



**RISTORANTE, PIZZERIA E MUSIC BRASSERIE
NEL CUORE DI VERONA**

Il nostro è un viaggio nella cucina delle province del Veneto, alla ricerca di **antichi sapori** e **piatti storici**, preparati rigorosamente **alla nostra maniera**. Dalla Laguna di Venezia all'Arena di Verona, vi racconteremo le tradizioni della nostra fantastica terra.

Complementare alla cucina è la pizzeria, dove proponiamo **impasti rustici e fragranti**, frutto di tanti anni di prove e sperimentazioni.

Vi basterà poi scendere le scale per vivere la magia della **Brasserie**, dove il grande **jazz** suonato in live e la **carne alla brace** rendono le notti veronesi ancora più speciali.

Buon appetito!

Il pane, la pasta fresca e i dolci li facciamo noi!

Coperto | *Cover charge* 2,20€



PIZZE CLASSICHE

L'impasto classico della nostra pizza è composto da una accurata selezione di farine e lieviti naturali, con una maturazione di almeno 70 ore.

Aggiunte varie da €1,50 a €10,00 (per info chiedere al cameriere)

MARGHERITA ^(1,7) | 8,50€

Pomodoro, fior di latte

Tomato, mozzarella

MARINARA ⁽¹⁾ | 8,00€

Pomodorini salsati, aglio, origano, olio extravergine di oliva

Cherry tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil

ROMANA ^(1,4,7) | 10,50€

Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

NAPOLETANA ^(1,4,7) | 11,00€

Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI ^(1,7) | 15,00€

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

CAPRICCIOSA ^(1,4,7) | 17,00€

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, olive, capperi, origano

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives, capers, oregano



QUATTRO STAGIONI ^(1,7) | 15,50€

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

SALAMINO PICCANTE ^(1,7) | 13,50€

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
Tomato, mozzarella, hot salami

SALSICCIA DOLCE ^(1,7) | 13,50€

Pomodoro, fior di latte, salsiccia dolce
Tomato, mozzarella, mild sausage

QUATTRO FORMAGGI ^(1,7) | 15,50€

Pomodoro, fior di latte, ricotta, Monte Veronese, gorgonzola
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, Monte Veronese cheese, gorgonzola cheese

STRACCHINO E RUCOLA ^(1,7) | 14,50€

Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola
Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket

CALZONE CLASSICO ^(1,7) | 14,50€

Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, ham

WÜRSTEL ^(1,7) | 12,50€

Pomodoro, fior di latte, würstel
Tomato, mozzarella, würstel

TONNO E CIPOLLA ^(1,4,7) | 14,50€

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla
Tomato, mozzarella, tuna fish, onion



DIAVOLA ^(1,7) | 16,50€

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, origano, parmigiano
Tomato, Mozzarella, hot salami, peppers, oregano, parmesan cheese

PORCINI ^(1,7) | 16,50€

Pomodoro, fior di latte, porcini
Tomato, mozzarella, wild mushrooms

MASCARPONE E CRUDO 32 MESI ^(1,7) | 17,50€

Pomodoro, fior di latte, mascarpone, crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura
Tomato, mozzarella, Langhirano raw ham (aged 24 months)

“LANGHIRANO 32 MESI” ^(1,7) | 16,50€

Fior di latte, crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura
Mozzarella, Langhirano raw ham (aged 32 months)

LA NOSTRA VEGETARIANA ^(1,7) | 16,50€

Pomodoro, julienne di verdure marinate (melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini),
parmigiano, olio extravergine di oliva
*Tomato, Marinated vegetables (eggplant, courgettes, peppers, cherry tomatoes),
parmesan cheese, extra virgin olive oil*

TREVISANA ^(1,7) | 16,50€

Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salamino piccante, brie
Tomato, mozzarella, red chicory, hot salami, brie cheese

PARMIGIANA ^(1,7) | 16,50€

Pomodoro, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano
Tomato, mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese



