

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”

La brace con contorno

Il dolce

45

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

Tagliere Culatello di Zibello (Slow Food) 26

Tagliere di Culatello di Zibello (150gr circa) con stracciatella affumicata.

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

Baccalà 14

Carpaccio di baccalà, papaccelle napoletane in agrodolce, polvere di olive nere.

Uovo 15

Uovo poché, zucca alla brace, spuma di Provolone del Monaco, tartufo nero.

Polletto 14

Polletto, polpetta di pollo, melannurca caramellata ed erbe aromatiche.

Tartare 12

Tartare di Fassona, puntarelle croccanti, carote e maionese di carote.

Zuppetta 12

Zuppetta di fagioli di Casalbuono, scarolina e pane all'uvetta.

La Pasta

Tortello 16

Tortello fatto in casa con stracotto di manzo allo zafferano, spuma di parmigiano e burro alla brace.

Plin 16

Plin fatti in casa al prosciutto affumicato, in brodo.

Risotto 16

Risotto al calvolfiore, salsiccia, cipolla ai frutti rossi, crumble di frutta secca.

Pasteppatate e calamari 15

Pasta mista “mischiato potente” Pastificio dei Campi, patate, calamari, pomodorini del Piennolo del Vesuvio confit.

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

Guancia 16

Guancia di manzo, friarielli, cardoncelli alla brace.

Agnello 18

Agnello lauticauda fritto e alla brace con purè di patate *schacciato male*.

Braciola 14

Braciola al ragù di Pomodorino del Piennolo, crostone di pane, colatura di provola e basilico.

Maiale 16

Filetto di maiale in pancetta croccante con verdure alla brace.

Pescato 20

Trancio di pescato del giorno con patate dolci, cavolo nero e fondo bruno.

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.