

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<br>Our leavened cereal focaccia with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1) (4) (7) (11)              | 13,50 |
| Il marinato delle Cantine al profumo di agrumi<br>Fish carpaccio marinated with citrus (4)   | 18,50 |
| La tartare di tonno con avocado e salsa al frutto della passione<br>Tuna tartare with avocado and passion fruit sauce (4)  | 17,50 |
| Il polpo arrostito con crema di ceci, battuto di olive e pomodoro secco<br>Roasted octopus with chickpea cream, chopped olives and dried tomatoes (4)  | 15,50 |
| Il baccalà mantecato alla veneziana con crostini al capperò<br>Venetian style creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)  | 15,50 |
| Il pomodoro ripieno di burrata affumicata, chips di melanzana e basilico fritto, su crostino di pane<br>Tomato stuffed with smoked burrata cheese, aubergine chips and fried basil, on toasted bread (1) (7) | 11,50 |
| Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure<br>A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)  | 15,50 |
| Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda<br>Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1) (11)  | 19,50 |

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

## Primi piatti

|  |  |
|--|--|
| Gli gnocchi di patate al basilico con gamberi, granella di pistacchio e stracciatella            | 17,50  |
| Potato and basil dumplings with prawns, chopped pistachios and stracciatella (1) (2) (3) (7) (8) |  |
| I bigoli rustici alla pescatora  | 21,50  |
| Homemade bigoli with fish ragout (1) (2) (3) (4) (14)  |  |
| Le tagliatelle ai porcini e scaglie di formaggio Monte Veronese                                  | 17,50  |
| Homemade tagliatelle with porcini mushrooms and Monte Veronese cheese flakes (1) (3) (7)         |  |
| Il pasticcio di lasagne con <i>tastasal</i> e "Ponk" (formaggio di capra della Lessinia)         | 14,50  |
| Baked pasta (Lasagna pie) with pork ragout and goat cheese (1) (3) (7)                           |  |
| I maccheroncini al Valpolicella con l'anara  | 15,50  |
| Homemade red wine small macaroni with duck ragout (1) (3) (9)                                    |  |
| Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella   | 17,50  |
| Typical risotto cooked in Amarone red wine, (7) (12)   | min. 2 persone - a porzione<br>(min. 2 people - one portion) |
| Gli spaghetti con sugo di pomodoro fresco e basilico   | 13,50  |
| Spaghetti with fresh tomato sauce and basil (1)  |  |



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

## Secondi piatti

|   |       |
|---|-------|
| La parmigiana di melanzane delle cantine<br>Our aubergine casserole (1) (7)   | 15,50 |
| La frittura di pesce dell'Adriatico<br>Fried fish (Adriatic sea) (1) (2) (3) (4) (5)  | 23,50 |
| Il trancio di tonno in crosta di nocciole con misticanza e frutta di stagione<br>Tuna in a hazelnut crust with salad and seasonal fruit (4) (8) | 24,50 |
| Il filetto di maialino iberico (Bellota) con indivia all'arancia<br>Fillet of Iberian pig (Bellota) with orange flavored salad (9)              | 23,50 |
| La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno<br>Sliced beef with baked potatoes   | 28,50 |
| Le guancette di vitello all'Amarone con polenta brustolà<br>Braised veal cheeks in red wine and toasted polenta (9)                             | 23,50 |
| Il galletto delle Cantine alla griglia con patate al forno<br>Our grilled cockerel with baked potatoes  | 19,50 |
| La selezione di formaggi tipici veronesi<br>The selection of typical Veronese cheeses (7)   | 15,50 |



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: 15,50

insalata verde, petto di pollo, salsa caesar, crostini di pane e scaglie di grana  
green salad, chicken breast, caesar sauce, croutons, flakes of parmesan cheese (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 coke vegetables. The portion is of three different types of vegetables according to the daily market