Nel sotterraneo di "Palazzo Rubiani"(XVI° secolo) in centro a Verona, nel 2005 nasce il progetto "Cantine de l'Arena Music Brasserie", con l'intento di creare un luogo unico ed ineguagliabile, dove far convivere il senso dell'ospitalità, l'amore per la buona musica e per il buon cibo. Nel tempo questo è il risultato del nostro impegno e dei valori che ci animano: la passione per le cose buone e belle, il rispetto delle materie prime e la creatività che mettiamo in ogni nostra proposta.

Speriamo si riesca a "sentire" quanto "cuore" ci abbiamo messo in questi anni per far percepire l'atmosfera che si respira in un vero jazz club newyorkese, ma con la qualità della buona cucina italiana.

Antipasti

STRUDEL DE VERDURE 7,50

(Strudel di verdure di stagione su fonduta di Monte Vecchio)

Vegetable pie and cheese fondue (1) (7)

LA NOSTRA CAPRESE "VERSIONE INVERNALE" 9,50

("Salsa" calda di pomodoro con tocchetti di mozzarella di bufala D.o.p.,basilico e crostini di pane)

Hot tomato sauce with pieces of buffalo mozzarella, basil and croutons (1) (7)

LUSSO E POLENTA BRUSTOLÀ 11,50

(Luccio alla gardesana con polenta grigliata)

Garda style pike with grilled polenta (4) (9)

"Piatto tipico della Tradizione Veronese"

BIS VERONESE: codeghin e pearà 12,50
pestada de San Zen col grana e polenta brustolà

(Cotechino e salsa tipica veronese pepata - ragù tipico di carne di cavallo con Grana Padano grattugiato e polenta grigliata)

Cotechino with typical pepper sauce - Polenta and horse meat sauce with grated parmesan cheese (1) (12)

TAJER DE SALUMI TIPICI (Tagliere di salumi tipici) 14,00

A selection of local salami and ham (1)

CULATELLO DI ZIBELLO D.o.p. con focaccina lievitata 16,50

The heart of prosciutto, sliced thin, with pastapizza bread (1)

Coperto euro 2,20
Cover charge

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

Primi piatti

PASTA E FASOI 9,50

(Pasta e fagioli alla Veneta)

Pasta & bean soup (9)

GNOCHI DE SUCA 12,50

(Gnocchi di patate e zucca fatti in casa con cipolla caramellata)

Homemade potato and pumpkin gnocchi with caramelized onion (1)

PASTA E CUNÉL (Caserecci rustici con ragù di coniglio e salvia fritta) 10,50

Homemade pasta with rabbit ragout and fried sage (1) (9)

BIGOI NERI CO' LE SARDE 12,50

(Bigoli al nero di seppia con sarde e pomodoro confit)

Homemade bigoli with cuttlefish ink, sardines and confit tomato (1) (3) (4)

TORTEI D'AUTUNNO 14,50

(Tortelli al radicchio tardivo e Monte Veronese con ricotta affumicata di malga e granella di noci)

Homemade red chicory and Monte Veronese cheese ravioli, with smoked ricotta and walnut's grains (1) (3) (7) (8)

"Piatto tipico della Tradizione Veronese"

RISOTO A L'AMARONE DE LA VALPOLESELA E SUCA minimo 2 persone - a porzione 14,50

(Il nostro risotto zucca eAmarone della Valpolicella con granella di amaretto)

Risotto cooked in Amarone red wine with pumpkin and macaroon's grains (1) (7) (12)

Coperto euro 2,20
Cover charge

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

Secondi piatti

BACALÀ A LA VICENTINA 19.50

(Baccalà nella tradizionale ricetta vicentina, con polenta al cucchiaio)

Typical stewed salt cod with polenta (1) (4) (7)

CUNÈL , MARONI E PURÈ DE SEDANO 15,50

(Bocconcini di coniglio con castagne e purè di sedano rapa)

Rabbit morsels with chestnuts and celeriac purée (7) (9)

STRACÒTO DE SELVADEGO 17,50

(Brasato di selvaggina con polenta di storo e funghi spadellati)

