



Menù



Inverno

Winter

NOVITÀ

Verdure gratinate & burrata

Radicchio tardivo, finocchi e peperoni dolci gratinati, accompagnati da burrata e un filo di glassa di aceto di mele balsamico.

Gratinated Vegetables & Burrata

Gratinated radicchio, fennel, and sweet peppers, served with creamy burrata and finished with a drizzle of apple balsamic glaze.

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 7 8 10 11

18€

Componi il tuo Poké!

scegli il riso:

Riso rosso integrale o Basmati

scegli le verdure:

A avocado

M mango

R radicchio brasato

F finocchi cotti

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 | R roasted radicchio | F cooked fennel

P French tomato

Choose a protein:

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

1 2 3 6 8 10 11

Menù

pranzo aperto dalle 12:00 alle 14:45

kitchen open from 12:00 to 14:45

cena dalle 18:30 alle 21:00 (dal lunedì al sabato)

dinner: (Monday to Saturday) kitchen open from 18:30 to 21:00

Primo del giorno

Main dish of the day

Lasagne alla bolognese fatte in casa

1 3 7 8 9

National dish
Homemade

Pennette alla Vodka con Gamberi e Profumo di Curry

Penne with Vodka, Shrimp, and a Hint of Curry

1 2 7 8

Pasta fatta in casa con fagioli

Homemade Pasta with Beans

1 3 7 8

National dish
Homemade

12€ (*porzione media 15€)

*medium portion 15€

Con nostre
uova Tuscany

Secondi del giorno

Second courses

Crespella con crema di formaggio vaccino e radicchio

Crêpe (with our Tuscany eggs) with Cow's Milk Cheese Cream and

Radicchio

1 3 7 8

Scaloppine di pollo al radicchio brasato.

Chicken Scaloppine with Braised Late Radicchio.

1 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, radicchio tardivo gratinato, insalata mista con pomodoro e carote.

Oven-Roasted New Potatoes, Gratinated Late Radicchio, Mixed Salad with Tomato and Carrots.

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

Fuori menù

Winter

dalle 18:30 alle 21:00 (dal lunedì al sabato)

dinner: (Monday to Saturday) kitchen open from 18:30 to 21:00

Primi

Main dish

ingredienti
100% Tuscany

Pasta fresca fatta in casa al ragù di carne della nonna

Homemade fresh with Grandma's meat ragù

1 3 7 8 9

Risotto ai porcini del Mugello mantecato all'onda

Risotto with Mugello porcini, creamed "all'onda"

7 8 9

Risotto all'onda con radicchio e formaggio stagionato Gransignore

All'onda" risotto with radicchio and Gransignore aged cheese

7 8 9

15€ (*porzione media 18€)

*medium portion 18€

Secondi del giorno

Second courses

Polenta di mais e castagne con brasato di cinghiale

o porcini del Mugello

Corn and chestnut polenta with wild boar braise

or Mugello porcini mushrooms

7 8

20€ (*porzione media 25€)

*medium portion 25€

Fiorentina
del Mugello

Fiorentina al rosmarino e sale Maldon,

servita con purè di patate e castagne o patate arrostiti

Florentine steak with rosemary and Maldon salt, served with potato and chestnut purée or roasted potatoes.

7 8

6€ l'etto (taglio da 1,2kg o 1,9kg circa)

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

**coperto
incluso**

Taglieri di salumi e Formaggi

Cured Meat and gourmet Cheeses

1 6 7
8 10 11

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*

**Novità!
specialità
Mugello**

Crostini caldi Toscani 2€ (al pezzo)

Crema di fegatini di pollo

Fonduta di formaggio con crumble salsiccia di cinghiale,

Olio extra vergine Villa Wolf Tuscany.

Warm Tuscan crostini €2 (each)

Chicken liver pâté | 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) 12€ | 15€ porzione media

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

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€

Cioccolata calda 6€ | con panna o spezie 6,5€

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)*

MelaTè caldo (*senza Teina) 5€

*Hot apple-tè (*Theine-free) 5 €*

MelaTè con: spezie | lampone | fragole | Rum (*senza Teina) 5,5€

*Hot apple-tè with: spices | raspberry | Strawberries | Rum (*Theine-free) 5,5€*

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, limone

served with whipped cream or scoop of ice cream (€ 2) flavors: vanilla, chocolate, lemon

Coppa di gelato alla vaniglia con lamponi sciropati caldi 7€

Coppa di gelato cioccolato con chips di fragole 7€

Cup Vanilla ice cream with hot raspberries | Cup of chocolate 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 | Aranciata | Tonica | AlpexSpritz | Limonata | Cedrata 4€

Cola | 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€

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€

**Novità!
senza zuccheri!**

Bevande senza zuccheri aggiunti

Drinks with no added sugar

Estratti di frutta stagione 5€

Fresh fruit extracts 5€

Cola zero | Limonata | Mandarinata 4€

Coca zero | Lemon beverage | Mandarin beverage 4€

Succo di mela 4€

Apple juice 4€

Birra analcolica

1

non-alcoholic beers

Birra free monkey Classic senza alcool 5€

Mocktail (Cocktail analcolici)

non-alcoholic cocktails

Spritz mocktail | **Mocktail della casa**

Rosemary Spritz mocktail | Hugo Fruit mocktail | Hugo mocktail

Ginger mocktail | Berry Fruit mocktail | Passion Fruit mocktail 6€

**Novità! affidati
al nostro bartender**

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 coffee 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 pandoro o panettone (classico o cioccolato o
pistacchio) servito con crema diplomatica 7€**

Slice of pandoro or panettone (classic or chocolate or pistachio) served with diplomatic cream

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 Linzer con grano saraceno e lamponi 5€

Slice of Linzer cake with buckwheat and raspberries €5

Biscotto Tirolese Spitzbuben (anche vegano) 4€

Tyrolean Spitzbuben biscuit (also vegan)

Specialità Salate 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€

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

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 integrale farcito speck o prosciutto cotto 5€

Speck stuffed full croissant or cooked ham 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€

Cocktail della casa | 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€

Gin Rose - balsamico e rosa (Balsamic and rose flower) 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 Board

Orari Mese Novembre

dal lunedì al sabato dalle

martedì dalle 7:45

domenica dalle 8:30

From Monday to Saturday from 7:45 AM to 22:00

Sunday from 8:30 to 22:00

APERTI A CENA: DAL LUNEDÌ AL SABATO

Open for dinner: From Monday To Saturday



Scarica il Menù

Download Menus



APERTURA STRAORDINARIA

**8 E 26 DICEMBRE /
DALLE 8:30 ALLE 22:00**

**24 E 31 DICEMBRE /
DALLE 8:30 ALLE 22:00**

**CHIUSI IL 25 DICEMBRE E
1 GENNAIO**

EXTRAORDINARY OPENING

~~8th & 26th December / 1st & 6th January~~

Boutiques WeineWolf Verona - Via San Zeno 14
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**