LA VERONESE ^(1,7) | 17,50€

Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salsiccia dolce, stracchino
Tomato, mozzarella, red chicory, mild sausage, stracchino cheese

L'IMPOSSIBILE ^(1,4,7) | 17,50€

Pomodorini salsati, fior di latte, salamino piccante, cipolla, gorgonzola, acciughe
Cherry tomato sauce, mozzarella, hot salami, onion, gorgonzola cheese, anchovies

LA NOSTRA BOSCAIOLA ^(1,7) | 17,50€

Pomodorini salsati, fior di latte, pancetta stufata, misto funghi, parmigiano
Cherry tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, parmesan cheese

LA SAPORITA ^(1,7) | 17,50€

Fior di latte, patate, brie, speck "Alto Adige Riserva"
Mozzarella, potatoes, brie cheese, smoked ham

L'ESTATE TIROLESE ^(1,7) | 17,50€

Fior di latte, zucchine, philadelphia, speck "Alto Adige Riserva"
Mozzarella, courgettes, philadelphia cheese, smoked ham



PIZZE SPECIALI

Abbinamenti non modificabili

AL CULATELLO DI ZIBELLO ^(1,7) | 22,50€

Fior di latte, Culatello di Zibello DOP

Mozzarella, Culatello raw ham

LA PIZZA “CANTINE DE L'ARENA 2013” ⁽¹⁾ | 19,50€

Pomodorini datterini, parmigiano, burrata pugliese DOP, crema di rucola,
olio extravergine di oliva

Cherry tomatoes, parmesan cheese, burrata cheese, rocketsauce, extra virgin olive oil

LA BUFALA DE LE CANTINE ^(1,4,7) | 16,50€

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio extravergine di oliva

Tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil



L'ALTRA PIZZA... LA LIEVITATA AI CEREALI

La Lievitata è un impasto ad alta idratazione studiato da “Le Cantine de l’Arena” nel 2019. È formato da lieviti naturali e farine semi-integrali arricchite da semi di papavero, sesamo e girasole.



Abbinamenti non modificabili

LA FOCACCIA REALE ^(1,7,11) | 24,50€

Burrata pugliese DOP, Culatello di Zibello DOP

Burrata cheese, culatello raw ham

LA FOCACCIA ITALIANA DOP ^(1,7,11) | 21,50€

Mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura

Buffalo mozzarella, Langhirano raw ham (aged 32 months)

LA LIEVITATA DEL 2019 ^(1,4,7,11) | 21,50€

Burrata pugliese DOP, acciughe di Cetara, zest di limone, olio extravergine d’oliva

Burrata cheese, Cetara anchovies, lemon zest, extra virgin olive oil



PIZZA A METRO

Nel nostro locale serviamo la famosa “pizza a metro” nei tre gusti classici, seguendo l’originale preparazione napoletana, e nella nostra versione “ San Valentino”.

Abbinamenti non modificabili

BIANCA ^(1,7,11)

Fior di latte, pancetta, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d’aglio

Mozzarella, bacon, parmesan cheese, oregano, basil, extra virgin olive oil flavored with garlic

ROSSA ^(1,7)

Fior di latte, pomodorini salsati, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d’aglio

Mozzarella, cherry tomato sauce, parmesan cheese, oregano, basil, extra virgin olive oil flavored with garlic

NAPOLI ^(1,4,7)

Come la rossa con aggiunta di acciughe

Like the red one with anchovies

SAN VALENTINO ^(1,7)

Pomodorini salsati, basilico, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala DOP in uscita
Cherry tomato sauce, basil, extra virgin olive oil, uncooked buffalo mozzarella

1/2 metro - Gusto unico classico | 26,50€

1/2 metro bis - Due dei tre gusti classici) | 26,50€

1/2 metro tris - I tre gusti classici) | 26,50€

1/2 metro - San Valentino | 29,50€

1/2 metro si intende generalmente per due persone

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.