LE CANTINE DE L'ARENA

# MENU RISTORANTE



# LE CANTINE DE L'ARENA

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 E PIATTI IN CENTROTAVOLA



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

# Per iniziare...

# Sfiziosità dalla cucina

**<u>La fantasia gourmet delle Cantine</u>**
**con peperoni arrostiti, fiore di cappero, olive, maio vegana**
Roasted peppers, caper flowers, olives,
vegan mayonnaise (5,10)
**15,50**

**Trippe alla veronese con Montelupo d.o.p.**
Veronese-style veal tripe
with Montelupo d.o.p. cheese (7,9)
**13,50**

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

**Moscardini in umido**
**con crostoni del nostro pane**
Stewed baby octopus and homemade bread croutons (1,14)
**16,50**

**<u>Coperto/cover charge € 2,80</u>** **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!**

# Piatti in centrotavola

# Salumi e Focacce

**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**

**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**

**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**

**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**

**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**



# PRIMI PIATTI



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

# Primi piatti

## 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**

## 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)
**14,50**

## Tortelli di zucca
## con sbriciolata di amaretto e mostarda
Homemade pumpkin ravioli
with Italian macaroons crumble (amaretti) and fruit mustard (1,3,7,12,10)
**19,50**

## Maccheroni rustici pasticciati con cime di rapa e patate
Homemade macaroni with turnip tops, potatoes
and cheese bechamel sauce (1,3,4,7)
**18,50**

## Gnocchi al sugo d'anatra casereccio
Homemade potato gnocchi 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)
**22,50**

**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 <u>li facciamo noi</u>!**

# Secondi Piatti

## Evoluzione dolceamara di Radicchio Verona i.g.p.
Sweet and sour red radicchio with cheese fondue (7,8,12) ⊗
**15,50**

## Calamari in vellutata di fagioli e crostini caserecci
Squid in bean cream and homemade croutons (1,14,9)
**22,50**

## Rollè di coniglio, Blu dei Lessini e zucca arrosto
Rabbit roll, Lessini Blue cheese and roasted pumpkin (7) ⊗
**23,50**

## Il ricordo del pollo alla cacciatora
Stewed chicken with mashed potatoes (9,7) ⊗
**23,50**

## Costatona di Angus alla griglia (ca gr. 600) con patate al forno
(non la serviamo "ben cotta")
Grilled Angus ribeye steak (We don't serve it well done) with baked potatoes ⊗
**36,50**

## Selezione di formaggi delle montagne veronesi e mostarde dello Chef
The selection of typical Veronese cheeses and homemade fruit mustards (7,10) ⊗
**17,50**

**<u>Coperto/cover charge € 2,80</u> 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.*