



**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€**



ANTIPASTI

Lo sformatino di Broccolo Fiolaro con crema di zucca e fonduta di malga ^(3,7,8) | 14,50€

Phyllo pastry pie with artichokes and cheese



Chicche di tipicità venete con la nostra focaccina di Lievitata
(Paté di fegatini di pollo e cipolla caramellata, cotechino e cren, baccalà mantecato)

^(1,4,6,7,11) | 15,50€

Typical Venetian appetizers with our focaccia

(Chicken liver pâté and caramelized onion, cotechino and horseradish, creamed cod)

Il baccalà mantecato alla veneziana con cialda di polenta ^(4,7) | 15,50€

Venetian style creamed cod with polenta crouton

La dadolata di salmone nell'orto invernale e sfumature di agrumi ^(4,7) | 17,50€

Pieces of salmon with cooked seasonal vegetables

La tartare di "Angus" con i suoi condimenti ^(3,4,10) | 17,50€

"Angus" beef tartare with seasonings

Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure ⁽¹⁾ | 18,50€

A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle

Il Culatello di Zibello DOP con focaccina calda ^(1,11) | 22,50€

Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia



PRIMI PIATTI

La zuppa di cipolle gratinata e crostone del nostro pane ^(1,7) | 13,50€

Onion soup, cheese and toasted homemade bread

Gli gnocchi di ricotta con baccalà mantecato su crema di cime di rapa ^(1,3,4,7) | 17,50€

Ricotta dumplings with cod on turnip top cream

**I tortelli in sfoglia all'Amarone con ripieno di pastissada de caval
su fonduta di formaggio di malga** ^(1,3,7,12) | 19,50€

*Homemade Amarone puff tortelli filled with braised horse an
alpine cheese fondue*

I bigoli con alici in salsa, pearà e croccante di pane ^(1,3,7) | 15,50€

Homemade bigoli with anchovies, typical sauce with pepper, and toasted bread crumbs

Il pasticcio di lasagne con anatra e carciofi ^(1,3,7,9) | 15,50€

Baked pasta (lasagna pie) with duck and artichokes

Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella - MINIMO 2 PERSONE - A PORZIONE ^(7,12) | 19,50€

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



SECONDI PIATTI

Il tegamino con radicchio tardivo, zucca e stracchino dei Lessini ⁽⁷⁾ | 14,50€

Red chicory, pumpkin and stracchino cheese pie

Le sovracosce di pollo alla griglia con patate rustiche, maionese al pepe e salsa barbecue | 19,50€

Grilled chicken thighs with potatoes, pepper mayonnaise and barbecue sauce

Le guancette di vitello brasate all'Amarone con purè di sedano Verona ^(7,12) | 25,50€

Veal cheeks braised in Amarone red wine with Verona celery cream

La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno | 28,50€

Sliced beef with baked potatoes

Il maialino da latte marinato al miele e aceto con crema di patate arrosto ^(7,9) | 25,50€

Suckling pig marinated in honey and vinegar with creamed roasted potatoes

La super selezione di formaggi delle montagne veronesi ^(7,10) | 16,50€

The selection of typical Veronese cheeses



INSALATE E CONTORNI

La nostra caprese di bufala ⁽⁷⁾ | 15,50€

Pomodorini, mozzarella di bufala DOP e pesto di basilico
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP and basil

La Caesar salad ^(1,3,4,7,10) | 15,50€

Misticanza, petto di pollo, salsa Caesar, crostini di pane, scaglie di grana
Salad, chicken breast, Caesar sauce, croutons, Grana cheese flakes

L'insalata fresca mista | 6,00€

Mixed salad

Le patate al forno | 6,00€

Baked potatoes

Le verdure cotte di stagione ^(1,7,9) | 7,00€

Seasonal cooked vegetables

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.



PER CHIUDERE IN BELLEZZA...

Il semifreddo al gorgonzola e pere con frutta secca e miele ^(3,7,8) | 8,00€

Gorgonzola cheese and pears parfait with dried fruit and honey

Il sorbetto artigianale | 6,50€

Our sorbet

Il gelato artigianale al Recioto rosso della Valpolicella ^(7,12) | 7,50€

Artisan red wine ice cream

Il tiramisù della tradizione ^(1,3,7,8) | 7,00€

Tiramisù

Il nostro brownie al cioccolato con gelato ai mirtilli ^(1,3,7,8) | 8,50€

Chocolate brownie with blueberry ice cream

La pasticceria secca de Le Cantine ^(1,3,7,8) | 7,00€

Our biscuits

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.