

Antipasti

Starter

€

Polenta con Sopressa e Pancetta

Polenta with Local Sausages
Polenta mit typische Salami

HB

Smartbox

9,50

Polenta con Funghi e Monte Veronese

Polenta with Mushrooms and Local Cheese
Polenta mit Pilzen und tipisch Veronese Käse

HB

Smartbox

9,50

Bresaola con Rucola e Grana a Scaglie

Bresaola With Rocket Salad and Parmesan Shavings
Bresaola Mit Rucolasalat und Parmesanspänen

HB

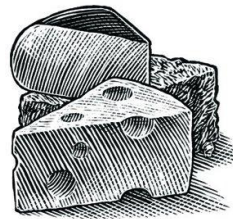
Smartbox

12,50

Supplemento
3,00

Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala

Raw Ham and Buffalo Mozzarella
Roherschinken und Buffalo Mozzarella



HB

Smartbox

12,50

Supplemento
3,00

Antipasto all'italiana: Crudo, Speck, Mortadella, Bresaola

Italian's Sausages, Raw Ham, Speck, Mortadella and Bresaola
Italienische Würste Rohschinken, Speck, Mortadella und Bresaola

HB

Smartbox

12,50

Supplemento
3,00

Menù di mezza pensione

HALF BOARD MENU - SPEISEKARTE

2 PIATTI CON SIMBOLO **HB** A SCELTA: ANTIPASTO - SECONDO / PRIMO - SECONDO

2 COURSES **HB** CHOICE: STARTER - FIRST COURSE / FIRST COURSE - MAIN COURSE

2 GÄNGE **HB** WAHL: VORSPEISE - HAUPTGANG / ERSTER GANG - HAUPTGANG

euro 21,00

Ciascun menu è valido solo per 1 persona, coperto incluso. Bevande escluse.

Each Menu is valid only for 1 person, coperto included. Drinks not included.

Jedes Menü ist nur für 1 Person gültig, coperto imbegriffen. Getränke nicht enthalten

Primi Piatti

First Courses

€

PASTA FATTA IN CASA – HOMEMADE PASTA

Bigoli al Ragù

Bigoli With Mixed Minced Meat (Bolognese)

Bigoli Mit Gemischtes Hackfleisch (Bolognese)

HB

Smartbox

8,00

Maccheroncini con Porri e Pancetta Affumicata

Maccheroncini With Leeks and Smoked Bacon

Maccheroncini Mit Lauch und Schweinebacke

HB

Smartbox

8,00

Tagliatelle ai Funghi

Tagliatelle with Mushrooms Sauce

Tagliatelle mit Pilzsauce

HB

Smartbox

8,00

Tagliatelle con Gamberi e Zucchine*

Tagliatelle with Shrimps* and Zucchini

Tagliatelle mit Garnelen* und Zucchini

HB

Smartbox

Supplemento 3,00

11,00

PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA – TYPICAL ITALIAN DISHES

Tortellini al Burro e Salvia oppure in Brodo

Tortellini with Butter and Sage or in Broth

Tortellini mit Salbei und Butter oder in Broth

HB

Smartbox

8,00

Spaghetti Aglio e Olio

HB

Smartbox

8,00

Trofie al Pesto

HB

Smartbox

8,00

Penne all'Arrabbiata

HB

Smartbox

8,00

Spaghetti alla Carbonara

HB

Smartbox

10,00

Supplemento 2,00

ALLERGENI - FOOD ALLERGENS - ALLERGIEN

Si avvisano gli ospiti con allergie alimentari che i piatti proposti potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Dear customer, our staff would be happy to help you choose the best dishes related to any specific food allergy or intolerance issue:

Lieber Kunden wenn Sie Allergien haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getraenke:



CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, NOCCIOLINE, SOIA, LATTE, NOCI, SEDANO, MOSTARDA, SESAMO, MOLLUSCHI, LUPINI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

CEREALS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, , SOY, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME, SHELLFISH, LUPINS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

* Prodotto Surgelato o Congelato all'Origine

* Refrigerated and frozen product

Secondi Piatti

Second Courses

€

Selezione di Formaggi con Miele

Cheese selection with Honey

HB
Smartbox

13,00

Merluzzo con Capperi, Olive e Pomodoro*

Cod* With Olives, Capers And Tomato

HB
Smartbox

13,00

Pollo al Curry con Riso Basmati

Curry Chicken with Basmati Rice

HB
Smartbox

13,00

Scaloppina ai Funghi

Chicken Escalope with Mushrooms

HB
Smartbox

13,00

Brasato di Manzo al Valpolicella con Polenta

Beef Stew With Valpolicella Wine And Polenta

HB
Smartbox
Supplemento 2,00

15,00

Selezione di Salumi Italiani con Grana

Selection of typical italian sausages with Grana

HB
Smartbox
Supplemento 2,00

15,00

Baccalà con Polenta

Typical Stockfish: Slow Cooking With Milk And Onion

HB
Smartbox
Supplemento 2,00

15,00

Spiedini di Gamberi e Calamari**

Shrimps* and Squids* Skewers

HB
Smartbox
Supplemento 3,00

16,00

Grigliata mista di Carne

Grilled Mixed Meat

HB
Smartbox
Supplemento 3,00

16,00

Costata di Manzo (Minimo 450 grammi)

