

*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*

## La Storia di Dante.

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

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

Lo storico Scialatiello fatto in casa con funghi porcini.

Manzo alla brace con patate al forno.

Dolce a sorpresa scelto dalla selezione storica di Dante.

48

---

## Dante, fai tu!

Menù in 5 portate diverso ogni sera.

Un percorso a sorpresa tra osteria, brace e territorio.

50

I menù "La Storia di Dante" e "Dante, fai tu!" vengono serviti 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

### Piatto di 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)*

### Piatto di Formaggi 24

Proposta diversa ogni sera di 5 formaggi serviti con confetture e miele artigianali. *(per 2 persone)*

---

## Brace

### Tagli con l'osso

		prezzo all'etto
<b>Scottona di Marchigiana IGP</b> Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale.	Costata	6,5
	T-Bone	6,5
<b>Disponibilità della settimana</b> Chiedi e sarai accontentato.	Costata	a partire da 7
	T-Bone	a partire da 7

### Tagli senza osso

**Black Angus Scozia, Entrecote** 32

**Wagyu, Entrecote** 38

**Black Angus Jack's Creek, Entrecote** 40  
Storico allevamento Australiano.

## Antipasti

Tartare di scottona marchigiana alici, capperi, senape.	16
Millefoglie di patate, provolone del monaco, cardoncelli, tartufo nero.	16
Zuppetta di ceci, castagne e crostini al rosmarino.	12
Uovo in camicia, patate e spuma di funghi porcini.	14

## Primi

Bottoni di farina di castagne e cacao ripieni di genovese di pollo.	16
Risotto alla zucca con salsiccia, provola, polvere di caffè.	16
Gnocchi fatti in casa con blu di bufala, miele, noci e limone.	18
Pennoni di Gragnano con ragù di manzo, maiale e gallina.	18
Scialatielli "da sempre" ai funghi porcini.	16
Tagliolini al tartufo nero.	18

## Secondi

Arrotolato di coniglio alle erbe con salsa sottobosco e purè di patate.	18
Testa-coda di manzo con cardoncelli glassati.	20
Stufato di maiale con lenticchie e rapa rossa.	16
Baccalà fritto, puntarelle, pomodorini.	20

## **Fine pasto**

Dolci del giorno	7
Piatto di formaggi serviti con confetture e miele artigianali.	14

## **Vini da dessert**

Ximénez-Spinola, Sherry PX Solera “Muy Viejo”	12
Tessari, Tre Colli Recioto di Soave DOCG	9
Marco De Bartoli, Passito di Pantelleria ‘Bukkuram’	12
Feudo Montoni, Passito bianco	7
Cantina Toblino, Vino Santo Trentino Doc	9
Justino’s Madeira 10 years old	7
Antinori, Muffato della Sala 2000	14
Chateau de Malle, Sauternes 1990	16
Badalucco, XI Perpetuum	10

## Allergeni

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