



Menù



Inverno

Winter

Carciofo & burrata

Carciofo alla romana servito tiepido con burrata, condito con glassa di aceto balsamico al Lagrein.

Roman-style artichoke, served warm with burrata, dressed with a Lagrein balsamic vinegar glaze.

7 8
15€

MANZO BURGER

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

Pane con farine pregiate, lievito madre e sesamo.

Hamburger di manzo selezionato, con speck croccante e cheddar fuso. Verdure fresche, senape e la nostra biomaio.

Servito con patate stick crispy con buccia e salsa a scelta.

BEEF BURGER

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

Bread made with premium flours, sourdough and sesame seeds.

Selected beef burger with crispy speck and melted cheddar. Fresh vegetables, mustard and our house bio mayo. Served with oven-baked crispy skin-on potatoes 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

C carciofi cotti

F fagioli al vapore

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 | C cooked artichokes | F Steamed borlotti beans

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 2 3 4 6 8 10 11
18€

Menù Pranzo

Lunch menu

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 alla domenica)

dinner: (Monday to Sunday) 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

NOVITA

Rigatoni alla gricia

Rigatoni with traditional gricia sauce

1 7 8

TRIS Canederli in brodo o burro e salvia

speck | al formaggio | spinaci

Trio of bread dumplings in broth or with butter and sage speck | cheese | spinach

1 3 7 8 9

12€ (*porzione media 15€)

*medium portion 15€

Secondi del giorno

Second courses

Omelette con formaggio e prosciutto cotto di montagna

Omelette with cheese and mountain-cured cooked ham

1 3 7 8

Fettina di pollo alla milanese

Milanese-style chicken cutlet

1 3 5 6 7 8

Trancetto di salmone cotto al cartoccio

Salmon fillet baked in foil

4 8

15€ (*porzione media 18€)

*medium portion 18€

Contorni

Side dishes

Patate rustiche al forno | patate stick crispy con buccia
carciofi saltati | insalata mista con pomodoro e carote.

Rustic oven-baked potatoes | crispy potato sticks with skin |
sautéed artichokes | 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

Menù Cena

Dinner menu

dalle 18:30 alle 21:00 (dal lunedì alla domenica)

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

Primi

Main dish

NOVITA

Gnocchi di patate fatti in casa, sugo a scelta:
pomodoro e basilico | fonduta di formaggio
burro o olio evo e salvia | carciofi e scaglie di gransignore
Homemade potato gnocchi, sauce of your choice:
tomato and basil | cheese fondue
butter or extra virgin olive oil and sage | artichokes and cheese flakes

**ingredienti
100% Tuscany**

1 3 7 8 9

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 carciofi e formaggio stagionato Gransignore
All'onda" Risotto with artichokes and aged Gransignore cheese

7 8 9

15€ (*porzione media 18€)
*medium portion 18€

Secondi del giorno

Second courses

**Fiorentina
del Mugello**

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 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

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*

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*

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*

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

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

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..

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

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

Krapfen vuoto 2€ o farcito al momento 2,5 €
crema | albicocca | lampone | cioccolato | pistacchio
mango e maracuja | gusto sacher

Krapfen empty 2 € or freshly filled 2.5 €

cream | apricot | raspberry | chocolate | pistachio | mango & passion fruit | Sacher style

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 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€

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

Wurster&Crauti: con BioMajo e salsa barbecue 10€

Wurster & Crauti: 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

‡ 6€ † 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)

‡ 6,5 € † 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

‡ 5€ † 25€

Vino bianco fermo barricato di nostra produzione

Barricaded Still White Wines of our production

Pinot Grigio DOC Limited Edition N2 WeineWolf AltoAdige

‡ 5€ † 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) † 5€

Cocktail 1 7 12

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

Cocktail della casa | Rosemary Spritz | Limoncello Spritz † 8€

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

Gin(Tonic) 12

Organic Gin - classico (classic) † 8€

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

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

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

Speck Gin - affumicato (smoked) † 15€

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

Stelvio Gin - balsamico (balsamic) † 15€

Ötzi Gin - cremoso (creamy) † 15€

Gin Rose - balsamico e rosa (Balsamic and rose flower) † 15€

Edelschwarz Organic Gin - speziato (spicy) † 15€

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

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

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

Amari 12

Bitters

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

Liquori - Vini Dolci 12

Liqueurs - Sweet Wines

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

Nocino | Pistacchio | Amore eterno alle rose † 5€

Distillati 12

Distillates

Sambuca BIO | Premium Organic Vodka † 5€

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

Grappa moscato barrique | Grappa traminer barrique † 10€

Rum bianco | RumOld † 10€

Vermouth Rosso | Vermouth Bianco | Vermouth Dry † 5€

News Boutiques

Orari Mese Febbraio e Marzo

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

martedì chiusi tutto il giorno!

domenica dalle 8:00 alle 22:00

From Monday to Saturday from 7:45 AM to 22:00 (Closed all day on Tuesday)

Sunday from 8:00 to 22:00

APERTI A CENA: DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 18:30 ALLE 21:00

Open for dinner: From Monday To Sunday from 18:30 to 21:00

Scarica il Menù

Download Menus



APERTURA STRAORDINARIA

13 FEBBRAIO VENERDÌ GNOCOLAR

DALLE 7:45 ALLE 20:00

CHIUSI PER RIPOSO INVERNALE

DAL 7 AL 15 MARZO

RIAPERTURA LUNEDÌ 16 MARZO ALLE ORE 7:45

EXTRAORDINARY OPENING HOURS

8th Friday, February 13 – Gnocolar

From 7:45 AM to 8:00 PM

Closed for winter break

From March 7 to March 15

Reopening on Monday, March 16 at 7:45 AM

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