

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 Cantabríco	13,50
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)	
I moscardini in umido su crema di piselli e pomodorini confit	15,50
Stewed baby octopus on pea cream with confit tomato (14)	
Il baccalà mantecato alla veneziana con crostini al cappero	15,50
Venetian style creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)	
Il tortino di piselli con burratina fresca e polvere di olive nere	14,50
Pea pie with fresh burrata and black olive powder (1) (3) (7)	
Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure	18,50
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 zuppa di cipolla con formaggio Cimbri di Malga Onion soup with alpine cheese (1) (7)	12,50
Gli gnocchi di patate con la pastisada de caval Potato dumplings with braised horse (1) (3)	15,50
I bigoli con le sarde Homemade bigoli with sardines (1) (3) (4) (5) (8)	14,50
Le tagliatelle ai piselli (paparéle ai bisì) Homemade tagliatelle with peas (1) (3) (7)	13,50
Il pasticcio di lasagne ai carciofi con formaggio Cimbri dei Lessini Baked pasta (lasagna pie) with artichokes and Lessinia cheese (1) (3) (7)	14,50
I maccheroncini con l'anara Homemade small macaroni with duck ragout (1) (3) (9)	15,50
Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella Typical risotto cooked in Amarone red wine (7) (12)	18,50 min. 2 persone - a porzione (min. 2 people - one portion)



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 brustolà venetian cod with polenta (1) (4) (7)	23,50
Il cosciotto d'oca laccato al miele con purè di patate Honey-glazed goose leg with mashed potatoes (7)	24,50
Lo stinchetto di maiale cotto a bassa temperatura con patate al forno Pork shank cooked at low temperature with baked potatoes	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 patate Braised veal cheeks in red wine and mashed potatoes (7) (12)	24,50
La pastisada de caval con polenta brustolà Braised horse with polenta	22,50
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