



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

## Antipastí

- 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)
- La tartare di tonno con avocado e salsa al frutto della passione 15,50  
Tuna tartare with avocado and passion fruit sauce (4)
- 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)

Coperto/cover charge euro 4,00

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



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 tastasal 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"

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 Typical risotto cooked in Amarone red wine (7)(12)	15,50 minimo 2 persone - a porzione (min. 2 people - one portion)

Coperto/cover charge euro 4,00

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



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

## Dalla brace

<u>LA PICANHA</u> (consigliata per due persone)	6,80
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	L'etto
<u>LA BISTECCA ALLA FIORENTINA</u> (consigliata per due persone)	7,50
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	L'etto
<u>LA COSTATA DI MANZO</u>	28,50
SIRLOIN STEAK Parte anteriore della lombata. A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto. Peso medio hg. 5	
<u>IL FILETTO DI MANZO</u>	28,50
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	
<u>LA TAGLIATA DI MANZO</u>	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 4,00



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

## 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 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