

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	13,50
Our leavened cereal focaccia with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1) (4) (7) (11)	
La tartare di tonno con mango e avocado	17,50
Tuna tartare with mango and avocado (4)	
I moscardini in umido su crema di piselli e pomodorini confit	15,50
Stewed baby octopus on pea cream with confit tomato (4) (14)	
Il baccalà mantecato alla veneziana con cialda di polenta	15,50
Venetian style creamed cod with polenta crouton (4) (7)	
Il tortino di pastafilo con verdure di stagione e fonduta di formaggio di malga	14,50
Seasonal vegetable pie and mountain cheese fondue (1) (3) (7)	
La pastissada de caval con polenta brustolà	14,50
Braised horse with toasted polenta (4) (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)	

La selezione di cicchetti di mare	minimo 2 persone - a porzione	17,50
A selection of seafood appetizers (14) (1) (4) (7) (11)	(min. 2 people - one portion)	