

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

Antipasti

La nostra focaccina lievitata ai cereali con burratina e acciughe del Mar Cantabrico	12,50
Our leavened cereal focaccia with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1) (4) (7) (11)	
Il pomodoro ripieno di burrata affumicata, chips di melanzana e basilico fritto, su crostino di pane	9,50
Tomato stuffed with smoked burrata cheese, aubergine chips and fried basil, on toasted bread (1) (7)	
La tartare di tonno con avocado e salsa al frutto della passione	15,50
Tuna tartare with avocado and passion fruit sauce (4)	
La battuta di cavallo con i suoi condimenti	14,50
Horse meat tartare and various toppings (1) (3) (4) (7) (10)	
Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure	14,50
A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)	
Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda	18,50
Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1) (11)	

"Piatto tipico della tradizione veneta"

I DUE BACCALÀ	16,50
Baccalà mantecato alla veneziana, e baccalà alla vicentina con polenta morbida	
Venetian style creamed cod, and Vicenza style cod with polenta (1) (4) (7)	
Il luccio alla gardesana con polenta	13,50
Lake Garda pike with polenta (4)	

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

Primi piatti

La pasta e fasoi Pasta & bean soup (1) (3) (9)	9,50
La vellutata di zucca con funghi pioppini, crostini e gocce di prezzemolo Pumpkin puree (soup) with pioppini mushrooms, croutons and parsley drops (1)	10,50
Il pasticcio di lasagne con <i>tastasal</i> e "Ponk" (formaggio di capra della Lessinia) Baked pasta (lasagna pie) with pork ragout and goat cheese (1) (3) (7)	13,50
I caserecci di pasta integrale con carciofi e menta Homemade wholemeal pasta with artichokes and mint (1) (7)	13,50

"Piatto tipico della tradizione veronese"

Gli gnocchi di patate con la pastisada de caval Potato dumplings with braised horse (1) (3)	13,50
I bigoli al valpolicella con l'anara Homemade red wine bigoli with duck ragout (1) (3) (9)	14,50
Il nostro risotto all'Amarone della valpolicella e zucca Typical risotto cooked in Amarone red wine, with pumpkin (7) (12)	min. 2 persone - a porzione (min. 2 people - one portion) 15,50



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

Secondi piatti

Il trancio di tonno in crosta di nocciole con asparagi in misticanza 22,50
Tuna in a hazelnut crust with asparagus salad (4) (8)

Il filetto di maialino iberico (Bellota) con cime di rapa e crumble di pane aromatizzato 21,50
Fillet of Iberian pig (Bellota) with turnip greens and flavored bread crumble (1)

La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno 26,50
Sliced beef with baked potatoes

Il nostro hamburger di manzo "Angus" con pane fatto in casa, spinacino, Monte Veronese, pomodoro, cipolla aramellata, con contorno di patate alla paprika 17,50
Our beef burger with homemade bread, spinach, Monte Veronese cheese, tomato, caramelized onion, and paprika potatoes (1) (7)

La selezione di formaggi tipici veronesi 14,50
The selection of typical Veronese cheeses (7)

"Piatto tipico della tradizione veneta"

Il baccalà alla vicentina con polenta 22,50
Vicentina style cod with polenta (1) (4) (7)

Le guancette di vitello all'Amarone con purè di patate 21,50
Braised veal cheeks in red wine and mashed potatoes (9) (7)



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

Insalate e contorni

<u>LA CAPRESE DI BUFALA:</u>	14,50
pomodoro, mozzarella di bufala D.o.p. tomato and buffalo mozzarella D.o.p. (7)	
<u>L'INSALATONA DELLE CANTINE:</u>	14,50
insalata verde, pomodoro, carote, tonno, olive nere, feta greca green salad, tomato, carrots, tuna, black olives, feta cheese (7) (4)	
<u>LA NOSTRA CAESAR SALAD:</u>	14,50
insalata verde, petto di pollo, salsa caesar, crostini di pane e bacon croccante green salad, chicken breast, caesar sauce, croutons, crunchy bacon (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