



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>	€ 18,00
<i>Sgombro marinato in casa con polenta grigliata</i>	€ 12,00
<i>Capesante gratinate al cognac e canestrei al naturale</i>	€ 16,00
<i>Cozze e vongole saltate</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di pesce-spada o tonno</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio di piovra al pompelmo e pinoli tostati</i>	€ 17,00

"Amore e 'l cor gentil sono una cosa"



ANTIPASTI DI CARNE

<i>Tagliere dei sapori (affettati e salumi assortiti)</i> <i>Guarnito con formaggi e mostarda</i>	€ 16,00
<i>Battuta al coltello di vitellone</i> <i>Con olive taggiasche, julienne di carciofi, grana</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio di Angus marinato, Burrata al tartufo, rucola, crema e granella di pistacchio</i>	€ 18,00
<i>Bruschetta con prodotti di stagione "fantasia dello chef"</i>	€ 15,00
<i>Selezione di formaggi con confetture serviti con tortelli fritti alla nduja</i>	€ 18,00
<i>Flan di verdure di stagione con crema di formaggio e profumi di tartufo</i>	€ 14,00
<i>Insalata caprese di mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano e olive taggiasche</i>	€ 14,00
<i>Focaccia golosa con prosciutto cotto alla brace, cren e giardiniera di verdure in agrodolce</i>	€ 16,00

"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>€ 18,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine</i>		<i>€ 19,00</i>
<i>Bigoli alle due bottarghe</i>		<i>€ 18,00</i>
<i>Maltagliati con zucchine, gamberi, pomodorini e pesto</i>		<i>€ 15,00</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>€ 15,00</i>

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



PRIMI PIATTI DI CARNE

Risotto di carne, di verdure (a seconda della stagione) min. 2 persone a persona € 15,00

Paccheri alla macellara (no pomodoro) € 15,00

Tortelloni ai funghi porcini con fonduta di formaggi e carpaccio di scorzone € 16,00

Vellutata di carote e mandorle € 15,00

Gnocchi con straccetti di petto d'oca affumicato, rucola e pomodoro fresco € 15,00

Paccheri alla crema di pomodoro fresco e burrata € 15,00

Fettuccine al farro con ragù bianco di cortile € 15,00

Fusilloni al pesto di pistacchio e crema di pomodorino giallo del Vesuvio € 15,00

“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</i>	€ 20,00
<i>Polpo ai ferri con germogli di soia</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di tonno al 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 e julienne di verdure</i>	€ 19,00
<i>Seppie in nero alla veneziana con polenta</i>	€ 19,00

“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>	€ 18,00
<i>Tagliata di scottona ai ferri (con cristalli di sale Maldon)</i>	€ 20,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	€ 25,00
<i>Maialino Iberico ai ferri, carciofi fritti e crema al lime</i>	€ 22,00
<i>Bracioline di agnello inpanate e fritte</i>	€ 25,00
<i>Parmigiana rivisitata al pomodoro saporito</i>	€ 16,00
<i>Verdure al forno con scaglie di grana e pecorino</i>	€ 15,00

“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>	€ 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>	€ 6,00
<i>Carpaccio di frutta mista</i>	€ 6,00
<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, BIBITE e CAFFETTERIA

<i>Acqua microfiltrata gassata o naturale</i>	<i>75 cl.</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Acqua San Benedetto gassata o naturale</i>	<i>50 cl.</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Coca Cola, Lemonsoda, Oransoda</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Succo di frutta (pera o pesca)</i>	<i>33 cl.</i>	<i>€ 4,00</i>

LA CAFFETTERIA

Un buon caffè dopo un pasto ci sta tutto, a volte ne sentiamo proprio il bisogno altrimenti non ci sentiamo soddisfatti e inoltre ci dà la sensazione di poter digerir meglio. Non è così?

Bere caffè dopo i pasti ha effetti benefici sul nostro organismo, infatti aiuta a migliorare l'assorbimento degli zuccheri nel sangue e aumenta la funzione dei vasi sanguinei e linfatici, oltre ad aumentare i livelli di un ormone che regola l'appetito. I polifenoli contenuti nel caffè, infatti, agiscono sul nostro metabolismo e sulle attività del nostro sistema cardiocircolatorio.

