

Autunno

Autumn

Bruschettone pomodoro&burrata

Bruschetta al farro con pomodoro Kubello, basilico fresco e burrata di latte Alto Adige e un filo d'olio Villa Wolf Tuscany

Bruschettone with tomato&burrata:

Spelled bruschetta with fresh tomato, basil, South Tyrol burrata of milk and a drizzle of Villa Wolf Tuscany oil

1 7 8

15€

PULLED PORK BBQ BURGER

(*anche vegetariano con uovo all'occhio di bue al posto della carne)

Pane con farine pregiate, lievito madre e sesamo. Pulled pork BBQ con speck croccante e Brie cremoso. Verdure fresche, senape e la nostra biomaio. Servito con chips croccanti cotte al forno e salsa a scelta.

Bun made with fine flours, sourdough, and sesame.

*Also available in a vegetarian version with a sunny-side-up egg instead of meat.

BBQ pulled pork with crispy speck and creamy Brie. Fresh vegetables, mustard, and our signature bio-mayo. Served with oven-baked crispy chips and a sauce of your choice

1 3 6 8 10 11

18€

Componi il tuo Poké!

scegli il riso:

Riso rosso integrale o Basmati

scegli le verdure:

A avocado

M mango

Z zucca

F finferli

P pomodorini freschi

scegli una proteina:

U uova sode

S salmone affumicato

G gamberi saltati

PC prosciutto cotto a dadini

il tutto condito con semi di lino e salsa soia!

Build your own Poké! Red wholegrain or Basmati

Choose the vegetables:

A avocado | M mango | Z pumpkin | F chanterelle mushrooms

| P French tomato

Choose a protein:

U boiled eggs | S smoked salmon | G sautéed shrimp | Pc cooked ham

All dressed with flax seeds and soy sauce.

1 3 6 8 10 11

18€

Menù

pranzo aperto dalle 12:30 alle 14:30

kitchen open from 12:30 to 14:30

cena dalle 19:30 alle 21:30 (dal mercoledì al sabato)

dinner: (Wednesday to Saturday) kitchen open from 19:30 to 21:30

Primo del giorno

Main dish of the day

Lasagne alla bolognese fatte in casa

1 3 7 8

Pennette finferli e speck croccante

Pennette with chanterelle mushrooms and speck

1 7 8

Spätzle agli spianaci con panna e prosciutto

Spätzle with cream and ham

1 3 7 8

12€ (*porzione media 15€)

*medium portion 15€

Secondi del giorno

Second courses

Omelette con finferli e prezzemolo e a scelta:

speck o prosciutto cotto croccante.

Omelette (with our Tuscany eggs) with chanterelle mushrooms and parsley and your choice of speck or crispy cooked ham

3 7 8

Zucca&Caprino&Lime

Zucca (buccia edibile, senza su richiesta)

con fonduta di caprino e grattugiata di scorza di lime.

Pumpkin & Goat Cheese & Lime

Pumpkin (edible peel) goat cheese fondue with a grated lime zest.

7 8

Polenta morbida con porcini

Soft polenta with porcini mushrooms

7 8

15€ (*porzione media 18€)

*medium portion 18€

Contorni

Side dishes

Patate novelle al forno, zucca e rosmarino al forno, finferli con prezzemolo, insalata mista.

Oven-baked new potatoes, oven-roasted pumpkin with rosemary, chanterelle mushrooms with parsley, mixed salad.

5€ contorno (*bis di contorni 7€)

5€ side dish (*bis of side dishes 7€)

Coperto 2€ a persona incluso di cestino di pane

Cover charge €2 per person basket of bread included

ALCUNI ALIMENTI POSSONO AVER SUBITO L'ABBATTIMENTO TERMICO ALL'ORIGINE
SOME FOODS MAY HAVE SUBJECTED THE THERMAL FILLING AT ORIGIN

Listino Taglieri e Bistrò

Taglieri di salumi e Formaggi 1 6 7 8 10 11 Cured Meat and gourmet Cheeses

Composizione di salumi e formaggi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciropata e piccoli cetrioli: piccolo 15€* | medio 25€* | grande 40€*
Composition of cured meat and mixed cheeses with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and sauces and small cucumbers 15€ | medium 25€ | big 40€

Composizione di salumi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciropata e piccoli cetrioli: piccolo 15€*
Composition of mixed cured meat with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and small cucumbers 15€

