

Dante

**Dante.
Osteria
con Brace.**

Da oltre 20 anni ad Ercolano
sulla via che va al Vesuvio.

Storia

Da 20 anni... sulla via che va al Vesuvio.

“La Cantina” apre per la prima volta al pubblico il 27 Dicembre 2001, frutto dell’idea appassionata di Dante, il Professore.

Uno spazio informale, taglieri di salumi, una piccola brace, i vini del Vesuvio. Nel giro di qualche mese, a dispetto del nome ufficiale, tutti vanno semplicemente “da Dante”.

Da sempre alla base del progetto c’è la passione per quello che facciamo, il piacere dell’accoglienza, la ricerca dei prodotti, la conoscenza diretta di fornitori che diventano amici.

Dopo due decenni, nonostante un percorso di genuina evoluzione, “Dante Osteria” è ancora - innanzitutto - un posto dove sentirsi a casa.

Benvenuti.

Dante e Marco,

Primavera 2024

La Storia di Dante.

Il menù che racconta la Storia di Dante, per i clienti di sempre che ci premiano da 20 anni, o per chi si siede al tavolo per la prima volta e vuole cogliere lo spirito vero della nostra osteria.

Il Tagliere

Selezione di salumi e formaggi, la ricottina nel cestino, marmellata di arance, miele artigianale.

Lo Scialatiello “da sempre”

Lo storico Scialatiello fatto in casa con Funghi Porcini.

La brace con contorno

Entrecote di manzo alla brace con patate al forno.

Il dolce

A sorpresa, tra i dolci storici di Dante.

48

Il menù “La Storia di Dante” viene servito per tutto il tavolo.

Abbinamento vino consigliato

La Passeggiata 30

Abbinamento di 4 vini freschi e di beva: corpo leggero, mineralità, eleganza.

L'Arrampicata 38

Abbinamento di 4 vini di struttura e fascino: sapori decisi, potenza aromatica, corpo e intensità.

Dante, fai tu!

Menù in 5 portate diverso ogni sera.
Un percorso a sorpresa tra osteria, brace e territorio.

50

Il menù "Dante, fai tu!" viene servito per tutto il tavolo.

Abbinamento vino consigliato

La Passeggiata 30

Abbinamento di 4 vini freschi e di beva: corpo leggero, mineralità, eleganza.

L'Arrampicata 38

Abbinamento di 4 vini di struttura e fascino: sapori decisi, potenza aromatica, corpo e intensità.

Salumeria

Selezione Salumi e Formaggi “Dante” 26

Da piccoli produttori campani e del resto d'Italia. Salumi, formaggi e la ricottina serviti con confetture e miele artigianali. *(Per 2 persone)*

Tagliere Salumi “Gran Selezione” 30

Eccellenze Italiane: Coppa Piacentina DOP, Culatello di Zibello “Slow Food”, Mariola di Parma “Slow Food”, Pancetta Piacentina DOP, Prosciutto di Cinta Senese, Pancetta Tesa di Maiale Nero, Salame di Cinghiale, Salame gentile.

Selezione Formaggi Campani 24

Proposta diversa ogni sera di 5 formaggi Campani serviti con confetture e miele artigianali.

Selezione Formaggi Mondo 26

Proposta diversa ogni sera di 5 formaggi da Campania, Italia e Mondo, serviti con confetture e miele artigianali.

Antipasti

Tartare 14

Tartare di manzo con maionese alle alici di Cetara e asparagi del Vesuvio su carta di musica.

Carciofo 14

Carciofo *mbuttunat* alla brace, spuma di provolone, olio al prezzemolo.

Dante on the street 12

Frittatina di maccheroni e funghi, carciofo *'ndurat e fritto*, pizza fritta con cicoli e ricotta.

Girello 16

Girello di vitello, salsa alla nocciole, insalatina di germogli e more selvatiche.

Baccalà 15

Carpaccio di baccalà con albicocca pellecchiella alla brace e in agrodolce.

La Pasta

Pennone 16

Pasta ripiena fatta in casa con ragù di maiale e provolone del monaco con tartare di percoca.

Pacchero 16

Pacchero lardiato, pecorino e peperoncini di fiume.

Bottone 16

Bottone ripieno con patate e baccalà, pomodorini del Vesuvio e polvere di olive nere.

Tubetti rigati 15

Tubetti rigati con lupini, rucola, stracciatella di bufala e limone.

Scialatiello *da sempre* 16

Scialatielli fatti in casa ai funghi porcini raccolti da noi.

Taglierino al Tartufo 18

Taglierini all'uovo con tartufo nero.

La Cucina

Porchetta fatta in casa 16

Porchetta di maiale artigianale con funghi e salsa bernese.

Agnello 18

Agnello lauticauda con indivia all'arancia cotta alla brace.

Lombatello 14

Lombatello di manzo con carote e porro bruciati e salsa allo yogurt.

Pescatrice 20

Rana pescatrice, fumetto agli aghi di pino del Vesuvio, scarolina riccia.

La Brace

Black Angus Scozia, Entrecote 300g 26

La razza storica dalla sua zona di origine.

Wagyu, Entrecote 300g 38

Il manzo di origine Giapponese.

Black Angus Jack's Creek, Entrecote 300g 40

Storico allevamento Australiano.

razza	taglio	peso minimo consigliato (per 2 persone)	prezzo all'etto
-------	--------	---	-----------------

Scottona di Marchigiana IGP	Costata	1000g	6
------------------------------------	---------	-------	---

Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale.	T-Bone	1000g	6
--	--------	-------	---

Manzetta della Masuria.	Costata	1000g	7
--------------------------------	---------	-------	---

Selezione bovina prussiana dalla zona dei Grandi Laghi.	T-Bone	1000g	7
---	--------	-------	---

Rubia Gallega	Costata	1000g	8,5
----------------------	---------	-------	-----

Dalla Galizia sapori decisi.

Allergeni

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	Crostacei e derivati	sia marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granch e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dos
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie; prodotti in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Selenio e derivati	presente in pezzi e all'interno di prep. per zuppe, salse e concentr. vegetal
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa esolfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.