana con polenta</i>		€ 17,00

“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>	<i>€ 17,00</i>
<i>Tagliata di manzo con patate e verdure al forno</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde con patate lesse</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Maialino Iberico ai ferri con verdura fritta e patate al forno</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Bracioline di agnello inpanate e fritte con polenta ai ferri</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Parmigiana rivisitata al pomodoro saporito</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Verdure al forno con scaglie di grana e pecorino</i>	<i>€ 12,00</i>

“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>	€ 7,00
<i>Torte e crostate fatte in casa</i>	€ 6,00
<i>Tortino di cioccolato fondente su letto di fiordilatte</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù espresso alle fragole “beatrice” oppure classico</i>	€ 6,00
<i>Crespelle dolci al gelato fiordilatte e amarene</i>	€ 6,00
<i>Mousse al pistacchio</i>	€ 6,00
<i>Mini pavlova</i>	€ 7,00
<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>	€ 5,00
<i>Gelati assortiti</i>	€ 5,00

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>Succo di frutta (secondo la disponibilità)</i>	<i>20 cl.</i>	<i>€ 4,00</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>¼ litro</i>	<i>½ litro</i>	<i>1 litro</i>
<i>VINO BIANCO</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

LE BIRRE

<i>CASTELLO "La Decisa"</i>	<i>Lager</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>CASTELLO "Speciale"</i>	<i>Lager Non Filtrata</i>	<i>50 cl.</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>FURIA</i>	<i>Scotch Ale Doppio Malto</i>	<i>33cl.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>KANAJA</i>	<i>Bionda Pils</i>	<i>50 cl.</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>CANCARA</i>	<i>American Pale Ale</i>	<i>50 cl.</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>TROUBLETTE</i>	<i>Blanche Doppio Malto</i>	<i>75 cl.</i>	<i>€ 15,00</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

LIQUORE SPECIALE DELLA CASA

€ 3,00

"il sentiero per il paradiso inizia dall'inferno"



SELEZIONE GRAPPE E DISTILLATI

SELEZIONE GRAPPE

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

SELEZIONE DISTILLATI

COGNAC	<i>BARON OTARD V.S.O.P. Fine Champagne</i>	€ 8,00
ARMAGNAC	<i>SEMPE VIEIL ARMAGNAC SAINT-PIERRE V.S.O.P</i>	€ 6,00
BRANDY	<i>LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA – Jerez (Spagna)</i>	€ 6,00
RUM	<i>ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 23 anni – Guatemala</i>	€ 8,00
	<i>INFIEL AGRICOLE – Madeira (Portogallo)</i>	€ 8,00
WHISKY	<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
VODKA	<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 "