

MENU
MENU
MENU
MENU
MENU
MENU
MENU



RISTORO DI DANTE

ORARI CUCINA

12:00 - 14:00

18:45 - 22:00

LA DIREZIONE DEL RISTORO DI DANTE AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI DI QUESTO MENÙ VI È LA PRESENZA DEI SEGUENTI ALLERGENI:

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

1. SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO;
2. MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (*);
3. CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

1. GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
2. GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

1. OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (*);
2. TOCOFEROLI MISTI E NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
3. OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
4. ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

1. SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
2. LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLAS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO;

12. ANIDRIDE SOLFOSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI DI SO₂, TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(*) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLEGICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI

VI CHIEDIAMO PERTANTO LA MASSIMA COLLABORAZIONE NEL RENDERE NOTA AL PERSONALE LA PRESENZA DI UNA VOSTRA EVENTUALE INTOLLERANZA O ALLERGIA ALIMENTARE. RESTIAMO INOLTRE SEMPRE DISPONIBILI A ULTERIORI CHIARIMENTI E DELUCIDAZIONI

COPERTO €2.00

NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI A BASE DI PESCE, CARNE E VERDURE SI UTILIZZA PREVALENTEMENTE PRODOTTO FRESCO, TALVOLTA SURGELATO. IL PERSONALE FORNIRÀ, DI VOLTA IN VOLTA, INDICAZIONI PRECISE. INDICAZIONE CON ASTERISCO



MARINARA¹..... €4.00

POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO

MARGHERITA¹⁻⁷..... €4.50

POMODORO, MOZZARELLA

NAPOLETANA¹⁻⁴⁻⁷..... €6.50

POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, ACCIUGHE

PUGLIESE¹⁻⁷..... €5.50

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, ORIGANO

GRECA¹⁻⁷..... €5.50

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ORIGANO

TIROLESE¹⁻⁷..... €7.00

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK

PESCATORA¹⁻⁷⁻⁴⁻¹⁴..... €8.50

POMODORO, SEPIE, POLIPO, GAMBERI, VONGOLE

VEGETARIANA¹⁻⁷..... €7.00

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE

SALSICCIA¹⁻⁷..... €6.00

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA

VIENNESE¹⁻⁷..... €5.50

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

PROSCIUTTO COTTO¹⁻⁷..... €6.00

POMODORO, MOZZARELLA, COTTO

FUNGHI¹⁻⁷..... €6.00

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TRIFOLATI



PROSCIUTTO E FUNGHI ¹⁻⁷ €7.00

POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI TRIFOLATI

4 FORMAGGI ¹⁻⁷ €6.50

POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, EMMENTHAL, FONTINA, ZOLA

4 STAGIONI ¹⁻⁷ €7.00

POMODORO, MOZZARELLA,, CARCIOFI, FUNGHI, COTTO

CAPRICCIOSA ¹⁻⁷ €8.00

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, SALSICCIA, COTTO

CALZONE NORMALE ¹⁻⁷ €6.00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

CONTADINA ¹⁻⁷ €8.00

POMODORO FRESCO, BUFALA, PATATE FRITTA, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA

CALZONE VIRGILIO ¹⁻⁷ €9.00

POMODORO, BUFALA, SPINACI, GRANA, RICOTTA, COTTO

BEATRICE ¹⁻⁷ €7.00

MOZZARELLA, ZUCCA DI STAGIONE, PEPE NERO

BUFALA ¹⁻⁷ €7.00

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA

STRACCHINO E RUCOLA ¹⁻⁷ €7.00

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA

SALAMINO PICCANTE ¹⁻⁷ €6.00

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE



PIZZA DANTE¹⁻⁷

€7.50

POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE NERE,
FUNGHI CHIODINI, PANCETTA AFFUMICATA, ORIGANO

FUNGHI PORCINI SPECIALE¹⁻⁷

€8.00

POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI PORCINI,
PARMIGIANO REGGIANO, ORIGANO

