



LE CANTINE
DE L'ARENA

MENU
RISTORANTE





**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





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

Antipasti

- Il baccalà mantecato alla veneziana con crostini del nostro pane** 14,50
Creamed cod Venetian style with croutons (1,4,7,12)
- La millefoglie di melanzane alla parmigiana con pesto artigianale e le sue chips** 15,50
Aubergine casserole with artisanal pesto and its chips (1,7,8)
- La cocotte d'uovo "63": uovo pochet con spinacini, fonduta di Monte Veronese, crostini aromatici e polvere di funghi** 14,50
Poached egg with spinach, Monte Veronese fondue, croutons and mushroom powder (1,3,7)
- Il tris di tartare di manzo (con mousse di broccolo/maionese all'acciuga di Cetara/salsa al Grana Padano e composta di pere)** 18,50
Three beef tartare (with broccoli mousse/Cetara anchovy mayonnaise/Grana Padano cheese sauce and pear jam) (4,7,10)
- Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure** 17,50
A selection of local salami and ham with homemade vegetable pickle (1,9)
- Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda** 22,50
Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1,11)

PRIMI PIATTI





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

Primi piatti

La zuppa di cipolle con Monte Veronese allevo e crostini aromatici	14,50
French onion soup with Monte Veronese cheese and aromatic croutons (1,7,9)	
La vellutata di zucca con croccante di porri e orzo tostato	13,50
Pumpkin cream soup, crispy leeks and toasted barley (1,7,9)	
Gli gnocchi di patate al cacao, ragù di vitello ed emulsione al curry	17,50
Potato and cocoa dumplings, veal ragout and curry emulsion (1,3,7,9,12)	
I maccheroni con carciofi e crema di formaggio della Lessinia	15,50
Maccheroni pasta with artichokes and cheese fondue (1,3,7)	
Le <i>lasagnete</i> delle Cantine <i>alla pitocca</i> con ragù di cortile e ratatulle di verdure	17,50
Tagliatelle pasta with chicken, rabbit and duck ragout and vegetables (1,3,6,9)	
Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella	19,50
Typical risotto cooked in Amarone red wine (7,9,12)	min. 2 persone - a porzione (min. 2 people - one portion)

L'angolo della pasta ripiena fatta in casa

I tortelli di zucca con burro fuso e salvia	18,50
Homemade pumpkin ravioli with melted butter and sage (1,3,7,8)	
I tortelli in sfoglia all'Amarone con ripieno di <i>pastissada de caval</i> su fonduta di formaggio dei Lessini	18,50
Homemade Amarone puff ravioli filled with braised horse on alpine cheese fondue (1,3,7,12)	



SECONDI PIATTI



Secondi piatti

Le lumache al burro aromatizzato e polenta concia Snails with flavored butter and polenta seasoned with cheese (7,9)	18,50
Gli involtini di verza ripieni di humus e chutney di pomodoro Cabbage rolls stuffed with hummus and tomato chutney	15,50
Il filetto di branzino gratinato agli agrumi con purè di patate Sea bass fillet au gratin and mashed potatoes (1,4,7)	22,50
Il baccalà alla veneta con polenta Venetian-style cod with polenta (4,7)	24,50
La sovracoscia croccante di pollo (cotta a bassa temperatura) con millefoglie di patate, maionese al pepe e salsa barbecue Chicken thigh cooked at low temperature, potato pie, pepper mayonnaise and barbecue sauce (6,7,10)	21,50
La guancia di manzo brasata al Valpolicella con purè di sedano rapa Verona Beef cheek braised in Valpolicella red wine with mashed celeriac (7,9,12)	24,50
La costata di Angus alla griglia (ca gr. 500) con patate al forno Grilled Angus ribeye steak with baked potatoes	34,50
La super selezione di formaggi delle montagne veronesi The selection of typical Veronese cheeses (7,10)	16,50



INSALATE E CONTORNI





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

Insalate e contorni

<u>LA NOSTRA CAPRESE DI BUFALA:</u>	16,50
pomodorini, mozzarella di bufala campana d.o.p. e pesto di basilico cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil (7,8)	
<u>LA CAESAR SALAD DELLE CANTINE:</u>	16,50
misticanza, petto di pollo, salsa caesar alla barbabietola, crostini di pane, scaglie di Grana Padano salad, chicken breast, beetroot caesar sauce, croutons, Grana Padano cheese flakes (1,3,7,10)	
L'INSALATA FRESCA MISTA	6,00
mixed salad	
IL PURÈ DI PATATE CLASSICO	6,00
mashed potatoes (7)	
IL PURÈ DI SEDANO RAPA VERONA	6,00
mashed celeriac (7,10)	
LE PATATE AL FORNO	6,00
baked potatoes	
LE VERDURE COTTE DI STAGIONE	7,50
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 cooked vegetables.
The portion is of three different types of vegetables according to the daily market



**PER CHIUDERE
IN BELLEZZA...**





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

Per chiudere in bellezza...

La delizia al gianduia glassata al lampone e salsa al cardamomo	9,00
Gianduia mousse with raspberry glaze and cardamom sauce (7)	
La cheesecake al mango con nocciole sabbiate e caramello al ginseng	9,00
Mango cheesecake with hazelnuts and ginseng caramel (1,7,8)	
Il morbido di mele e cannella con salsa alla vaniglia	8,50
Soft apple and cinnamon cake with vanilla sauce (3,7)	
Il sorbetto artigianale al melograno	7,50
Homemade pomegranate sorbet	
Il nostro gelato al Recioto rosso della Valpolicella	8,50
Artisan Recioto red wine ice cream (7,12)	
Il Cantinamisù	8,50
Our Tiramisù (1,3,7)	
L'ananas marinato al basilico con sorbetto al melograno	8,50
Pineapple marinated in basil with pomegranate sorbet	
La super selezione di formaggi delle montagne veronesi	16,50
The selection of typical Veronese cheeses (7,10)	



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.