Braised game with polenta and sautéed mushrooms (12)

"Le nostre proposte vegetariane"

TORTINO IN PASTA FILO DI RADICCHIO ROSSO TREVISO E FORMAGGIO ASIAGO D.O.P., SU CREMA DI ZUCCA 10,50

Red chicory and Asiago cheese pie on pumpkin cream (1) (7)

L'INSALATONA AUTUNNALE DI FINOCCHIO, MELOGRANO E ARANCE 10,50

Salad of fennel, pomegranate and oranges

TAJER DE FORMÀJ VENETI (Tagliere di formaggi tipici) 15,50

Mixed venetian cheese board (1) (8)

Coperto euro 2,20
Cover charge

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

Dalla brace (solo a cena)

LA PICANHA (consigliata per due persone) — 6,80 l'etto

BEEF CUT TYPICAL OF LATIN AMERICAN CUISINE (recommended for two people)

Taglio di carne di manzo tipico della cucina latino-americana. È dotato di uno spesso strato di grasso che durante la cottura, sciogliendosi, rilascia un sapore caratteristico.
Peso medio kg. 1-1,2

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA (consigliata per due persone) — 7,20 l'etto

T-BONE (recommended for two people)

Taglio posteriore della lombata. Ha nel mezzo l'osso a forma di T con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Mediamente una Bistecca pesa kg. 1-1,2

LA COSTATA DI MANZO — 27,50

SIRLOIN STEAK

Parte anteriore della lombata. A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto.
Peso medio hg. 5

IL FILETTO DI MANZO — 26,00

FILLET OF BEEF

È un tipo di taglio proveniente dalla zona lombare dell'animale. La sua principale caratteristica è la tenerezza e la quasi totale assenza di grasso al suo interno.
Il peso medio a porzione è di hg. 2,5

LA TAGLIATA DI MANZO — 24,50

SLICED BEEF

Ricavata dal taglio della costata senza l'osso (cube roll), viene servita incisa o a fettine.
la porzione è circa hg. 2,5

- Ogni portata è accompagnata dai nostri contorni di stagione -
(the meat is served with seasonal vegetables)

Questi tagli di carne vanno serviti con cottura media o al sangue (only undercooked)

coperto (cover charge) euro 2,20

Dolci

fatti in casa

Il tiramisù della tradizione 5,50

Our tiramisù (1) (3) (7) (8)

Tortino al cioccolato con zest di arancio caramellato 6,50

Chocolate cake with caramelized orange zest (1) (3) (7)

Strudel di castagne con crema inglese 6,50

Chestnut strudel with English cream (1) (3) (7)

Semifreddo al gorgonzola con pere al recioto, miele e noci caramellate 7,00

gorgonzola parfait with recioto pears, honey and caramelized walnuts (3) (7) (8)

Zaletti di Verona con Recioto rosso della Valpolicella 6,50

Typical biscuits with polenta flour, with a glass of Recioto red wine (1) (3) (7) (8) (12)

Gelato artigianale al Recioto rosso della Valpolicella 5,50

Homemade Recioto red wine ice-cream (7) (12)

Tagliere di formaggi tipici 15,50

mixed venetian cheese board (1) (8)

Coperto euro 2,20
Cover charge

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	**Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati** Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	**8**	**Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti** Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	**Crostacei e prodotti a base di crostacei** Crustaceans and products based on shellfish	**9**	**Sedano e prodotti a base di sedano** Celery and products based on celery
3	**Uova e prodotti a base di uova** Eggs and by-products	**10**	**Senape e prodotti a base di senape** Mustard and mustard-based products
4	**Pesce e prodotti a base di pesce** Fish and products based on fish	**11**	**Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	**Arachidi e prodotti a base di arachidi** Peanuts and peanut-based products	**12**	**Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg** Sulphurdioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	**Soia e prodotti a base di soia** Soy and soy-based products	**13**	**Lupini e prodotti a base di lupini** Lupine and lupine-based products
7	**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** Milk and dairy products (lactoseincluded)	**14**	**Molluschi e prodotti a base di molluschi** Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.