



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

# Antipasti

<b>Il tortino di pasta fillo con carciofi e Toma del Pastore</b> Phyllo pastry pie with artichokes and cheese (1,3,7)	14,50
<b>La nostra focaccina lievitata ai cereali con burratina e acciughe del Mar Cantabrico</b> Our leavened cereal focaccia, burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1,4,7,11)	12,50
<b>Il baccalà mantecato alla veneziana con cialda di polenta</b> Venetian style creamed cod with polenta crouton (4,7)	15,50
<b>Il luccio in salsa con polenta brustolà</b> Garda style pike with grilled polenta (4,8)	15,50
<b>La pastissada de caval con polenta brustolà</b> Braised horse with toasted polenta	14,50
<b>Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure</b> A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)	18,50
<b>Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda</b> Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1,11)	22,50



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

# Primi piatti

- |   |  |
|---|--|
| <b>La zuppa di cipolle, formaggio Cimbro e crostone del nostro pane tostato</b>                             | 13,50  |
| Onion soup, cheese and toasted homemade bread (1,7)   |  |
| <b>Gli gnocchi di ricotta con baccalà mantecato su crema di cime di rapa</b>                                | 17,50  |
| Ricotta dumplings with cod on turnip top cream (1,3,4,7)  |  |
| <b>I ravioli in sfoglia all'Amarone con ripieno di pastissada de caval su fonduta di formaggio di malga</b> | 19,50  |
| Homemade Amarone puff ravioli filled with braised horse and alpine cheese fondue (1,3,7,12)                 |  |
| <b>I bigoli con alici in salsa, pearà e croccante di pane</b>   | 15,50  |
| Homemade bigoli with anchovies, typical sauce with pepper, and toasted bread crumbs (1,3,7)                 |  |
| <b>Il pasticcio di lasagne con funghi di stagione e Monte Veronese</b>                                      | 15,50  |
| Baked pasta (lasagna pie) with seasonal mushrooms and Monte Veronese cheese (1,3,7)                         |  |
| <b>Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella</b>   | 19,50  |
| Typical risotto cooked in Amarone red wine (7,12)   | min. 2 persone - a porzione<br>(min. 2 people - one portion) |

# Secondi piatti

<b>Il tegamino con radicchio tardivo, zucca e stracchino dei Lessini</b> Red chicory, pumpkin and stracchino cheese pie (7)	14,50
<b>Le sovracosce di pollo alla griglia con patate rustiche, maionese al pepe e salsa barbecue</b> Grilled chicken thighs with potatoes, pepper mayonnaise and barbecue sauce	19,50
<b>Il cosciotto d'oca laccato al miele con purè di sedano Verona</b> Honey-glazed goose leg and Verona celery cream (7,9)	25,50
<b>La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno</b> Sliced beef with baked potatoes	28,50
<b>Il maialino da latte marinato al miele e aceto con crema di patate arrosto</b> Suckling pig marinated in honey and vinegar with creamed roasted potatoes (7,9)	25,50
<b>La super selezione di formaggi delle montagne veronesi</b> The selection of typical Veronese cheeses (7,10)	16,50



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

# Insalate e contorni

<b><u>LA NOSTRA CAPRESE DI BUFALA:</u></b>	15,50
pomodorini, mozzarella di bufala D.o.p. e pesto di basilico cherry tomatoes, buffalo mozzarella D.o.p. and basil (7)	
<b><u>LA CAESAR SALAD:</u></b>	15,50
misticanza, petto di pollo, salsa caesar, crostini di pane, scaglie di grana salad, chicken breast, caesar sauce, croutons, Grana cheese flakes (1,3,7,4,10)	
<b><u>L'INSALATONA DELLE CANTINE:</u></b>	15,50
misticanza, pomodorini, carote, mais, tonno, olive taggiasche, Monte Veronese salad, cherry tomatoes, carrots, corn, tuna fish, olives, Monte veronese cheese (7,4)	
L'insalata fresca mista	6,00
mixed salad	
Le patate al forno	6,00
baked potatoes	
Le verdure cotte di stagione	7,00
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



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

# Per chiudere in bellezza...

<b>Il semifreddo al gorgonzola e pere con frutta secca e miele</b>	8,00
Gorgonzola cheese and pears parfait with dried fruit and honey (3,7,8)	
<b>Il sorbetto artigianale</b>	6,50
Our sorbet	
<b>Il nostro gelato al Recioto rosso della Valpolicella</b>	7,50
Artisan red wine ice cream (7,12)	
<b>Il tiramisù della tradizione</b>	7,00
Tiramisù (1,3,7,8)	
<b>Il brownie al cioccolato con gelato ai mirtilli</b>	8,50
Chocolate brownie with blueberry ice cream (3,1,7,8)	
<b>La pasticceria secca delle Cantine</b>	7,00
Our biscuits (1,3,5,7,8)	