



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* 2,70€

ANTIPASTI





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

Per iniziare...

Piatti in centrotavola

**Porcini e fiori di zucca croccanti,
Monte d'alpeggio e maionese al pepe 🌿🍷**

Fried porcini mushrooms and zucchini flowers, mountain cheese and pepper mayonnaise ^(3,5,7)
18,00

**L'uovo poché con spinacini saltati, fonduta di formaggio
e scaglie di tartufo di stagione 🌿**

Poached egg with sautéed spinach, cheese fondue and seasonal truffle flakes ^(3,7)
16,50

Il baccalà mantecato con chips di polenta

Creamed cod with polenta chips ^(4,7,12)
15,50

La focaccia reale

con burrata pugliese e culatello di Zibello d.o.p.

Our leavened pizza dough with burrata cheese and culatello ham ^(1,7,11)
24,50

La focaccia italiana

con mozzarella di bufala campana d.o.p. e prosciutto crudo di Parma d.o.p. 30 mesi

Our leavened pizza dough
with uncooked Buffalo mozzarella and Parma ham (aged 30 months) ^(1,7,11)
21,50

La lievitata del 2019

con burrata pugliese, alici di Cetara, zest di limone, olio extravergine d'oliva

Our leavened pizza dough with burrata cheese, Cetara anchovies, lemon zest, olive oil ^(1,4,7,11)
21,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🌿 gluten free 🍷

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



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

Per iniziare...

Piatti in centrotavola

**La burratina affumicata in salsa rustica di pomodorini,
pesto al basilico e crostone di pane casereccio 🍃**

Smoked burrata cheese, cooked cherry tomatoes,
basil sauce and homemade bread crouton ^(1,7)

13,50

La nostra battuta di manzo con i suoi condimenti

Our beef tartare with its condiments ^(3,4,5,7,8,12)

17,50

Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure

A selection of local salami and ham with homemade vegetable pickle ^(9,12)

18,50

**Il Crudo di Parma d.o.p. stagionatura minima 30 mesi
con i nostri grissini**

Parma raw ham (aged min. 30 months) with our breadsticks ^(1,7)

15,50

Il Culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda

Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia ^(1,11)

22,50

**La super selezione di formaggi delle montagne veronesi
e mostarde dello chef 🍃ⓧ**

The selection of typical Veronese cheeses and homemade mustards ^(7,10)

17,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🍃 gluten free ⓧ

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

PRIMI PIATTI





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

Primi piatti

**Le tagliatelle dalla Lessinia
con gelato al Monte Veronese e tartufo di stagione 🍄**

Homemade tagliatelle with Monte Veronese ice cream and seasonal truffles ^(1,3,7)
20,50

I maccheroni rustici pasticciati all'ortolana 🍄

Homemade macaroni with vegetables and cheese bechamel sauce ^(1,3,7)
16,50

**I bigoli con alici fumè
e croccante alle erbe**

Homemade bigoli with smoked anchovies
and herb bread crumble ^(1,3,7,4)
19,50

Gli gnocchi al sugo d'anatra casereccio

Homemade potato gnocchi (dumplings) with our duck sauce ^(1,3,7,9,12)
18,50

Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella 🍷ⓧ

min. 2 persone - a porzione
Typical risotto cooked in Amarone red wine (min. 2 people - one portion) ^(7,9,12)
21,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🍄 gluten free ⓧ

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



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

La pasta ripiena fatta in casa

I tortelli con ripieno di funghi e scaglie di tartufo di stagione 🍄

Homemade mushroom ravioli with seasonal truffle flakes ^(1,3,7)
20,50

I tortelli di zucca con croccante di amaretto e mostarda 🍄

Homemade pumpkin ravioli
with Italian macaroons crumble (amaretti) and mustard ^(1,3,7,12,10)
18,50

I tortelli in sfoglia di Amarone con ripieno di *pastissada de caval*/su fonduta di formaggio dei Lessini

Homemade Amarone puff pastry ravioli
filled with braised horse, on alpine cheese fondue ^(1,3,7,12)
19,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🍄 gluten free ☒
Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



SECONDI PIATTI





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

Secondi Piatti

La fantasia gourmet delle Cantine 🌱ⓧ

con peperoni arrostiti, fiore di cappero, olive, maio vegana

Roasted peppers, caper flowers, olives,
vegan mayonnaise ^(5,10)

17,50

La parmigiana di melanzane 🌱ⓧ

Eggplant parmigiana ⁽⁷⁾

16,50

La nostra frittura di pesce ⓧ

Our fried fish ^(4,5)

21,50

Il ricordo del pollo alla cacciatora ⓧ

Stewed chicken with mashed potatoes ^(9,7)

23,50

La guancia di manzo laccata all'Amarone su purè di sedano rapa ⓧ

Braised beef cheek with Amarone red wine glaze on mashed celeriac ^(7,9,12)

26,50

La costata di Angus alla griglia (ca gr. 600) con patate al forno ⓧ

(non la serviamo "ben cotta")

Grilled Angus ribeye steak (only undercooking) with baked potatoes

36,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🌱 gluten free ⓧ

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



INSALATE E CONTORNI





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

Insalate e contorni

La nostra Caprese di Bufala

pomodorini, mozzarella di bufala campana d.o.p. e pesto di basilico 🌿ⓧ

cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil ^(7,8)

16,50

La Caesar Salad

insalata, tagliata di pollo, salsa caesar, crostini di pane, scaglie di Grana Padano

salad, chicken cut, caesar sauce, croutons, Grana Padano cheese flakes ^(1,3,7,10)

16,50

L'insalatona delle Cantine

insalata, pomodorini, carote, tonno, olive taggiasche, Monte Veronese 🌿ⓧ

salad, cherry tomatoes, carrots, corn, tuna fish, olives, Monte Veronese cheese ^(4,7)

16,50

L'insalata mista 🌿ⓧ

mixed salad

6,00

Le verdure cotte di stagione 🌿ⓧ

cooked seasonal vegetables

6,00

Le patate al forno 🌿ⓧ

baked potatoes

6,00

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🌿 gluten free ⓧ

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



**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 dolcezza...

Cioccolati e lamponi ☒

Chocolate creams with raspberries ⁽⁷⁾

8,50

La torta alle mele con gelato alla vaniglia 🍷

Homemade apple cake with vanilla ice cream ^(1,3,7)

8,50

La nostra torta di ricotta 🍷

Homemade cheesecake ^(1,3,7)

8,00

Il Tiramisù della tradizione 🍷

Our Tiramisù ^(1,3,7)

8,00

Il nostro gelato al Recioto rosso della Valpolicella 🍷☒

Homemade Recioto red wine ice cream ^(7,12)

8,50

Il sorbetto del giorno 🍷☒

Homemade sorbet

7,50

La super selezione di formaggi delle montagne veronesi e mostarde dello chef 🍷☒

The selection of typical Veronese cheeses and homemade mustards ^(7,10)

17,50

Coperto/cover charge € 2,80 vegetariano 🍷 gluten free ☒

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



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.