Rib Eye (minimum 450 grams)

HB
Smartbox
Supplemento 5,00

18,00

Contorni

Side Dish

€

Verdure Cotte

Steamed Vegetables

5,00

Insalata Mista

Mixed Salads

4.00

*Patatine Fritte**

French Fries

4.00

Insalatone

Big Salads

€

Porta Nuova

Insalata di Cavolo, Cipolla, Yogurt bianco, Feta, Olive nere
Cabbage salad, Onion, Yogurt, Greek Cheese, Black Olives

10,00

Arena

Insalata Mista, Carote, Pomodori, Tonno, Mozzarella
Salad, Carrots, Tomatoes, Tuna fish, Mozzarella

10,00

Piazza Erbe

Insalata Mista, Pomodoro, Salmone Affumicato, Ricotta
Salad, Tomatoes, Smoked Salmon, Ricotta

10,00

San Zenò

Insalata Mista, Carote, Pomodori, Pollo Grigliato, Grana a scaglie
Salad, Carrots, Tomatoes, Grilled Chicken, Parmesan

10,00



Dolci

Homemade Dessert - Hausegemacht Dessert

€

Tiramisù al Pandoro di Verona

Tiramisu' with Pandoro of Verona
Tiramisu' mit Pandoro aus Verona



5,00

Tortino di Giulietta al Cioccolato (cottura 15 minuti)

Hot Chocolate Pie
Heisser schmelzender Schokoladenkuchen

5,00

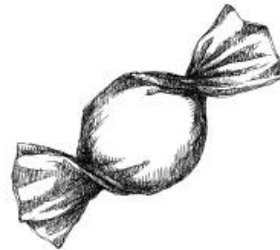
Torta di Mele, Uvetta e Amaretti con Gelato alla Vaniglia

Apple Pie with raisins, Amaretti and Vanilla Ice cream
Apfelkuchen mit Rosinen, Amaretti und Vanilleeis

5,00

Cheesecake ai Frutti di Bosco

Cheesecake with Wild Berries
Kaesekuchen Mit Waldbeeren



5,00

Sbrisolona Veronese con Grappa della casa

Typical dry Cake of Verona served with a small glass of Grappa
Typische trockene Kuchen von Verona serviert mit einem kleinen Glas Grappa

7,00

Dessert not Homemade - Nicht Hausgemachte Dessert

Tartufo Bianco e Nero*

Ice Cream Truffle Black Or White
Schokoladentrueffel oder Vanillentrueffel

4,00

Gelato 3 Gusti*

Ice Cream 3 Flavours
Gemischtes Eis

4,50

Sorbello al Limone*

Lemon Sorbet
Zitronensorbet

3,00



Pizze Classiche

Tomato and Mozzarella

<i>Marinara</i>		6,00
<i>Margherita</i>		7,00
<i>Gorgonzola</i>	Blue Cheese	7,50
<i>Romana</i>	Acciughe, Origano (Anchovies, Oregano)	7,50
<i>Napoletana</i>	Acciughe, Capperi, Origano (Anchovies, Capers, Oregano)	7,50
<i>Tonno</i>	(Tuna Fish)	7,50
<i>Salamino Piccante</i>	Salamino Piccante (Hot Salami)	7,50
<i>Salsiccia Dolce</i>	Salsiccia dolce (Sausage)	7,50
<i>Pugliese</i>	Cipolla (Onion)	7,50
<i>Tonno e Cipolla</i>	Tonno, Cipolla (Tuna Fish, Onion)	8,00
<i>Wurstel / Prosciutto Cotto</i>	Baked Ham / <i>Funghi</i> Fresh Mushrooms	8,00
<i>Bufulina</i>	Mozzarella di Bufala (Buffalo Mozzarella)	9,00
<i>Crudo</i>	Prosciutto Crudo (Raw Ham)	9,00
<i>Parmigiana</i>	Melanzane, Parmigiano (Aubergines, Parmesan)	9,00
<i>Prosciutto e Funghi</i>	Prosciutto Cotto, funghi freschi (Baked Ham, Mushrooms)	9,00
<i>Trevigiana</i>	Radicchio, Salsiccia, Parmigiano (Red Chicory, Sausage, Parmesan)	9,00
<i>Calzone</i>	Ricotta, Pr. Cotto, Funghi Freschi (Ricotta, Baked Ham, Fresh Mushrooms)	9,00
<i>4 Stagioni</i>	Carciofi, Funghi Freschi, Pr.cotto (Artichokes, Mushrooms, Baked Ham)	9,00
<i>4 Formaggi</i>	Gorgonzola, Emmenthal, Fontina, Parmigiano (4 Different Cheeses)	9,00
<i>Carbonara</i>	Uovo, Pancetta, Parmigiano (Egg, Bacon, Parmesan)	9,00
<i>Vegetariana</i>	Verdure Miste, Parmigiano (Vegetables, Parmesan)	9,00
<i>Capricciosa</i>	Carciofi, Funghi Freschi, P.Cotto, Olive Nere, Capperi, Origano (Artichokes, Mushrooms, Baked Ham, Black Olives, Capers, Oregano)	9,00