MARGHERITA SPECIALE¹⁻⁷

€7.50

POMODORO FRESCO, POMODORO,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, GRANA

MARE E MONTI¹⁻⁴⁻⁷

€8.00

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO,
SALAME PICCANTE, FUNGHI TRIFOLATI, SALSICCIA

PARADISO¹⁻⁴⁻⁷

€9.00

POMODORO FRESCO, POMODORO, BUFALA,
BASILICO, SALMONE AFFUMICATO, OLIVE VERDI



ANTIPASTI*

FANTASIA DI MARE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ €12.00

COCKTAIL DI GAMBERETTI ²⁻³ €9.00

COZZE E/O VONGOLE ALLA ¹⁴
MARINARA O LIVORNESE €8.00

CAPRICCIO DI MARE ²⁻⁴ €8.00

POLIPO CON PATATE ¹⁴ €9.00

PRIMI*

RISOTTO ALLA MARINARA ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ €9.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI ¹⁻¹⁴ €9.00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ €12.00

TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ €8.00



PASTE FRESCHE*

TORTELLI DI CROSTACEI AL RAGÙ DI PESCE¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴.....€10.00

GNOCCHI VERDI IN SALSA DI SCAMPI¹⁻²⁻⁷.....€9.00

SCIALATIELLI ALL'ASTICE¹⁻²⁻³⁻⁷.....€16.00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA¹⁻²⁻³⁻⁷
CON GAMBERO DI SICILIA.....€15.00

PACCHERI ALL'IMPERIALE CON ASTICE¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴
SCAMPI, GAMBERONI, COZZE E VONGOLE.....€18.00

SECONDI*

FRITTO MISTO¹⁻²⁻⁴.....€13.00

GRIGLIATA DI PESCE MISTA¹⁻²⁻⁴.....€17.00

GAMBERONI E/O SCAMPI AL GRATIN¹⁻².....€16.00

SPIEDINI MISTI MARE¹⁻²⁻⁴⁻⁷.....€10.00

BRANZINO ALLA ROMAGNOLA¹⁻⁴.....€16.00

ORATA ALLA ROMAGNOLA¹⁻⁴.....€16.00

PESCE SPADA AI FERRI O ALLA SICILIANA¹⁻⁴.....€12.00



ANTIPASTI*

CAPRESE⁷..... €6.50

SALUMI ASSORTITI¹⁻⁷..... €7.00

BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA⁷..... €8.50

PROSCIUTTO DI PARMA CON⁷
MOZZARELLA DI BUFALA..... €7.00

PRIMI*

RISOTTO VELATO CON FUNGHI PORCINI¹⁻⁷..... €7.00

RIGATONI AL FILETTO DI POMODORO¹..... €6.00

PAPPARDELLE PANNA E FUNGHI¹⁻⁷..... €7.00

PENNE ALL'ARRABBIATA O + MOZZARELLA¹⁻⁷..... €6.00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA¹⁻³⁻⁷..... €6.00

PENNETTE AI 4 FORMAGGI¹⁻⁷..... €6.50

RISOTTO ALLA TREVIGIANA¹⁻⁷..... 6.50

RISOTTO ACETO BALSAMICO E¹⁻⁷
SCAGLIE DI GRANA..... €6.50



PASTE FRESCHE*

TORTELLI VERDI¹⁻³⁻⁷⁻⁹..... €8.00
AL BURRO / RAGÙ / FUNGHI

TORTELLI DI ZUCCA/PATATE¹⁻³⁻⁷⁻⁹..... €8.00
AL BURRO / RAGÙ / FUNGHI

CAPPELLETTI¹⁻³⁻⁷⁻⁹..... €9.00
BRODO / PANNA / RAGÙ

GNOCCHI ALLA SORRENTINA¹⁻⁷..... €7.00
4 FORMAGGI E RADICCHIO

MACCHERONI AL TORCHIO¹⁻³⁻⁷..... €7.00
CON CRUDO E ASPARAGI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA MEDITERRANEA¹⁻³⁻⁷..... €8.00
PANCETTA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

