

DANTE

vini e cucina italiana

ITALIAN BITES - APERITIVO

il tagliere - <i>charcuterie board</i>	29
Italian cheese selection, prosciutto crudo di Parma 24 months, bresaola, mortadella, fig mustard, grilled flatbread	
tocchi di parmigiana - <i>parmigiana fingers</i>	16
eggplant fritters, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil	
polpette - <i>italian meatballs</i>	16
beef, herbs, house tomato sauce, basil, bread	
prosciutto crudo e melone	18
melon, ricotta and prosciutto crudo di Parma 24 months	
pinzimonio - <i>vegetarian dips</i>	16
carrots, fennel, celery, cucumber, tomatoes, black garlic & yogurt	
carpaccio di dentice - <i>snapper carpaccio</i>	22
snapper, red onion, tomato, hazelnut	
tartare di salmone - <i>salmon tartare</i>	22
balsamic and truffle pearls, spinach and avocado sorbet	
tartare di tonno - <i>tuna tartare</i>	22
kiwi and jalapeno granita	

tartare di manzo - <i>beef tartare</i>	26
confit tomato, parmesan, lemon	
gazpacho	16
cold soup with blended vegetables	
bruschetta	14
roasted bread, garlic, diced tomatoes and basil	

SALADS

mediterranean salad	16
lettuce, chickpeas, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, basil	
caprese salad	16
buffalo mozzarella, cherry tomato confit, basil	
panzanella	16
fresh tomatoes, cucumber, bread croutons, red onion, white vinegar dressing	
peach and mozzarella salad	16
grilled peaches and buffalo mozzarella	

PASTA

ALL OF OUR PASTAS ARE MADE IN HOUSE

tagliolini	28
tagliolini with wild boar white meat ragù	
tagliatelle alla bolognese	26
house tomato sauce, beef, Parmigiano Reggiano	
bucatini cacio e pepe	24
Pecorino Toscano, Parmigiano Reggiano, pepper	

gnocchi	28
saffron, shrimps	
ravioli	28
seasonal ravioli	
spaghetti with black garlic	28
fermented black garlic sauce, squid	
spaghetti alle vongole	30
clams, garlic, parsley, white wine	
lasagna di pesce - <i>fish lasagna</i>	30
pesto sauce	

MAINS

pollo alla cacciatora - <i>chicken</i>	44
chicken thighs, tomato sauce, black olives, onions	
catch of the day	44
with sauted green beans	
risotto alla milanese ed ossobuco	46
milanese-saffron risotto paired with veal shank	
saltimbocca alla romana - <i>roman veal</i>	46
Roman style veal scaloppine with Parma prosciutto, sage and spinach	
crispy calamari	38
deep fried calamari and shrimps with crunchy vegetables	

SPRITZ BAR

aperol spritz aperol, prosecco, soda	17
lavander spritz gin, lavender, prosecco	
hugo spritz st germain, prosecco	

NEGRONI BAR

classico gin, campari, carpano antica	17
sbagliato campari, carpano antica, prosecco	
mezcal mezcal, cocchi americano, vermouth bianco	
autumn bourbon, campari, local vermouth	

COCKTAILS

montenegro mule montenegro, dimmi, ginger	17
spicy limoncello margarita tequila, limoncello, fresno chili	
paloma tequila, campari, grapefruit	
paper plane bourbon, aperol, nonino	
old fashioned bourbon, bitters, simple syrup	
strawberry basil smash bourbon, strawberry, basil, lemon juice	
tequila honey bee tequila reposado, lemon juice, honey, angostura	
watermelon sangria watermelon, rum, moscato, lime juice	

BEER

peroni	9
menabrea “bionda”	
modelo	7

ZERO PROOF

cedrata lemon basil soda	14
lyres negroni	
lyres margarita	
lyres old fashioned	

SPARKLING

Prosecco, Ardenghi, Veneto	12	56
Franciacorta, Ca’ Del Bosco Cuvée Prestige, Lombardia	22	98
Franciacorta, La Montina, Lombardia	16	70
Moscato d’Asti, Piemonte (<i>sweet wine</i>)	16	70
Champagne, Delamotte Le Mesnil, France	160	
Champagne, Krug Grande Cuvee 169 Edition, France	350	

WHITE & ROSÉ

Gavi, La Fortunata, Piemonte	15	58
Verdicchio, Sartarelli, Marche	15	58
Soave, Inama, Veneto	14	56
Chardonnay, La Fortunata, Piemonte	15	70
Pinot Grigio, Casalbordino, Abruzzo	12	56
Pecorino, Cortalto, Abruzzo	15	60
Rosato Furtivo, Querceto di Castellina, Toscana	13	52
Sauvignon Blanc, Collevento, Umbria	12	56
Chardonnay, Lodali, Piemonte	80	
Chablis, W. Fevre “Champ Royaux, France	84	

Sauvignon Blanc, Brendel “Everbloom”, Napa Valley	58
Gavi Riserva, La Raia, Piemonte	90

RED

	15cl	75cl
Langhe Rosso (cabernet/merlot), La Fortunata, Piemonte	15	60
Valpolicella Superiore, Roccolo Grassi, Veneto	18	98
Nebbiolo, La Fortunata, Piemonte	15	60
Barolo di Serralunga d’Alba, La Fortunata, Piemonte	25	110
Barbera d’Alba Superiore, La Fortunata	15	60
Chianti Classico L’Aura, Querceto di Castellina	20	80
Etna Rosso, Barone di Villagrande, Sicilia	20	90
Pinot Noir, Nals Margreid, Trentino Alto-Adige	16	64
Piedirosso, Fattoria Pagano, Campania	14	56
Barbaresco, Lodali, Piemonte	120	
Barolo Serralunga, Tenuta Cucco, Piemonte	120	
Barolo Cerrati, Tenuta Cucco, Piemonte (<i>older vint. av.</i>)	180	
Barolo Tre Tine, Giuseppe Rinaldi, Piemonte	650	
Sagrantino di Montefalco, Paolo Bea, Umbria	180	
Rosso di Valtellina, Arpepe, Lombardia	90	
Dolcetto, La Fortunata, Piemonte	56	
Barbera, La Raia, Piemonte	60	
La Grein, Muri Gries, Alto Adige	65	
Le Pergole Torte, Montevertine, Toscana	350	
Super Tuscan Blend, Castello Romitorio, Toscana	64	
Bolgheri, Guado al Melo Rute, Toscana	75	
Rosso di Montalcino, San Polino, Toscana	100	
Brunello di Montalcino, San Polino, Toscana	180	
Brunello di Montalcino, La Magia, Toscana	140	
Grumarello Riserva, Tenuta Artimino, Toscana	120	
Amarone della Valpolicella Riserva, Tenuta Santa Maria, Veneto	180	
Amarone della Valpolicella, Vigneti di Ettore, Veneto	140	
Aglianico, Fattoria Pagano, Campania	60	
Rosso Piceno, Pongelli Bucci, Marche	70	
Cabernet Blend, Chappellet, Napa Valley	84	
Bordeaux Blend, Chateau Peymouton, St. Emilion, France	90	
Rhone Blend, Domaine de Font-Sane, France	70	
Pinot Noir, George Noellat Haut, Cote de Nuits, France	120	
Cisault, Sadie Noellat haut, Cotes de Nuits, France	120	