

# Antipasti

<b>Lo sformatino di zucchine con crema di carote allo zenzero e fonduta di formaggio di malga</b> Courgette flan with ginger carrot cream and mountain cheese fondue (3,7)	13,50
<b>Chicche di tipicità venete:</b> <b>crocchette di baccalà mantecato - gamberi in “saor” - cotechino e cren</b> Typical Venetian appetizers: creamed cod croquettes - sweet and sour prawns with onions - cotechino and horseradish (1,2,3,4,7)	16,50
<b>La tagliatina di salmone marinato agli agrumi con verdure di stagione</b> Sliced salmon marinated in citrus fruits with seasonal vegetables (4)	16,50
<b>Le crocchette di baccalà mantecato con maionese al capperi</b> Creamed cod croquettes with caper mayonnaise (1,3,4,7)	15,50
<b>La tartare di “Angus” con i suoi condimenti</b> “Angus” beef tartare with seasonings (3,10)	17,50
<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 crema di piselli con fiocchi di burrata e terra di olive</b>	13,50
Pea cream with burrata cheese flakes and chopped olives (7)	
<b>Gli gnocchi di ricotta con calamari al nero di seppia e zest di limone</b>	17,50
Ricotta dumplings, squids, cuttlefish ink and lemon zest (1,3,7,14)	
<b>I tortelli in sfoglia all'Amarone con ripieno di pastissada de caval su fonduta di formaggio dei Lessini</b>	19,50
Homemade Amarone puff ravioli filled with braised horse on alpine cheese fondue (1,3,7,12)	
<b>I tortelli in sfoglia al basilico con ripieno di melanzane, su letto di burrata e pomodoro in agrodolce</b>	17,50
Homemade basil puff ravioli filled with aubergine on burrata cheese and sweet&sour tomato (1,3,7)	
<b>Il pasticcio di lasagne con ragù di pollo e verdure</b>	14,50
Baked pasta (lasagna pie) with chicken and vegetable ragout (1,3,7,9)	
<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 (1,3,4,6,7,11)	
<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 (min. 2 people - one portion)

# Secondi piatti

<b>Il tegamino di patate, zucchine e stracchino con porro fritto</b>	14,50
Potato, zucchini and soft cheese pie with fried leek (1,7)	
<b>Il tris di polpette vegetariane:</b>	17,50
<b>melanzane e quinoa su pesto di basilico - porro e patate su fonduta di formaggio Monte Veronese - ceci e grano saraceno su crema di carote allo zenzero</b>	
The 3 vegetarian meatballs: eggplant and quinoa meatball on basil pesto - leek and potato meatball on Monte Veronese fondue - chickpeas and buckwheat meatball on ginger carrot cream (1,3,7)	
<b>Il polpo arrosto, leggermente piccante, con timballo di erbe, olive taggiasche, pomodorini secchi e maionese alla curcuma</b>	24,50
Roasted octopus, slightly spicy, with herb timbale, Taggiasca olives, dried tomatoes and turmeric mayonnaise (14)	
<b>Le sovracosce di pollo alla griglia con patate arrosto, maionese al pepe e salsa barbecue</b>	19,50
Grilled chicken thighs with potatoes, pepper mayonnaise and barbecue sauce	
<b>Le guancette di vitello brasate all'Amarone con purè di sedano Verona</b>	25,50
Veal cheeks braised in Amarone red wine with Verona celery cream (7,12)	
<b>La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno</b>	28,50
Sliced beef with baked potatoes	
<b>La super selezione di formaggi delle montagne veronesi</b>	16,50
The selection of typical Veronese cheeses (7,10)	



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>La cheesecake alla fragola</b>	8,00
Strawberry cheesecake (1,3,7,8)	
<b>La pasticceria secca delle Cantine</b>	7,00
Our biscuits (1,3,5,7,8)	