Composizione di formaggi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciropata e salse e piccoli cetrioli: piccolo 15€*
Composition of mixed cheeses with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and sauces and small cucumbers 15€

***aggiungi una bottiglia di vino (nostra produzione)**
15€ bianco o 20€ rosso o bollicina in più al prezzo del tagliere
**add a bottle of wine (our production) 15 € white or 20 € red or sparkling wine in addition to the price of the cutting board*

Tagliere di Crostini caldi Toscani 10€ (porzione per una persona)
Fonduta di formaggio con crumble salsiccia di cinghiale, olio extra vergine, fegatini di pollo
Chopping Board of Hot Tuscan Crostini 10€ (portion for one person)
Cheese fondue with wild boar sausage crumble, extra virgin olive oil, chicken livers

Insalatone Gourmet* 3 7 8 Gourmet Salads

Insalata gentile e verdure di stagione con: Mela Granny, formaggio a scelta: stagionato di capra o vaccino, speck croccante, frutta secca e uvetta sultanina 10€ (media 15€)
Green salad with fresh vegetables and: Granny apple, aged goat or cow cheese, crispy speck, nuts and sultana raisins 10€ or medium 15€

Insalata gentile e verdure di stagione con salmone affumicato e avocado 10€ (media 15€)
Green salad and seasonal vegetables with smoked salmon and avocado 10€ or medium 15€

Specialità pranzo e/o cena Lunch and/or dinner specialties

Piatto del Giorno (solo a mezzogiorno)* Dish of the day (only at noon)

Primo 12€, secondo 15€, contorno 5€ (chiedere al personale)
dal lunedì alla domenica (tranne il martedì chiusi per riposo)
First course 12€ second course 15€ side dish 5€ (ask the staff) Monday through Sunday (except Tuesdays closed for rest)

Primo Espresso* 1 3 6 7 8 First Course Espresso

Lasagne (pasticcio alla bolognese) 15€

Spätzle spinaci al: burro e salvia | panna e prosciutto 12€
Spätzle spinach: butter and sage or cream and ham: 12€

Canederli al burro e salvia | fonduta di formaggio | in brodo
2 pezzi a scelta: formaggio | Speck | Spinaci 12€ (25' cottura)
Canederli with butter and sage | cheese fondue | in broth 2 pieces of your choice: cheese | Speck | Spinach € 12 (25' cooking)

Secondo Espresso* 5 6 8 10 Main Course Espresso

Würstel: normali o bianchi con salsa a scelta: (4 pz) 17€
o mezza porzione 14€ (minimo 2 persone) con crauti o chips
*Normal or white Würstel with sauce of your choice (mustard, BioMaio, barbecue, spicy) 4 pc 17€
or half portion 14€ minimum 2 people with the addition of venostani crauti or chips (20 minutes cooking)*

Cotoletta di pollo alla milanese con contorno del giorno e composta di mirtilli rossi 20€
Milanese (chicken) with freed

***coperto 2€ a persona**
side dish € 2 per person

ALCUNI ALIMENTI POSSONO AVER SUBITO L'ABBATTIMENTO TERMICO ALL'ORIGINE
SOME FOODS MAY HAVE SUBJECTED THE THERMAL FILLING AT ORIGIN

Listino Bar al tavolo e Bevande analcoliche

Caffetteria 1 6 7

Espresso 2€
Caffè Espresso 2€

Caffè decaffeinato | macchiato | orzo | caffè ginseng 2,5€
Caffè decaffeinato | macchiato | barley | barley ginseng 2,5€

Macchiatone | Corretto | Ginseng o Orzo macchiato 2,7€

Cappuccino | latte macchiato 3€
Cappuccino | milk with coffee 3€

Caffè frappato freddo a scelta 5€
Coffee shake of your choice 5€

Caffè filtro (5' di infusione) 5€
Filter coffee (5' of infusion) 5€

Tè caldi | Tisane e Infusi caldi o freddi 8 Hot Teas | Hot or cold herbal teas and infusions

Ciliegie selvatiche | Arance rosse | Bacche e zenzero | Papaia e mango
Frutti di bosco | Lamponi | Menta | Erbe alpine | Camomilla 5€
cherries | oranges | Ways and ginger | papaya and mango | Berries | Raspberries | Mint | Alpine herbs | chamomile

Tè Verde con fiori d'Alpeggio | Tè Nero con calendula

*Tè Rosso con Fiordaliso (*senza Teina) 5€
*Green Tea with alpine flowers | Black tea with calendula | *Red Tea with Cornflower (*Theine-free)*

Succo di mela caldo con spezie 5€ (con Rum 6€)
Apple juice also hot with spices (with Rum)

Gelato Artigianale e.. 1 3 7 8 Homemade ice cream and...

