

VIA MARCONI 17, VERONA

BISTRÒ



CON AMORE

♥ Vini e Cucina ♥

MENÙ

Made with Love

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL
FOLLOW US ON

Antipasti

APPETIZERS

Moscardini in guazzetto alla Veneziana
con purea di patate

MUSKY OCTOPUS STEW WITH
MASHED POTATOES

• € 17.00 •



Millefoglie di Baccalà mantecato con
erba cipollina e olio di oliva Evo

MILLE-FEUILLE OF CREAMED COD
WITH CHIVES AND EVO OLIVE OIL

• € 15.00 •



Cotechino di Musetto laccato al miele
accompagnato da purea di patate

HONEY LACQUERED PORK SAUSAGE
WITH MASHED POTATOES

• € 14.00 •



Culatta di Zibello e burrata pugliese
con pomodorini in emulsione di basilico

LURE CULATTA WITH APULIAN
BURRATA AND CHERRY TOMATOES
AND BASIL EMULSION

• € 18.00 •



Tagliere di Salumi e formaggi misti
accompagnato da mostarda e miele

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER
WITH MUSTARD AND HONEY

• € 18.00 •



Primi Ratti

FIRST COURSES

Tortelloni di zucca di pasta fresca
accompagnati da mostarda e amaretti



FRESH TORTELLONI
FILLED WITH PUMPKIN WITH MUSTARD
AND AMARETTI CRUMBLE

• € 16.00 •

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con
gamberi e pomodorini



SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL
AND CHILLI PEPPER WITH PRAWNS
AND DATTERINI TOMATOES

• € 17.50 •

Tagliatelle di pasta fresca con Ragù di
Anatra



FRESH TAGLIATELLE WITH DUCK
RAGÙ

• € 16.00 •

Pasticcio di Melanzane con
burrata pugliese



MESS EGGPLANT WITH PUGLIESE
BURRATA

• € 15.00 •

Secondi Patti

SECOND COURSES

Pastissada di Cavallo accompagnato da
polenta calda



HORSE MEAT STEW WITH HOT
POLENTA

• € 21.00 •

Filetto di Branzino alla Mediterranea
con verdure di stagione



MEDITERRANEAN SEA BASS
FILLET WITH SEASONAL
VEGETABLES

• € 24.00 •

Pluma di maialino iberico con patate fatte
al momento

IBERIAN PIG PLUMA WITH FRESHLY
MADE POTATOES

• € 22.50 •

Brasato all'Amarone di Valpolicella con
polenta grigliata



BRAISED BEEF IN AMARONE WINE
SAUCE WITH HOT GRILLED POLENTA

• € 21.00 •

Ogni Pietanza viene servita con il suo Contorno
Each dish is served with its side dish

Dolci

DESSERTS

Tiramisù fresco fatto al momento

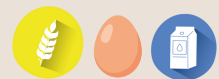
INSTANT MADE TIRAMISÙ

• € 8.00 •



Salame al cioccolato fatto in casa
HOMEMADE CHOCOLATE SALAMI

• € 7.00 •



Sbrisolona alle Mandorle accompagnata
da un bicchiere di grappa

CRUMBLE CAKE WITH A GLASS
OF GRAPPA

• € 8.00 •



Strudel di mele fatto in casa
HOME MADE APPLE STRUDEL

• € 7.00 •



Mini Tagliere di solo formaggi
accompagnato da mostarda e miele
MINI PLATTER OF CHEESES
ACCOMPANIED BY MUSTARD AND
HONEY

• € 10.00 •



Sorbetto al Limone

LEMON SORBET

• € 6.00 •



Pane, acqua e coperto
BREAD, WATER AND COVER CHARGE

• € 3.00 •