

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 entra 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.

54

I menù "La Storia di Dante" e "Dante, fai tu!" vengono serviti per tutto il tavolo.

Antipasti

Tartare di scottona marchigiana, pera, salsa yogurt.	16
Millefoglie di patate, provolone del monaco, cardoncelli, tartufo nero.	16
Carciofo ripieno di pane, uvetta, alici, noci, provola.	14
Coniglio, finocchi, guanciaie, mirtilli.	18
Uovo in camicia, patate, spuma di funghi porcini.	14

Primi

Bottone ripieno al baccalà, ceci, pomodorini secchi, limone.	18
Eliche di Gragnano, ragù di polpo alla luciana, olive, capperi.	18
Risotto con cardocelli alla brace, salsa di mozzarella.	18
Gnocchi di patate, carciofi, pancetta, cacioricotta.	16
Scialatielli "da sempre" ai funghi porcini.	18
Tagliolini al tartufo nero.	20

Secondi

Costata dissossata di manzo alla pizzaiola e polenta.	24
Guancia di vitello brasata all'aglianico con papaccelle del Vesuvio.	24
Agnello, tbone alla brace e cotoletta di costina,	22
Maiale stufato, mela annurca affumicata, lattica.	18

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

Scottona di Marchigiana IGP Costata 7

Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale. T-Bone 7

Disponibilità della settimana Costata a partire da 7,50

Chiedi e sarai accontentato. T-Bone a partire da 7,50

Tagli senza osso

Wagyu, Entrecote 38

Black Angus Jack's Creek, Entrecote 40

Storico allevamento Australiano.