Noi utilizziamo caffè prodotto dalla Torrefazione Goppion.

Nata nel 1948 a Treviso, oggi è una delle eccellenze venete apprezzate in tutto il mondo.

<i>Caffè espresso</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè orzo</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè ginseng</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè noisette</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè con gelato</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Cioccolata calda</i>	<i>€ 3,00</i>

"lo viso mostra lo color del core"



VINI E BIRRE

VINO DELLA CASA SFUSO

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



**AMPIA SELEZIONE DI VINI IN BOTTIGLIA
NELLA NOSTRA CARTA DEI VINI**



(da richiedere al personale di sala)

<i>Vini al calice Selezionati da noi</i>	<i>10 cl.</i>	€ 4,00
--	---------------	--------

LE BIRRE

<i>PEDAVERA "Speciale"</i>	<i>Lager</i>	<i>50 cl.</i>	€ 6,00
<i>PEDAVERA "Superior"</i>	<i>Pils</i>	<i>50 cl.</i>	€ 6,00
<i>KANAJA</i>	<i>Bionda Pils</i>	<i>50 cl.</i>	€ 9,00
<i>CANCARA</i>	<i>American Pale Ale</i>	<i>50 cl.</i>	€ 9,00

"il sentiero per il paradiso inizia dall'inferno"



APERITIVI

- APERITIVI ANALCOLICI -

CRODINO	€ 3,00
GINGERINO	€ 3,00
SANBITTER	€ 3,00

- APERITIVI ALCOLICI -

APEROL SPRITZ	€ 3,00
CAMPARI SPRITZ	€ 3,00
SELECT SPRITZ	€ 3,00
MARTINI BIANCO/ROSSO E TONIC	€ 8,00
NEGRONI (campari, martini rosso, gin)	€ 8,00
AMERICANO (campari, martini rosso, seltz)	€ 8,00

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY & TONIC BOMBAY SPIRITS - Inghilterra	€ 8,00
---	--------

TONICA: Indian Tonic

BOTANICHE: Liquirizia, cannella, coriandolo, radice di angelica, bacche di ginepro, radice di iris, buccia di limone, grani del paradiso, pepe e mandorle.

HASWELL LONDON DRY & TONIC HASWELL - Inghilterra	€ 8,00
--	--------

TONICA: Indian Tonic

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

HENDRICK'S DRY GIN & TONIC HENDRICK'S - Scozia	€ 8,00
--	--------

TONICA: Elderflower Tonic

BOTANICHE: Camomilla, fiore di sambuco, ginepro, scorza di limone, scorza d'arancia, cumino dei prati, coriandolo, pepe di cubebe, radice di angelica, radice di achillea e radice di iris.

MAGICO & TONIC PEDRO FERREIRA - Madeira	€ 10,00
---	---------

TONICA: Elderflower Tonic

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

GIN MARE & TONIC MARC E MANUEL GIRÒ - Spagna	€ 10,00
--	---------

TONICA: Mediterranean Tonic

BOTANICHE: Bacche di ginepro, coriandolo, cardamomo, agrumi e scorze d'arancia, rosmarino, timo, basilico, olive Arbequina,

