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!" viengono 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 di 5 formaggi serviti con confetture e miele artigianali. *(per 2 persone)*

Brace

Tagli con l'osso

		prezzo all'etto
Scottona di Marchigiana IGP Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale.	Costata	6,5
	T-Bone	6,5
Disponibilità della settimana 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
Vellutata di piselli centogiorni del Vesuvio, salsa cacio e pepe, crostini.	12
Patè di fegato di manzo con cipolle, nocciole, cipolle croccanti ai frutti rossi, cialdina all'origano e riduzione di lacryma christi.	14

Primi

Mezzaluna ai fiori del Vesuvio ripiena con ragù di coniglio, salsa yogurt e mirtilli.	18
Risotto agli asparagi, spuma di stracciatella di bufala e cialda croccante di parmigiano.	16
Gnocchi di patate con mazzancolle, lupini di mare e carciofi.	18
Pennoni di Gragnano con ragù di manzo, maiale e gallina.	18
Scialatielli "da sempre" ai funghi porcini.	16
Tagliolini al tartufo nero.	20

Secondi

Pancia di maiale, melannurca, senape fatta in casa.	18
Guancia di vitello brasata all'aglianico e bietole.	20
Agnello: t-bone alla brace e cotoletta di costina con purè di patate viola.	20
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	**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	S[illegible] riv t	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 derivat**	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 arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume
14	**Molluschi e derivat**	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.