Pizze Speciali con pomodoro e mozzarella

(with tomato and mozzarella)

Nabucco Pomodoro fresco, Ricotta, Rucola (Fresh Tomatoes, Ricotta, Rocket)	10,00
Aida Pancetta Arrotolata, Patate Al Forno, Olio Al Rosmarino (Bacon, Potatoes, Oil Rosemary)	10,00
Don Giovanni Gorgonzola, Pancetta Stufata, Rucola (Bacon, Blue Cheese, Rocket)	10,00
Martini Radicchio Rosso, Gorgonzola, Salamino Piccante (Red Chicory, Blue Cheese, Hot Salami)	10,00
Porta Palio Mozzarella Di Bufala, Parmigiano, Olive Nere, Prosciutto Cotto (Buffalo Mozzarella, Baked Ham, Parmesan, Black Olives)	10,00
Piccolo Zucchine, Scamorza Affumicata, Speck A Cubetti (Zucchini, Smoked Cheese, Smoked Ham)	10,00
Tosca Prosciutto Crudo, Ricotta, Spinaci, Parmigiano (Raw Ham, Ricotta, Spinach, Parmesan)	10,00
Trovatore Prosciutto Cotto, Wuerstel, Patate Al Forno, Funghi Freschi (Baked Ham, Wuerstel, Potatoes, Fresh Mushrooms)	10,00
Madama Butterfly Gorgonzola, Speck (Blue Cheese, Smoked Ham)	10,00
Audrey Hepburn Funghi Freschi, Ricotta, Bresaola, Olio Al Tartufo (Fresh Mushrooms, Ricotta, Bresaola, Truffle Oil)	10,00
James Dean Tonno, Salsiccia, Carciofini, Olio All'aglio (Tuna Fish, Sausage, Artichoke, Garlic Oil)	10,00
Steve McQueen Pancetta Stufata, Gorgonzola, Cipolla, Parmigiano (Bacon, Blue Cheese, Onion, Parmesan)	10,00
Paul Newman Spinaci, Pancetta Stufata, Brie (Spinach, Brie, Bacon)	10,00
Cary Grant Emmenthal, Sal. Piccante, Peperoni, Zucchini, Parmigiano, Pepe Nero (Emmenthal, Hot Salami, Sweet Peppers, Zucchini, Parmesan)	11,00
Silvester Stallone Pr. Cotto, Wurstel, Sal. Piccante, Salsiccia, Pancetta Arrotolata (Baked Ham, Wuerstel, Hot Salami, Sausage, Bacon)	11,00
Marilyn Monroe Philadelphia, Zucchine, Prosciutto Crudo, Olio Piccante (Philadelphia, Raw Ham, Zucchini, Pepper Oil)	11,00
Marlon Brando Sopressa, Pancetta Arrotolata, Melanzane (Garlic Salami, Bacon, Aubergines)	11,00
Bruce Willis Tonno, Cipolla, Brie, Rucola (Tuna, Onion, Brie, Rocket)	11,00
Chuck Norris Radicchio, Gorgonzola, Salsiccia, Melanzane, Ricotta, Sal. Piccante, Olio all'aglio (Red Chicory, Blue Cheese, Aubergines, Ricotta, Hot Salami, Garlic Oil)	11,00
Schwarzenegger Pr. Cotto, Funghi, Carciofi, Peperoni, Cipolla, Sal. Piccante, Capperi (Baked Ham, Mushrooms, Artichokes, Onion, Hot Salami, Capers)	11,00



Pizze Bianche con mozzarella senza pomodoro

(with mozzarella, no tomato)

