



Dante
A L L E P I A Z Z E

Menu d'inverno

Il cibo è stagionalità per eccellenza. Per questo motivo i nostri menu cambiano nel corso dell'anno, in modo tale da poterci procurare le materie prime che ci servono quando sono all'apice della loro qualità.

Il nostro Paese, e la nostra Regione in particolare, ci offrono prodotti di altissimo livello, che sono quelli con cui preferiamo lavorare: però ci piace pensare che questa sia un'opportunità e non un vincolo.

Il pesce. È l'elemento che utilizziamo di più nella nostra cucina, e non potevamo affidarci ad un fornitore qualsiasi. Né ad uno soltanto. Per questo abbiamo deciso di far tesoro dell'esperienza di diverse famiglie di pescatori e commercianti dei nostri litorali che da generazioni, ogni notte, scelgono i migliori prodotti nei mercati di Chioggia, Caorle e Venezia, per consentirci di metterli nei nostri piatti. È grazie a loro se riusciamo a procurarci alcune eccellenze dell'Alto Adriatico e della Laguna Veneta, a volte scomparse dai banchi cittadini.

La carne. Per questa materia prima selezioniamo le razze e i tagli più adeguati a seconda delle preparazioni, di volta in volta, privilegiando i piccoli allevamenti.

Pasta e riso. Utilizziamo la pasta di Gragnano della storica azienda Gentile, ad eccezione di alcune preparazioni per cui preferiamo la pasta fresca. Il riso che ci piace di più è il Carnaroli Riserva San Massimo, che viene coltivato all'interno del Parco Lombardo della Valle del Ticino. I piatti preparati con questi prodotti richiedono qualche minuto di cottura (e quindi di attesa) in più, ma pensiamo ne valga la pena.

Le verdure, sempre di stagione, **e i formaggi,** cerchiamo di comprarli da produttori della zona, oltre che dalle splendide botteghe delle Piazze che ci circondano.

Per i tartufi, ci rivolgiamo direttamente a cavatori professionisti di fiducia, che ci garantiscono sempre un prodotto freschissimo e di provenienza certa.

Antipasti

- 14,# Capesante alla griglia 18
- 1,4,5,6 Baccalà mantecato con polenta croccante 18
- 1,2,4,5,6,8,11,14,# Piccolo fritto della Laguna e polentina *(secondo il mercato)* 18
- 1,2,4,7,14,# Tartare di gamberi rossi, burrata e caviale di limone 25
- 1,2,4,12,14,# Degustazione di crudi di mare 40
gambero rosso, scampi, gambero blu, canocchia, capasanta, canestrelli, tartare di tonno rosso del Mediterraneo, carpaccio di branzino, ostrica
- 14 Ostrica special *(secondo il mercato)* 6 cad.
- 1,3,4,7 Caviale e burro salato della Normandia *(Oscietra 10g)* 40
- 1,4,5,6,7,8,12 Acciughe cantabriche, Brillat Savarin e pane di Altamura 16
Culatello Terre di Nebbia Presidio Slow Food 18
- 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13 Millefoglie di lingua e foie gras 22
- 1,3,5,6,7,12 Crème brûlée al Blu di Capra e Radicchio Rosso di Treviso IGP marinato al lampone 16

Primi

- 1,2,3,4,7,9,12,# Rigatoni affumicati alla carbonara di ventresca di tonno rosso e pistacchio croccante 22
- 1,4,9 Bigoli in salsa di acciughe cantabriche, cime di rapa e peperone crusco 20
- 1,2,4,7,9,12,# Tagliolini alla busara, tartare di gamberi carabineros e caviale di salmone selvaggio 25
- 2,4,7,9,12,14,# Risotto scampi, Pinot Nero DOC e foie gras *(min.2)* 24
- 1,2,3,4,7,9,12,14 Tortelli di branzino in brodetto di cicale di mare 22
- 1,7,8,9,12,# Vellutata di castagne, porcini scottati e crema all'aglio nero 18
- 1,3,7,9,12,# Tagliatelle zafferano e ossibuchi al coltello 20

Secondi

- 1,4,7,9,12,14,# Piovra scottata al fumo, porcini, patate e burrata 26
- 1,4,7,12,# Baccalà alla vicentina 24
- 1,2,4,5,6,# Fish & Chips: aragosta e Radicchio Rosso di Treviso IGP 35
- 4,5,6,7,9,11,12 Rana pescatrice, babaganoush e spinacino 28
- 2,4,# Catalana di crostacei 32
- 1,2,4,5,6,14,# Fritto di scampi, calamari, gamberi e sarde 26
- 4,12 Pesce di mare *(secondo il mercato)* 7/hg
- 1,3,7,9,10,12 Carpaccio di cotechino, purè, cren e salsa verde 20
- 1,7,9,12 Tagliata di filetto di manzo, demi-glace al tartufo nero uncinato e Formaggio di Fossa DOP 30

Coperto 4

ALLERGENI

Per ogni piatto sono indicati i principali allergeni, ma non possiamo garantire l'assenza di una eventuale contaminazione.

1) glutine 2) crostacei e derivati 3) uova e derivati 4) pesce e derivati 5) arachidi e derivati 6) soia e derivati 7) latte e derivati 8) frutta a guscio e derivati 9) sedano e derivati 10) senape e derivati 11) semi di sesamo e derivati 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupino e derivati 14) molluschi e derivati

AVVERTENZE

I piatti contrassegnati dall'# possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Inoltre: "il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."