585,5 Miles & TONIC PEDRO FERREIRA - Madeira	€ 10,00
--	---------

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

Per consigli rivolgersi al personale di sala



LIQUORI E AMARI

LIMONCELLO GIOIA LUISA	€ 3,00
LIQUIRIZIA PETRONE	€ 3,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,00
AGRICANTO 25° <i>Vino Raboso, finissima grappa, estratto di ciliegie, estratto di mandorle e spezie pregiate</i>	€ 3,00
AMARETTO DISARONNO 28° <i>Classico e delicato liquore al gusto di mandorle.</i>	€ 3,00
AMARO FRIULANO 32° <i>Liquore a base di erbe, spezie, frutta, bacche e radici arricchita da acquavite d'uva</i>	€ 3,00
AMARO CYNAR 16,5° <i>13 erbe e piante, tra cui la cinarina, estratta dal carciofo</i>	€ 3,00
AMARO BRAULIO 21° <i>Erbe e piante officinali con lunga permanenza in botti di rovere di Slavonia</i>	€ 4,00
AMARO LUCANO 28° <i>Infusione idroalcolica a base di oltre 30 erbe officinale</i>	€ 3,00
AMARO AVERNA 29° <i>Tipici sentori di macchia mediterranea, rosmarino, origano e d'arancia amara</i>	€ 3,00
AMARO RAMAZZOTTI 30° <i>Ricavato dalla macerazione di almeno 33 varietà tra erbe, spezie e radici</i>	€ 3,00
AMARO MONTENEGRO 23° <i>Bollitura, macerazione e distillazione di 40 erbe aromatiche</i>	€ 3,00
AMARO FERNET-BRANCA 39° <i>27 erbe e spezie maturano con un invecchiamento di almeno n anno in botti di rovere</i>	€ 3,00
AMARO BRANCAMENTA 28° <i>Erbe e spezie, arricchite dall'olio essenziale di menta piperita piemontese</i>	€ 3,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO 35° <i>29 erbe officinali infuse in finissimo alcool</i>	€ 3,00
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE 30° <i>Fresco o con ghiaccio, sorprendente in miscelazione come bitter o in supporto ai vermouth.</i>	€ 3,00
LATTE DI SUOCERA 70° <i>miscelazione di infusi di erbe e spezie con presenza di una forte componente alcolica</i>	€ 3,00
AMARO JÄGERMEISTER 35° <i>56 varietà di erbe, radici, spezie e frutti macerati in alcool</i>	€ 3,00
AMARO PETRUS BOONEKAMP 45° <i>Numerose le erbe, tra tutte spicca la galanga</i>	€ 3,00



LIQUORI E AMARI

AMARO UNICUM 40° <i>Oltre 40 erbe e spezie lasciate riposare in botti di rovere</i>	€ 3,00
GRAND MARNIER 40° <i>Triple sec da arance tropicale e mescolate con spezie e macerate in alcol</i>	€ 3,00
COINTREAU 40° <i>Triple sec da bucce fresche ed essiccate, fiori ed oli essenziali di arance</i>	€ 3,00
KAHLÙA 20° <i>A base di rum e caffè</i>	€ 3,00
AMARO NOVEIS - 24° l'amato dai buongustai! <i>Equilibrato, intenso ed erbaceo, un infuso di erbe aromatiche tipiche della flora alpina del Monte Noveis ai piedi del Monte Bianco.</i>	€ 5,00
AMARO DENTE DI LEONE - 32,6° l'amato dai cultori della montagna! <i>Equilibratamente erbaceo e piacevole, a base di tarassaco, dente di leone, assenzio romano, sambuco, cardo santo, genziana e achillea.</i>	€ 5,00
SAINT MARCEL BITTER - 27° il deciso ma morbidone! <i>il gradevole amaro dell'artemisia si sposa con la dolce fragranza del fiore di sambuco e la decisa punta amara della radice di genziana</i>	€ 5,00
GENZIANA DI MONTAGNA - 28° il puro per puristi! <i>La radice di genziana e da sempre considerata la più nobile erba per i suoi effetti digestivi, in questo amaro è molto presente ma equilibrata con la china calissaia.</i>	€ 5,00
AMARO RUST - 30° l'amaro concettuale che ha nel cuore il sole! <i>Nasce nel cuore del Salento e ad un fine distillato unisce botaniche selezionate di ginepro eucalipto arancia china fichi sambuco menta limone e miele di sulla.</i>	€ 5,00
AMARO DONZIO - 30° l'amato da escursionisti e sciatori! <i>Nella valle dei laghi si selezionano dieci erbe e bacche officinali poi messe in infusione in una delicata grappa di vinacce aromatiche trentine</i>	€ 5,00
AMARO OPAL NERA - 40° L'alternativo dal colore e gusto unici! <i>Delicata miscela di spezie, come l'anice stellato e l'anice verde, che si sposano con bacche, fiori di sambuco nero, fiori d'arancio, coriandolo, cannella, chiodi di garofano e limoni di Sicilia.</i>	€ 5,00
MARAMA AMARO AI MARRONI il più amato della Marca Trevigiana! <i>Erbe officinali accompagnano magistralmente i Marroni della pedemontana trevigiana. Regala piacevolezza un sorso dopo l'altro, si apprezza molto servito con un cubetto di ghiaccio.</i>	€ 5,00
TARAMA LIQUORE DI TÈ ALLA PESCA il più dolce e ricercato dei tè alcolici! <i>Liquore a base di foglie di Tè con pesche nettarine e saturnine della Laguna di Venezia. Risulta perfetto sia come aperitivo che come digestivo, regala in ogni momento un sorso d'estate.</i>	€ 5,00