Espresso | decaffeinato con 1 pallina di gelato 5€
Espresso | decaffeinato: with 1 scoop ice cream 5€

Solo gelato 2€ a pallina (in coppetta)
gusti: vaniglia, cioccolato fondente, pistacchio, fragola, limone
served with whipped cream or scoop of ice cream (€ 2) flavors: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, lemon

Coppa di gelato alla vaniglia con lamponi sciropati caldi 7€

Coppa di gelato cioccolato con chips di fragole 7€

Coppa di gelato pistacchio e fondente con composta maracuja 7€

Coppa di gelato fragola con scaglie di cioccolato fondente 7€

Coppa di gelato al limone con chips di fragole 7€
*Cup of chocolate ice cream with strawberry chips | Cup of pistachio and dark chocolate ice cream with passion fruit compote
Cup of strawberry ice cream with dark chocolate shavings | Cup of lemon ice cream with strawberry chips €7*

Bevande fredde Cold drinks

Acqua Luxury naturale o gassata 0,25 2,5€ | 0,75 4,5€
Natural or sparkling Luxury water 0,25 2,5€ | 0,75 4,5€

Cola | Cola Zero | Aranciata | Tonica

AlpexSpritz | Limonata | Cedrata 4€

Cola | Cola zero | Orange juice | Toned | Alpexspritz | Lemonade | Citron 4€

Tè freddi: limone | pesca | Tè bianco e zenzero | Tè Verde 4€

Cold tea: lemon | peach | ginger | Green 3,5€

Estratti di frutta stagione 5€

Fresh fruit extracts 5€

Succo di mela 4€

Apple juice 4€

Bionettare: albicocca | mirtillo nero | pera e lampone | pesca | melagrana 5€
Bio nectar 50% fruit: rhubarb | blueberry | apricot | pear and raspberry | peach | pomegranate

Succo di pomodoro BIO 5€

Tomato juice 5€

Birra analcolica 1 non-alcoholic beers

Birra free monkey Classic senza alcool 1 5€

Mocktail (Cocktail analcolici) non-alcoholic cocktails

Spritz mocktail | **Morango spritz mocktail**

Rosemary Spritz mocktail | Hugo Fruit mocktail

Hugo mocktail | Ginger mocktail

Berry Fruit mocktail | Passion Fruit mocktail 1 6€

Listino dolce e salato

Al Mattino.. 1 3 5 6 7 8 11 In the morning...

Cestino di pane con marmellata, burrino e caffè 6€
con cappuccino 7€

Basket of baked bread with jam and coffe 6€ with cappuccino 7€

Mini croissant vuoto 1,5€ | Mini croissant farcito 2€
crema | marmellata | crema fondente o nocciola | pistacchio

Mini croissant gourmet con frutta fresca 2,5€

*Empty mini croissant 1,5€ (normal) | Stuffed mini croissant 2€: custard | jam
dark cocoa cream or hazelnut | Pistachio. Whit fruit fresh 2,5€*

Specialità Tirolesi: Sfoglia con ricotta al limone | dolce alla cannella
cornetto alle nocciole | pistacchio | integrale con miele 2,5€

*Tyrolean specialties: Puff pastry with lemon ricotta | sweet cinnamon yeast
croissant with hazelnuts | mother yeast croissant | Pistachio | Wholemeal croissant with honey 2,5€*

Cestino di pane con salumi e/o formaggi, e caffè 7€
con cappuccino 8€

Basket of bread with meats and/or cheeses, and coffee 7€ with cappuccino 8€

Uovo sodo 1,5€ al pezzo

Boiled egg € 1.5 per piece

E' sempre l'ora della Merenda 1 3 5 It is always time for a Sweet Snack 6 7 8

Fetta di Strudel: mele | noci | papavero 5€ (mezza fetta 3€)
servito con crema pasticciera o pallina di gelato (2 € in più)

