



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

Antipasti

La nostra parmigiana di melanzane 11,50
aubergine casserole (1) (7)

"Piatto tipico della tradizione veneta"

Il baccalà mantecato con crostini di pane al capperone 14,50
creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)

La battuta di Scottona con burratina pugliese 16,50
beef tartare and burrata cheese (7)

Il tagliere di salumi tipici 14,50
a selection of local salami and ham (1)

Il culatello di Zibello d.o.p. 17,50
special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) (1)

Il tagliere di crudo "Langhirano" 24 mesi 13,50
Langhirano raw ham aged 24 months (1)

Coperto/cover charge euro 2,20

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

Primi piatti

Gli gnocchi di patate con porcini e finferli 14,50
 potato dumplings with wild and canterelle mushrooms (1) (3)

I maccheroncini con ragù di cortile (coniglio, faraona, pollo) 12,50
 macaroni with rabbit, guinea fowl and chicken ragout (1) (3) (9)

Gli spaghetti al pomodoro fresco e basilico 11,00
 spaghetti with tomato sauce and basil (1)

I bigoli rustici alla pescatora 18,50
 bigoli with seafood (1) (2) (3) (4) (9) (14)

Il pasticcio di lasagne classico al ragù 11,00
 baked pasta (lasagne) with meat sauce (1) (3) (7) (9)

"Piatto tipico della tradizione veronese"

Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella 15,50 typical risotto cooked in Amarone red wine (7) (12)	minimo 2 persone - a porzione (min. 2 people - one portion)
---	--

Secondi piatti

L'orata al forno con porri e fiori di zuccina su letto di caponata di verdure 20,50
 baked sea bream with leeks and courgette flowers, and baked vegetables (9)

Il petto di faraona cotta a bassa temperatura con funghi porcini 18,50
 guinea fowl breast cooked at low temperature with wild mushrooms

"Piatto tipico della tradizione veneta"

La frittura di pesce dell'Adriatico 21,50
 typical adriatic sea fried-fish platter (4) (1) (2)

La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno 24,50
 sliced beef with baked potatoes

Il nostro hamburger di "Angus" con pane fatto in casa, patate al forno e salse 17,50
 (manzo "Angus", spinacino fresco, pomodoro fresco, cipolla caramellata, formaggio Monte Veronese)
 our beef burger with homemade bread, baked potatoes and sauces (1) (3) (7) (9)

La selezione di formaggi tipici veronesi 14,50
 mixed venetian cheese board (7)

Insalate e contorni

LA CAPRESE DI BUFALA: 14,50

pomodoro, mozzarella di bufala D.o.p.

Tomato and buffalo mozzarella D.o.p. (7)

L'INSALATONA DELLE CANTINE: 14,50

insalata verde, pomodoro, carote, tonno, olive nere, feta greca

green salad, tomato, carrots, tuna, black olives, feta cheese (7) (4)

LA NOSTRA CAESAR SALAD: 14,50

insalata verde, petto di pollo, salsa caesar, crostini di pane

green salad, chicken breast, caesar sauce, croutons (1) (3) (7) (4) (10)

L'insalata fresca mista 5,50

Mixed salad

Le patate al forno 5,50

Baked potatoes

Le verdure cotte di stagione 6,50

Seasonal cooked vegetables (1) (7) (9)

Le nostre verdure cotte sono rigorosamente stagionali e di primissima scelta. La porzione servita è composta da tre diversi contorni preparati in base all'offerta giornaliera del mercato.

we serve only seasonal and high quality cooked vegetables. The portion is of three different types of vegetables according to the daily market

Coperto/cover charge euro 2,20

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