

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 battuta di manzo a coltello con i suoi condimenti	16,50
Beef tartare with its condiments (3) (10) (4)	
Il polpo arrostito con crema di zucca, cavolo nero, pomodoro confit e mandorle tostate	15,50
Roasted octopus with pumpkin cream, black cabbage, confit tomato and toasted almonds (4) (8)	
Il baccalà mantecato alla veneziana con crostini al cappero	15,50
Venetian style creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)	
Il muffin salato con zucca, radicchio rosso e fonduta di Monte Veronese	12,90
Pumpkin and red chicory muffin with Monte Veronese cheese fondue (1) (3) (7)	
Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure	15,50
A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)	
Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda	19,50
Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1) (11)	



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

Primi piatti

La pasta e fasoí alla veneta con crostoni del nostro pane tostato Pasta & bean soup with our toasted bread croutons (1) (3) (9)	11,50
Gli gnocchi di patate con la pastisada de caval Potato dumplings with braised horse (1) (3)	14,50
I bigoli con le sarde Homemade bigoli with sardines (1) (3) (4) (5) (8)	14,50
Le tagliatelle con radicchio rosso e ricotta affumicata di malga Homemade tagliatelle with red chicory and smoked ricotta cheese (7)	14,50
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)	14,50
I maccheroncini con l'anara Homemade small macaroni 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) 17,50

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

Secondi piatti

Il baccalà alla veneta con polenta Venetian cod with polenta (1) (4) (7)	23,50
Il cosciotto d'oca laccato al miele con purè di patate viola Honey-glazed goose leg with purple mashed potatoes (7)	24,50
Lo stinchetto di maiale cotto a bassa temperatura con polenta morbida Pork shank cooked at low temperature with soft polenta	23,50
La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno Sliced beef with baked potatoes	28,50
Le guancette di vitello all'Amarone con purè di sedano rapa Verona Braised veal cheeks in red wine and celeriac puree (9)	23,50
La pastisada de caval con polenta Braised horse with polenta	21,50
Il galletto delle Cantine alla griglia con patate al forno Our grilled cockerel with baked potatoes	19,50
La selezione di formaggi tipici veronesi 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 FRESCA MISTA 10,50

mixed salad (large)

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