GRAPPE E VINI LIQUOROSI

La vinaccia, il residuo solido dell'uva conseguente alla produzione del vino, era un tempo considerata dai ricchi proprietari terrieri un prodotto di scarto di cui non valeva la pena curarsi.

La saggezza contadina, che aveva però insegnato a non buttare via nulla e considerare ogni prodotto della terra come un dono, fu certamente la leva che fece avviare nelle campagne i primi rudimentali alambicchi per l'utilizzo di questo sottoprodotto considerato povero ed inutile, portando inconsapevolmente alla creazione di una nuova delizia per il palato e lo spirito: la Grappa.

GRAPPA DI TRAMINER 45°	Lindo Pagura – FRIULI	€ 3,00
<i>Profumo molto intenso e aromatico, sentori di petali di rosa, pesca e speziati tipici del vitigno.</i>		
GRAPPA MOSCATO 45°	Lindo Pagura – FRIULI	€ 3,00
<i>Spiccati sentori dell'uva moscato, rosa, citronella, mughetto, fiore di arancio e di sambuco.</i>		
GRAPPA D'ORO 50° Invecchiata 18 mesi	Lindo Pagura – FRIULI	€ 3,00
<i>Si presenta armonica, corposa ma non aggressiva.</i>		
GRAPPA DI UCELUT 45°	Lindo Pagura – FRIULI	€ 5,00
<i>Molto delicata con sentori floreali. In bocca il sapore è morbido, piacevole e armonioso.</i>		
GRAPPA DI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 43°	Lindo Pagura – FRIULI	€ 5,00
<i>Toni speziati di pepe nero e frutti di bosco. Elegante, ottima struttura e persistenza.</i>		
GRAPPA STORICA NERA 50°	Domenis – FRIULI	€ 5,00
<i>Ricca e fine, rigorosa nei sentori. Gusto morbido. Armoniosa al retrogusto.</i>		
GRAPPA NEBBIOLO 41,5°	Luigi Francolli – PIEMONTE	€ 5,00
<i>Profumo intenso, con sentori di frutta rossa matura e note di salvia e liquirizia.</i>		
GRAPPA BARRIQUE DEL LIMOUSIN 41,5°	Luigi Francolli – PIEMONTE	€ 5,00
<i>Profumo netto, fragrante con sentori di nocciola tostata, vaniglia, uva passa, frutta candita.</i>		
GRAPPA DI BASSANO	Capovilla – VENETO	€ 10,00
<i>Uve Merlot, Cabernet e Tokay. Al palato dona sapori di frutta bianca, uva rossa e mandorla.</i>		
GRAPPA DI MOSCATO GIALLO	Capovilla – VENETO	€ 10,00
<i>Una grappa morbida con note aromatiche di grande persistenza, finezza ed eleganza.</i>		
DISTILLATO DI UVA ISABELLA ROSSA	Capovilla – VENETO	€ 10,00
<i>Ricco d'aromi e di profumi e al palato è un'esplosione di dolcezza. L'aromatica per eccellenza!</i>		
CREME LIQUOROSE		
BAILEYS		€ 3,00
VINI LIQUOROSI (secondo la disponibilità)		
MANZONI BIANCO PASSITO		€ 3,00
RABOSO PASSITO		€ 3,00
FIOR D'ARANCIO PASSITO		€ 3,00
RAMANDOLO		€ 3,00