Strudel slice: Apples | Walnuts | Poppy Seeds served with vanilla cream or ice

Fetta di torta yogurt con confettura 5€ (mezza fetta 3€)

Slice of yogurt cake with jam cake 5€ (half slice 3 €)

Fetta Sacher 5€ (mezza fetta 3€)

Slice of Sacher cake 5€ (half slice 3 €)

Fetta di torta Vegana di saraceno e lamponi 5€ (mezza fetta 3€)

Slice of vegan Saracen cake and raspberries 5€ (half slice 3 €)

Biscotto Tirolese Spitzbuben (anche vegano) 4€

Tyrolean Spitzbuben biscuit (also vegan)

Specialità Salate 1 3 6 7 8 Savory Specialties

Toast con speck IGP e formaggio 4€ (maxi con salsa 6€)

Toast with speck IGP and diced Kasus cheese 4€ or maxi with sauce 6€

Toast con prosciutto cotto Tirolese e formaggio 4€ (maxi con salsa 6€)

Toast with Tyrolean cooked ham and diced Kasus cheese 4€ or maxi with sauce 6€

Focaccia al farro guarnita o farcita

Vegana: BioMajo, insalata e pomodoro 7€

Tirolese: Speck, Fonduta di formaggio 7€

Montanara: Prosciutto cotto alle erbe e formaggio 7€

Ai Peperoni: con formaggio fuso, peperoni e porro 7€

*Filled spelled focaccia: Vegan: BioMajo, salad and tomato | Tyrolean: Speck, Cheese Fondue
Montanara: Cooked ham with herbs and cheese | To peppers: with melted cheese peppers and leek*

Wurster&Cruti: con BioMajo e salsa barbecue 10€

Wurster & Cruti: with biomajo and barbecue sauce

Bruschettone pomodoro&burrata 15€

Bruschetta al farro con pomodoro cubello, basilico fresco
e burrata di latte Alto Adige e un filo d'olio Villa Wolf Tuscany

*Bruschettone with tomato&burrata: Spelled bruschetta with tomato, fresh basil, South Tyrol burrata of milk and
a drizzle of Villa Wolf Tuscany oil 15€*

PanePizza con pomodoro e mozzarella (anche con speck) 3€

PanePizza with tomato and mozzarella (also with crispy speck IGP) 3€

Cornetto al formaggio farcito speck o prosciutto cotto 5€

Cheese croissant filled with speck or cooked ham 5€

Pastasfoglia con spinaci, gorgonzola, crema di formaggio e noci 5€

Puff pastry with spinach, gorgonzola, cheese cream and walnuts 5 €

Brezen espresso caldo 4€ con speck IGP e/o formaggio 5€ (6' cottura)

Warm espresso Brezen 4€ with speck IGP and/or cheese 5€ (6 minutes cooking)

ALCUNI ALIMENTI POSSONO AVER SUBITO L'ABBATTIMENTO TERMICO ALL'ORIGINE
SOME FOODS MAY HAVE SUBJECTED THE THERMAL FILLING AT ORIGIN

Listino Bevande alcoliche

Vini Rossi di nostra produzione 12

Red Wines of our production

Lagrein Riserva DOC WeineWolf AltoAdige

Merlot Riserva DOC WeineWolf AltoAdige

1 6€ 1 30€

Vini Bollicine di nostra produzione 12

Sparkling Wines of our production

VentiVentuno EXTRA BRUT VSQ Vino Spumante di Qualità.Toscana
Annata 2021 - Sboccatura 2023 (dopo 18 mesi)

VentiVentuno EXTRA BRUT VSQ Quality Classic Method Sparkling Wine.Tuscany
Year 2021 - Disgorgement 2023 (after 18 months)

1 6,5€ 1 30€

Vini bianchi fermi di nostra produzione 12

Still White Wines of our production

Goldmuskateller DOC WeineWolf AltoAdige

Sauvignon DOC WeineWolf AltoAdige

Gewürztraminer DOC WeineWolf AltoAdige

Chardonnay DOC WeineWolf AltoAdige

1 5€ 1 25€

Vino bianco fermo barricato di nostra produzione

Barricaded Still White Wines of our production

Pinot Grigio DOC Limited Edition N2 WeineWolf AltoAdige

1 5€ 1 25€

Birre artigianali 1 12

Batzen Craft Beers

Bionda Mugellana (no filtered) | Vienna ambrata Batzen (amber)

