LE CANTINE DE L'ARENA

MUSIC BRASSERIE

- SINCE 2005 -

Nel sotterraneo di Palazzo Rubiani (edificio storico del XVI secolo) in centro a Verona, nel **2005** nasce il progetto **"Cantine de l'Arena Music Brasserie"** con l'intento di creare un luogo unico ed ineguagliabile, dove far convivere il **senso dell'ospitalità, l'amore per la buona musica e per il buon cibo**.

Nel tempo questo è il **risultato del nostro impegno e dei valori che ci animano**: la passione per le cose buone e belle, il rispetto delle materie prime e la creatività che mettiamo in ogni proposta.

Speriamo si riesca a "sentire" quanto cuore ci abbiamo messo in questi anni per far percepire **l'atmosfera che si respira in un vero jazz club newyorkese**, ma con la qualità della buona cucina italiana.

Il pane, la pasta fresca e i dolci li facciamo noi!

Coperto | *Cover charge* **4,00€**

vegetariano gluten free ⊗

PER INIZIARE

Baccalà mantecato con polenta brustolà
Creamed cod with grilled polenta (4,7,12) ⊗
15,50

La nostra battuta di manzo con i suoi condimenti
Our beef tartare with its condiments (3,4,5,7,8,12)
19,50

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)
17,50

Culatello di Zibello DOP con focaccina calda
Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1,11)
25,50

Tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure
A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)
20,50

Selezione di formaggi delle montagne veronesi e mostarde dello chef
The selection of typical Veronese cheeses and homemade fruit mustards (7,10) ⊗
19,50

PER CONTINUARE…

Tortelli con ripieno di funghi e scaglie di tartufo di stagione
Homemade mushroom ravioli with seasonal truffle flakes **(1,3,7)**
22,50

Gnocchi al sugo d'anatra casereccio
Homemade potato gnocchi (dumplings) with our duck sauce **(1,3,7,9,12)**
20,50

Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella
(minimo 2 persone - a porzione)
Typical risotto cooked in Amarone red wine /minim. 2 people – one portion **(7,9,12)**
23,50

Il ricordo del pollo alla cacciatora
Stewed chicken with mashed potatoes **(9,7)**
26,50

… CON LE VERDURE

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana (7)
18,50

La fantasia gourmet delle Cantine
con peperoni arrostiti, fiore di cappero, olive, maio vegana
Roasted peppers, caper flowers, olives, vegan mayonnaise
18,50

Zuppetta di cipolle con formaggio d'alpeggio affinato al fieno e croccante del nostro pane tostato
French onion soup with Alpine cheese (aged in hay) and our croutons (1,7,9)
16,50

Maccheroni rustici pasticciati all'ortolana
Homemade macaroni with vegetables and cheese bechamel sauce (1,3,7)
18,50

DALLA BRACE

PICANHA

(consigliata per due persone)

Taglio di carne di manzo tipico della cucina latino-americana (peso medio kg. 1-1,2)

È dotato di uno spesso strato di grasso che durante la cottura, sciogliendosi, rilascia un sapore caratteristico.

Beef cut typical of latin american cuisine (recommended for two people)

8,50/l'etto

BISTECCA ALLA FIORENTINA

(consigliata per due persone)

Taglio posteriore della lombata (peso medio kg. 1-1,2)

Ha nel mezzo l'osso a forma di T con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

T-Bone (recommended for two people)

9,50/l'etto

COSTATONA DI MANZO

Parte anteriore della lombata (peso medio circa hg. 6)

A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto. La serviamo con patate al forno.

Sirloin steak with baked potatoes

42,50

TAGLIATA DI MANZO

Ricavata dal taglio della costata senza l'osso, detto "cube roll" (la porzione è circa hg. 2,5)

Viene servita con patate al forno.

Sliced beef with baked potatoes

34,50

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Cioccolati e lamponi
Chocolate creams with raspberries (7)
8,50

Torta alle mele con gelato alla vaniglia
Homemade apple cake with vanilla ice cream (3,7)
8,50

La torta di ricotta delle Cantine
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

Sorbetto del giorno
Homemade sorbet
7,50

Selezione di formaggi delle montagne veronesi e mostarde dello chef
The selection of typical Veronese cheeses and homemade fruit mustards (7,10)
19,50

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.

vegetariano ***gluten free***

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati.
Some products in our menu may be frozen.