



Nel sotterraneo di Palazzo Rubiani (edificio storico del XVI secolo) in centro a Verona, nel **2005** nasce il progetto “**Cantine de l’Arena Music Brasserie**” con l’intento di creare un luogo unico ed ineguagliabile, dove far convivere il **senso dell’ospitalità, l’amore per la buona musica e per il buon cibo.**

Nel tempo questo è il **risultato del nostro impegno e dei valori che ci animano**: la passione per le cose buone e belle, il rispetto delle materie prime e la creatività che mettiamo in ogni proposta.

Speriamo si riesca a “sentire” quanto cuore ci abbiamo messo in questi anni per far percepire **l’atmosfera che si respira in un vero jazz club newyorkese**, ma con la qualità della buona cucina italiana.

**Il pane, la pasta fresca e i dolci li facciamo noi!**  
Coperto | *Cover charge* 4,00€

# ANTIPASTI

**La porchetta della Valpolicella con pane casereccio tostato <sup>(1)</sup> | 17,50€**  
*Typical roast pork with toasted homemade bread*

**Il tortino di pasta fillo con carciofi e Toma del Pastore <sup>(1,3,7)</sup> | 16,50€**  
*Phyllo pastry pie with artichokes and cheese*

**La polentina morbida con funghi e Monte Veronese mezzano <sup>(7)</sup> | 14,00€**  
*Polenta with mushrooms and Monte Veronese cheese*

**Il luccio in salsa con polenta brustolà <sup>(4,8)</sup> | 16,50€**  
*Garda style pike with grilled polenta*

**Il culatello di Zibello DOP con focaccina calda <sup>(1,11)</sup> | 25,50€**  
*Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia*

**Il crudo di Langhirano DOP 32 mesi di stagionatura <sup>(1,11)</sup> | 20,50€**  
*Langhirano raw ham DOP (32 months of maturation)*

**Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure <sup>(1)</sup> | 20,50€**  
*A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle*

**La selezione di formaggi tipici veronesi <sup>(7)</sup> | 18,50€**  
*The selection of typical Veronese cheeses*



# PRIMI

**La zuppa di cipolle, formaggio Cimbri e crostone del nostro pane tostato <sup>(1,7)</sup> | 15,50€**

*Onion soup, cheese and toasted homemade bread*

**Il pasticcio di lasagne con funghi di stagione e Monte Veronese <sup>(1,3,7)</sup> | 16,50€**

*Baked pasta (lasagna pie) with seasonal mushrooms and Monte Veronese cheese*

**I ravioli in sfoglia all'Amarone con ripieno di pastissada de caval**

**su fonduta di formaggio di malga <sup>(1,3,7,12)</sup> | 19,50€**

*Homemade Amarone puff ravioli filled with braised horse and alpine cheese fondue*

**Il tegamino con radicchio tardivo, zucca e stracchino dei Lessini <sup>(1,3,9)</sup> | 16,50€**

*Red chicory, pumpkin and stracchino cheese pie*

**Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella - MINIMO 2 PERSONE - A PORZIONE <sup>(7,12)</sup> | 19,50€**

*Typical risotto cooked in Amarone red wine - MINIMUM 2 PEOPLE - ONE PORTION*



# DALLA BRACE

## **LA PICANHA** (consigliata per due persone) | 7,50€/l'etto

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 - COTTURA MEDIA O AL SANGUE

*Beef cut typical of latin american cuisine (recommended for two people) - ONLY UNDERCOOKED*

## **LA BISTECCA ALLA FIORENTINA** (consigliata per due persone) | 8,50€/l'etto

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 - COTTURA MEDIA O AL SANGUE

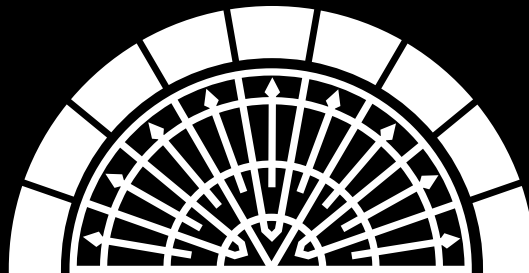
*T-Bone (recommended for two people) - ONLY UNDERCOOKED*

## **LA COSTATA DI MANZO** | 38,50€

Parte anteriore della lombata. A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto.

PESO MEDIO HG. 5 - COTTURA MEDIA O AL SANGUE

*Sirloin steak - ONLY UNDERCOOKED*



# DALLA BRACE

## **LA TAGLIATA DI MANZO | 30,50€**

Ricavata dal taglio della costata senza l'osso (cube roll), viene servita incisa o a fettine

LA PORZIONE È CIRCA HG. 2,5 - COTTURA MEDIA O AL SANGUE

*Sliced beef* - ONLY UNDERCOOKED

## **IL GALLETTO DELLE CANTINE ALLA BRACE | 22,50€**

*Our grilled cockerel*

## **LO SPIEDONE DI MAIALINO DA LATTE | 28,50€**

*Suckling pig skewer*

Ogni portata è accompagnata dai nostri contorni di stagione

*The meat is served with seasonal vegetables*



# ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

*We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

Elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

**1\_Cereali contenenti glutine** (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI)

**1\_Cereals containing gluten** (I.E. WHEAT, RYE, BARLEY, OAT, EMMER, KAMUT, THEIR DERIVATIVE STRAINS AND BY-PRODUCTS)

**2\_Crostacei** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

**2\_Crustaceans** AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH

**3\_Uova** E PRODOTTI A BASE DI UOVA

**3\_Eggs** AND BY-PRODUCTS

**4\_Pesce** E PRODOTTI A BASE DI PESCE

**4\_Fish** AND PRODUCTS BASED ON FISH

**5\_Arachidi** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

**5\_Peanuts** AND PEANUT-BASED PRODUCTS

**6\_Soia** E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

**6\_Soy** AND SOY-BASED PRODUCTS

**7\_Latte** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

**7\_Milk** AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)

**8 Frutta a guscio** e i loro prodotti (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO DERIVATI)

**8\_Fruits in shell**, I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS AND THEIR BY-PRODUCTS.

**9\_Sedano** e prodotti a base di sedano

**9\_Celery** and products based on celery

**10\_Senape** e prodotti a base di senape

**10\_Mustard** and mustard-based

**11\_Semi di sesamo** E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

**11\_Sesame seeds** AND SESAME-BASED PRODUCTS

**12\_Anidride solforosa e solfiti**

IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG

**12\_Sulphur dioxide and sulphites**

IN CONCENTRATIONS ABOVE 10/MG/KG

**13\_Lupini** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

**13\_Lupine** AND LUPIN-BASED PRODUCTS

**14\_Molluschi** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**14\_Molluscs** AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili riferendosi al personale di servizio.

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.*

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

*Some products in our menu may be frozen.*