



**LE CANTINE
DE L'ARENA**

MENU PIZZERIA



**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€**

LE PIZZE CLASSICHE





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

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

Pizze classiche

(anche con impasto gluten free)

MARGHERITA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte 🍃

Our selected tomato sauce, mozzarella ^(1,7)

8,50

MARINARA

Selezione di pomodori salsati campani, aglio, origano, olio EVO 🍃

Our selected tomato sauce, garlic, oregano, olive oil ⁽¹⁾

8,00

ROMANA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, alici di Cetara, origano

Our selected tomato sauce, mozzarella, Cetara anchovies, oregano ^(1,7,4)

10,50

NAPOLETANA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, alici di Cetara, capperi, origano

Our selected tomato sauce, mozzarella, Cetara anchovies, capers, oregano ^(1,7,4)

11,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Our selected tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms ^(1,7)

15,00

CAPRICCIOSA

**Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, prosciutto cotto, funghi,
carciofi, alici di Cetara, olive, capperi, origano**

Our selected tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, Cetara anchovies, olives, capers, oregano ^(1,7,4)

17,00

QUATTRO STAGIONI

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi

Our selected tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes ^(1,7)

15,50



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

SALAMINO PICCANTE

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, salamino piccante

Our selected tomato sauce, mozzarella, hot salami ^(1.7)

13,50

SALSICCIA DOLCE

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, salsiccia dolce

Our selected tomato sauce, mozzarella, mildsausage ^(1.7)

13,50

QUATTRO FORMAGGI

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, ricotta, Monte Veronese, gorgonzola 🍷

Our selected tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, Monte Veronese cheese, gorgonzola cheese ^(1.7)

15,50

STRACCHINO E RUCOLA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, stracchino, rucola 🍷

Our selected tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, rocket ^(1.7)

14,50

CALZONE CLASSICO

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto

Our selected tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham ^(1.7)

14,50

TONNO E CIPOLLA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, tonno, cipolla

Our selected tomato sauce, mozzarella, tunafish, onion ^(1.7,4)

14,50

DIAVOLA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, salamino, peperoni, origano, Grana Padano

Our selected tomato sauce, mozzarella, hot salami, peppers, oregano, Grana Padano cheese ^(1.7)

16,50

“LANGHIRANO 36 MESI”

Fior di latte, crudo Parma d.o.p. di Langhirano 36 mesi di stagionatura

Mozzarella, Parma ham (aged 36 months) ^(1.7)

16,50

MASCARPONE E CRUDO PARMA d.o.p. 36 MESI

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, mascarpone, crudo Parma d.o.p.

di Langhirano 36 mesi di stagionatura

Our selected tomato sauce, mozzarella, Parma ham (aged 36 months) ^(1.7)

17,50



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

LA NOSTRA VEGETARIANA

**Selezione di pomodori salsati campani, julienne di verdure marinate
(melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini), Grana Padano, olio EVO 🌿**
Our selected tomato sauce, marinated vegetables (eggplant, courgettes, peppers, cherry tomatoes),
Grana Padano cheese, EVO oil ^(1,7)
16,50

PARMIGIANA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, melanzane, Grana Padano 🌿
Our selected tomato sauce, mozzarella, eggplant, Grana Padano cheese ^(1,7)
16,50

VERONESE

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, radicchio rosso, salsiccia dolce, stracchino
Our selected tomato sauce, mozzarella, red chicory, mild sausage, stracchino cheese ^(1,7)
17,50

TREVISANA

Selezione di pomodori salsati campani, fior di latte, radicchio rosso, salamino piccante, brie
Our selected tomato sauce, mozzarella, red chicory, hot salami, brie cheese ^(1,7)
16,50

Pizze speciali

(non modificabili)

AL CULATELLO DI ZIBELLO

Fior di latte, culatello di Zibello d.o.p.
Mozzarella, culatello ham ^(1,7)
22,50

LA PIZZA "CANTINE DE L'ARENA 2013"

Pomodorini datterini, Grana Padano, burrata pugliese, crema di rucola, olio EVO 🌿
Cherry tomatoes, Grana Padano cheese, burrata cheese, rocket sauce, EVO oil ^(1,7)
19,50

LA BUFALA DELLE CANTINE

**Selezione di pomodori salsati campani, mozzarella di bufala campana d.o.p. in uscita,
basilico, olio EVO 🌿**
Our selected tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, basil, EVO oil ^(1,7)
16,50



LA LIEVITATA AI CEREALI





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

L'altra pizza... la lievitata

**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.**

La nostra selezione di lievitate

(non modificabile)

LA FOCACCIA REALE

Burrata pugliese e culatello di Zibello d.o.p.

Fresh Burrata cheese, culatello ham ^(1,7,11)

24,50

LA FOCACCIA ITALIANA D.O.P.

Mozzarella di bufala campana d.o.p. in uscita

e prosciutto crudo Parma d.o.p. di Langhirano 36 mesi di stagionatura

Fresh Buffalo mozzarella, Parma ham (aged 36 months) ^(1,7,11)

21,50

LA LIEVITATA DEL 2019

Burrata pugliese, alici di Cetara, zest di limone, olio EVO

Fresh Burrata cheese, Cetara anchovies, lemon zest, EVO oil ^(1,7,4,11)

21,50



LE PIZZE A METRO





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

Pizza a metro

(non modificabile)

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

BIANCA

**Fior di latte, pancetta stufata, Grana Padano, origano, basilico,
olio EVO al profumo d'aglio**

Mozzarella, bacon, Grana Padano cheese, oregano, basil, EVO oil flavored with garlic ^(1,7)
26,50

ROSSA

**Fior di latte, selezione di pomodori salsati campani, Grana Padano, origano,
basilico, olio EVO al profumo d'aglio 🍀**

Mozzarella, our selected tomato sauce, Grana Padano cheese, oregano,
basil, EVO oil flavored with garlic ^(1,7)
26,50

NAPOLI

**Fior di latte, selezione di pomodori salsati campani, alici di Cetara, Grana Padano,
origano, basilico, olio EVO al profumo d'aglio**

Mozzarella, our selected tomato sauce, Cetara anchovies, Grana Padano cheese, oregano,
basil, EVO oil flavored with garlic ^(1,4,7)
26,50

LA NOSTRA SAN VALENTINO

**Selezione di pomodori salsati campani, basilico, olio EVO,
mozzarella di bufala campana d.o.p. in uscita 🍀**

Our selected tomato sauce, basil, EVO oil, fresh buffalo mozzarella ^(1,7)
29,50

1/2 metro tris (i tre gusti classici) 26,50

1/2 metro bis (due dei tre gusti classici) 26,50



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.