MACCHERONI AL TORCHIO¹⁻³..... €7.50
CON ZUCCA GIALLA, RUCOLA E PEPE NERO



SECONDI*

BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI¹⁻⁷..... €9.00

BRASATA CON FUNGHI PORCINI..... €11.00

FILETTO DI BUE AI FERRI¹⁻⁷..... €18.00

AI FUNGHI PORCINI / ACETO BALSAMICO / PEPE VERDE

PAILLARD DI MAIALE AI FERRI¹⁻⁷..... €9.00

CON CREMA DI FUNGHI..... €11.00

BISTECCA DI MANZO AI FERRI..... €8.00

COSTOLETTE DI AGNELLO AI FERRI..... €12.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE¹..... €12.00

COSTATA DI MANZO AI FERRI..... €14.00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA⁷..... €18.00

SCALOPPINA DI MAIALE A PIACERE¹⁻⁷..... €10.00

ALL'ACETO BALSAMICO / VINO BIANCO / LIMONE / FUNGHI



PARMIGIANO REGGIANO⁷ €6.00

GORGONZOLA⁷ €6.00

PECORINO⁷ €6.00

MOZZARELLA DI BUFALA⁷ €6.00

FORMAGGI MISTI⁷ 8.00

VERDURE LESSATE / ALLA GRIGLIA €4.00

PATATE FRITTE¹ €4.00

INSALATA MISTA €4.00

INSALATONA³⁻⁴⁻⁷ €9.00

INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORI, MOZZARELLA,
TONNO, OLIVE, CAROTE, MAIS, UOVO SODO



TORTE E DOLCI IN VETRINA.....¹⁻³⁻⁷⁻⁸ €4.00

GELATI¹⁻³⁻⁷..... €4.00

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE..... €4.00

MACEDONIA - FRAGOLE - ANANAS FRESCO..... €4.00
(NON SARANNO DISPONIBILI TUTTI I GIORNI)

CAFFÈ..... €1.50

AMARI..... €3.00

AMARI E WHISKY E COGNAC
DI QUALITÀ SUPERIORE, A PARTIRE DA..... €4.50

SORBETTO..... €2.00

BIBITE IN BOTTIGLIA..... €2.50
SPRITE, FANTA, COCA COLA, COCA ZERO

ACQUA OLIGOMINERALE..... €2.00

BIRRE IN BOTTIGLIA CL. 33..... €3.00

BIRRE IN BOTTIGLIA CL. 33..... €3.00
CL. 66..... €3.50

COCA ALLA SPINA PICCOLA..... €2.50
MEDIA..... €3.00
7,50..... €6.00

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA..... €3.00
MEDIA..... €4.00
7,50..... €8.00



ACQUA NATURALE	PICCOLA.....	€1.50
	NORMALE.....	€2.00
ACQUA GASSATA	PICCOLA.....	€1.50
	NORMALE.....	€2.00
COCA-COLA ALLA SPINA	PICCOLA.....	€2.50
	MEDIA.....	€3.00
COCA-COLA IN BOTTIGLIA.....		€2.50
COCA-COLA ZERO.....		€2.50
FANTA.....		€2.50
SPRITE.....		€2.50
LIMONATA IN BOTTIGLIA.....		€3.00
CHINOTTO IN BOTTIGLIA.....		€3.00
BIRRA ALLA SPINA	PICCOLA.....	€3.00
	MEDIA.....	€4.00
	0,75.....	€8.00
BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL.....		€3.50
WEISS.....		€5.00
CORONA.....		€3.50
VINO BIANCO	1/4.....	€3.50
	1/2.....	€4.50
	7/50.....	€6.50
VINO ROSSO	1/4.....	€2.50
	1/2.....	€4.00
	7/50.....	€6.50