SELEZIONE DI DISTILLATI

- COGNAC** *BARON OTARD V.S.O.P. Fine Champagne* € 8,00
All'olfatto un forte sentore di note floreali e frutta verde, sostenuta da tocchi di foglie di tiglio e pera, con una ruvida nota di tabacco e di terra. Leggero aroma di spezie e vaniglia. Al palato è rotondo e morbido. Ha un caldo colore dorato intenso.
- COGNAC** *HARDY LEGEND 1863* € 8,00
Colore mogano ambrato. Al naso un bouquet agrumato, arricchito da tocchi di vaniglia e lievi nuances di marmellata. All'assaggio è totalmente equilibrato, ricco e corposo senza risultare mai stucchevole. Chiude con un finale di ottima persistenza.
- ARMAGNAC** *SEMPE VIEIL ARMAGNAC SAINT-PIERRE V.S.O.P* € 6,00
Di colore ambrato con riflessi arancioni, al naso ha sentori di frutta secca, prugne e succo d'uva, un leggero profumo di arance e un finale di vaniglia, finemente bilanciato. In bocca ha volume e struttura con un lungo e persistente finale.
- BRANDY** *LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA - Jerez (Spagna)* € 8,00
Nasce dalla distillazione di vino Palomino con alambicchi charentais e da un invecchiamento con metodo solera in botti di sherry molto ossidati. Grande complessità aromatica, note fresche e vinose, da sensazioni calde di uva passa, frutta secca e da sfumature tostate.
- RUM** *ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 23 anni - Guatemala* € 8,00
Colore giallo ambrato, intenso con riflessi ramati. Sentori di frutta esotica matura, fiori gialli secchi, note di crema e spezie dolci. L'assaggio è denso e complesso, avvolge il palato in una dolcezza cremosa unica, con ritorni di legno e fichi secchi su una persistenza elegante.
- INFIEL AGRICOLE - Madeira (Portogallo)* € 8,00
Sensazioni organolettiche complesse, con sentori floreali e fruttati i quali, durante l'invecchiamento in botti di rovere, si arricchiscono fondendosi con gli aromi balsamici donati dal legno.
- DON PAPA BAROKO - Filippine* € 8,00
Frutta tropicale, matura, morbidezza che richiama il caramello ed il miele, cui seguono note di frutta secca e candita (scorza d'arancia). Speziatura presente ma non invadente, con richiamo finale tipicamente di legno.
- WHISKY** *LAPHROAIG - Islay Single Malt Scotch Whisky 10 anni* € 6,00
Al naso si sente un'anima costiera che si espleta in discreta grandezza: brezza marina, iodio, alghe miste a frutti di mare. Risulta abbastanza dolce al palato, con note di caramelle alla liquirizia e leggera pesca, nonché mela gialla. Torba piuttosto decisa e piacevole.
- GLENFIDDICH - Speyside Single Malt Scotch Whisky 12 anni* € 6,00
Giallo oro luminoso il colore. Al naso ricorda la pera fresca, il caramello, il tabacco, il miele e le erbe aromatiche. Cremoso in bocca, vellutato e caldo, connotato da una chiusura appena speziata.
- LAGAVULIN - Islay Single Malt Scotch Whisky 8 anni* € 8,00
Color oro luminoso, rilascia intense sensazioni affumicate di torba, fiori essiccati, note salmastre e iodate, malto, frutta candita e caramello. L'iniziale calore si stempera con la dolcezza per finire su una lunga chiusura quasi salina.
- GRACE O'MALLEY (Independence Irish Whisky)* € 10,00
Realizzato senza tempo in piccoli lotti individuali, offre un prodotto di carattere complesso ma raffinato. Invecchiato in nuove botti di quercia americana. Maturato in botti di bourbon per un finale arrotondato e tostato

La quantità di servizio è di 4,5 cl.