Capuleti Funghi Freschi, Philadelphia, Speck (Fresh Mushrooms, Philadelphia, Smoked Ham)	10,00
Escalo Calzone Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Scamorza Affumicata, Olio All'aglio (Calzone With Mozzarella, Zucchini, Aubergines, Smoked Cheese, Garlic Oil)	10,00
Romeo Gorgonzola, Sal. Picc., Funghi Freschi, Aglio, Prezzemolo, Parmigiano, Origano (Blue Cheese, Hot Salami, Fresh Mushrooms, Garlic, Parsley, Parmesan, Oregano)	10,00
Rosalina Pomodorini, Rucola, Mozzarella di Bufala e Pesto in uscita (Cherry Tomatoes, Rocket, Buffalo Mozzarella, Pesto out of the oven)	10,50
Tebaldo Fontina, Emmenthal, Salsiccia, Radicchio, Melanzane, Funghi (Alps Cheese, Switzerland Cheese, Sausage, Red Chicory, Aubergines, Mushrooms)	11,00
Paride Monte Veronese, Funghi Trifolati, Sopressa In Uscita, Prezzemolo (Monte Veronese Cheese, Mushrooms, Typical Sausage With Garlic, Parsley)	11,00
Frate Lorenzo Philadelphia, Pr. Crudo, Zucchine (Philadelphia, Raw Ham, Zucchini)	11,00
Montecchi Philadelphia, Spinaci, Bresaola (Philadelphia, Spinach, Bresaola)	11,00
Mercurio Mozzarella Di Bufala, Zucchine, Bresaola (Buffalo Mozzarella, Zucchini, Bresaola)	11,00
Giulietta Mozzarella Di Bufala, Ricotta, Salamino Piccante, Cipolla (Buffalo Mozzarella, Ricotta, Hot Salami, Onion)	11,00



Pizze Rosse con pomodoro senza mozzarella

(with tomato, no cheese)

Piazza Erbe Tonno, Capperi, Olive Nere, Olio All'aglio, Origano (Tuna Fish, Capers, Black Olives, Garlic Oil, Oregano)	8,00
Castelvecchio Cipolla, Peperoni, Sal. Piccante, Acciughe, Capperi, Olio All'aglio, Origano (Onion, Sweet Peppers, Hot Salami, Ancovies, Capers, Garlic, Oregano)	8,50
Piazza Bra Salsiccia, Carciofi, Patate Al Forno, Olive Nere (Hot Salami, Artichokes, Baked Potatoes, Black Olives)	9,00

Bevande

Acqua Naturale e Frizzante in bottiglia	da 0,50 cl 2.00	da 1 lt	3,00
Coca Cola/Fanta/Sprite/The Freddo/Schweppes/Succhi di Frutta			3,00

Birre

0,20 cl alla Spina Piccola			3,00
0,40 cl alla Spina Media			4,50
Beck's / Birra Moretti 0,33cl			3,50
Birra Moretti Rossa 0,33 cl			4,00
Franziskaner Weissbier 0,50cl / Radler 0,40cl			5,00



Aperitivi

Aperol Spritz			4,00
Cocktails: Gin/Vodka Tonic - Gin/Vodka Lemon - Whisky Cola - Campari Orange			7,00

Vini alla Spina - Draft Wines

Cabernet - Still Red Wine Cabernet	0,25 cl 4.00 / 0,50 cl 7,00 / 1 lt		10,00
Bianco Frizzante - Sparkling White Wine	0,25 cl 4.00 / 0,50 cl 7,00 / 1 lt		10,00

Vini Rossi

Bardolino "Valpantena"		in bottiglia	15,00
Valpolicella "Valpantena"	al bicchiere 3,00	in bottiglia	15,00
Valpolicella "Vigneti di Ettore"	al bicchiere 3,50	in bottiglia	18,00
Valpolicella Superiore "Vigneti di Ettore"		in bottiglia	22,00
Valpolicella Classico Superiore "Le Bertarole"		in bottiglia da 0,375	15,00
Valpolicella Ripasso "Vigneti di Ettore"		in bottiglia da 0,750	26,00
Valpolicella Ripasso "Le Bertarole"		in bottiglia da 0,375	15,00
Amarone "Le Bertarole"	al bicchiere 6,00	in bottiglia da 0,375	25,00
Amarone "Valpantena"		in bottiglia	45,00

Vini Bianchi

Soave "Valpantena"	al bicchiere 3,00	in bottiglia	15,00
Custoza "Valpantena"		in bottiglia	15,00
Lugana "Valpantena"		in bottiglia	19,00
Prosecco "Villa Sala"		in bottiglia	18,00



Vini Rosè

Bardolino Chiaretto "Valpantena"		in bottiglia	15,00
Valpolicella Rosato "Vigneti di Ettore"			16,00

Vini da Dessert

Passito / Recioto	al bicchiere 5,00	in bottiglia	30,00
-------------------	-------------------	--------------	-------

Caffetteria

Caffe' / Decaffeinato / Caffe' Macchiato			1,50
Caffe' Corretto / Cappuccino			2,00