+ BUFALA.....	€2.00	+ PICCOLA.....	€0.00
+ MOZZARELLA.....	€1.00	+ ALTA (CON IMPASTO NUOVO).....	€2.00
+ GRANA.....	€0.50	+ TIRATA.....	€1.50
+ SCAGLIE DI GRANA.....	€1.00	+ BEN COTTA.....	€0.00
+ STRACCHINO.....	€1.50	+ INTEGRALE.....	€1.50
+ MASCARPONE.....	€3.00	+ TAGLIATA.....	€0.00
+ PANNA.....	€1.00		
+ RICOTTA.....	€1.00	+ ORIGANO.....	€0.00
+ SCAMORZA.....	€2.00	+ AGLIO.....	€0.00
+ STRACCIATELLA €2.00		+ ROSMARINO.....	€0.00
+ FONTINA.....	€2.00	+ OLIO D'OLIVA.....	€0.00
+ FORMAGGIO ASIAGO.....	€2.00	+ OLIO PICCANO.....	€0.00
+ GORGONZOLA.....	€1.50		
+ TALEGGIO.....	€2.00		
		+ COTTO.....	€1.00
+ PATATINE FRITTE.....	€1.00	+ CRUDO.....	€3.00
+ PATATE LESSE.....	€1.00	+ SPECK.....	€3.00
+ POMODORO FRESCO.....	€1.00	+ BRESAOLA.....	€3.00
+ POMODORO.....	€0.50	+ GUANCIALE.....	€3.00
+ POMODORI SECCHI.....	€2.00	+ MORTADELLA.....	€3.00
+ POMODORO SEMIDRY.....	€3.00	+ PANCETTA.....	€2.00
+ POMO CONFITE.....	€3.00	+ PANCETTA AFFUMICATA.....	€2.50
+ CIPOLLA.....	€1.00	+ SALAME.....	€1.00
+ CIPOLLINE AL BALSAMICO.....	€2.00	+ SALAME PICCANTE.....	€1.00
+ ASPARAGI.....	€2.00	+ SALSICCIA.....	€1.00
+ BROCCOLI.....	€1.50	+ WURSTEL.....	€1.00
+ SPINACI.....	€1.50		
+ RADICCHIO.....	€1.00	+ TONNO.....	€2.00
+ RADIC.ROSSO (POCO COTTO).....	€1.50	+ ACCIUGHE.....	€2.00
+ CARCIOFI ALLA ROMANA.....	€3.00	+ COZZE.....	€1.00
+ INDIVIA.....	€2.00	+ POLIPO.....	€3.50
+ MELANZANE.....	€1.00	+ GAMBERETTI.....	€2.00
+ PEPPERONI.....	€1.00	+ POLPA DI GRANCHIO.....	€2.00
+ PEPPERONCINO.....	€1.00	+ SALMONE.....	€3.00
+ ZUCCHINE.....	€1.00	+ VONGOLE.....	€3.00
+ PUNTARELLE DI CICORIA.....	€2.00		
+ CASTAGNE AL MIELE.....	€3.00	+ FUNGHI CHIODINI.....	€1.50
+ CAPPERI.....	€1.50	+ FUNGHI CHAMPIGNON.....	€1.00
+ FRIARIELLI.....	€2.00	+ FUNGHI FRESCHI.....	€3.50
+ OLIVE NERE.....	€3.00	+ FUNGHI PORCINI.....	€2.00
+ OLIVE LECCINO.....	€1.50	+ FUNGHI GALLINACCI.....	€2.50
+ OLIVE TAGGIASCHE.....	€1.50	+ TESTE (CHAMPIGNON GRIGLIATE).....	€2.50
+ PATÈ DI OLIVE.....	€1.00	+ FRUTTI MISTI DI BOSCO.....	€2.50
+ PESTO.....	€0.50	+ MELE.....	€1.50
+ SPECIALE.....	€3.00	+ ANANAS.....	€3.00
+ UOVO.....	€1.50		
+ CRÉMA (ACETO BALSAMICO).....	€1.00		

**N.B. IL PREZZO PUÒ VARIARE
IN RAGIONE DELLA QUANTITÀ
RICHIESTA DAL CLIENTE.**