Weiss torbida Batzen (cloudy) | Colonial Ipa aromatica Batzen (aromatic)

Dunkel scura Batzen (dark) 1 5€

Cocktail 1 7 12

Spritz Tyrol (con ingredienti BIO: Rondò o Bitter) 1 6€

Morango Spritz | Rosemary Spritz | Limoncello Spritz 1 8€

Hugo Fruit | Hugo | Passion | Berry Fruit | Ginger | Americano 1 8€

Gin(Tonic) 12

Organic Gin - classico (classic) 1 8€

La vita è bella - agrumi del sud (citrus fruits southern Italy) 1 10€

Dol Gin - limoni del garda e sambuco (lemons lake Garda, Sambuco) 1 10€

Yellow Gin - limoni del garda e galbulo (lemons lake Garda, cypress) 1 10€

Speck Gin - affumicato (smoked) 1 15€

Grenoir - speziato e melagrana (spicy and harsh) 1 15€

Stelvio Gin - balsamico (balsamic) 1 15€

Ötzi Gin - cremoso (creamy) 1 15€

Edelschwarz Organic Gin - speziato (spicy) 1 15€

BlueTea Gin - the blu e fiori (the blue tea and flowers) 1 20€

Rosa Moceniga Gin - agrumato e rose (citrus and roses) 1 20€

Salz Gin - iodato e salato (ioded salty) 1 20€

Amari 12

Bitters

Tyrolensis | Saltner | Genziana | Fernet | Pino Mugo 1 5€

Liquori - Vini Dolci 12

Liqueurs - Sweet Wines

Limoncello BIO | Arancello BIO | Sole di miele | Fior di Sambuco

Nocino | Pistacchio | Amore eterno alle rose 1 5€

Distillati 12

Distillates

Sambuca BIO | Premium Organic Vodka 1 5€

Grappa albicocca | Gewürztrainer | Goldmuskateller | Ciliegie ww 1 5€

Grappa moscato barrique | Grappa traminer barrique 1 10€

Rum bianco | RumOld 1 10€

Vermouth Rosso | Vermouth Bianco | Vermouth Dry 1 5€

News Boutiques

Orari Mese Ottobre e Novembre

dal lunedì al sabato dalle 7:45 alle 22:30

martedì dalle 7:45 alle 14:00

domenica dalle 8:30 alle 20:00

From Monday to Saturday from 7:45 AM to 22:00 (Tuesday from 7:45 to 14:00)

Sunday from 8:30 to 20:00

APERTE A CENA: DAL MERCOLEDÌ AL SABATO DALLE 19:30 ALLE 21:30

Open for dinner: From Wednesday To Saturday from 19:30 to 21:30

Scarica il Menù

Download Menu



dal 16 di settembre
aperti 7 su 7!

***La Nostra, la Vostra, Boutiques viene
completamente sanificata giornalmente
attraverso trattamento all'Ozono³***

Boutiques WeineWolf Verona - Via San Zeno in Oratorio 1/3 - Verona

045.800.62.14

Allergeni

Allergenes

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o ibrido ceppi di esso, come pure prodotti realizzati da esso.
Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybrid strains of it, as well as products made by it.

2 Crostacei e prodotti derivati | Crustaceans and derived products

3 Uova e prodotti derivati | Eggs and derived products

4 Pesce e prodotti derivati | Fish and derived products

5 Arachidi e prodotti derivati | Peanuts and derived products

6 Semi di soia e prodotti derivati | Soybeans and derived products

7 Latte e prodotti essi (incluso il lattosio) | Milk and derived products (including lactose)

8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile pistacchi, noci di paese di Macadamia o Regina e prodotti derivati.
Fruit with shell, namely mandorle, almonds, hazelnuts, nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, nuts of the country Macadamia or Regina and derived products

9 Sedano e prodotti derivati | Celery and derived products

10 Senape e prodotti derivati | Mustard and derived products

11 Semi di sesamo e prodotti derivati | Sesame seeds and derived products

12 Solfiti e anidride solforosa | Sulphites and sulfur dioxide

13 Lupino e prodotti derivati | Lupine and derived products

14 Molluschi e prodotti derivati | Mollusks and derived products