SE AVETE ALLERGIE
COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI ABBATTUTI ALL'ORIGINE O AL LORO ARRIVO. IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3"

Bere in calici di cristallo soffiato è una meraviglia. Abbiatene cura. Nel malaugurato caso in cui rompiate il calice, saremo costretti ad addebitare un importo simbolico di € 30, ovvero il prezzo di costo.

civiltà

s. f. [dal lat. civilĭtas -atis, der. di civilis «civile»].

1. La forma evoluta di esistenza umana legata all'arte di vivere bene, mangiare a livelli qualitativamente alti e bere solo vini artigianali. **2.** Stato superiore dell'essere, raggiungibile solo quando il pane è vivo, il formaggio puzza nel modo giusto e il vino parla e sa di uva. **3.** Atto nobile del mangiare e del bere con rispetto e zero compromessi. **4.** L'arte dimenticata di godere delle cose semplici, fatte bene, un pomodoro che sa di pomodoro, un'insalata che ricorda quella del nonno. **5.** Scelta consapevole, completo distacco dalla chimica, dalle scorciatoie e dagli influencer della LIDL.

Vedi anche: godimento consapevole, vino naturale, carne grass-fed, materie prime serie, NWD.

Benvenuti a **LA DISPENSA**
dal **1999** solo cose buone, per davvero

IN CONDIVISIONE

Carciofi in tempura, erbe aromatiche 24 *(1,9,11,14)*
Finocchi gratinati, fonduta di pecorino, patata 22 *(3,9)*
Cavolo pigna al Josper, bagnacauda 22 *(3,5)*

Alici di lampara marinate al momento 18 *(5)*
Cozze alle braci allevate in profondità 24 *(4)*
Fritto di totanetti di Manfredonia 24 *(1,4,9,11,13,14)*
Crudo di pesce secondo mercato 35 *(5,7)*
Frittelle croccanti di baccalà 22 *(1,5,9,14)*
Il dryaged di pesce d'autore (hamachi e tonno) 45 *(5)*
Coscette di rana al burro alla francese 35 *(3,5)*

Tartare di Angus grass-fed alla francese 24 *(5,13,14)*
Terrina di testa di porco brado, kimchi 24 *(13)*
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 *(1,11,14)*
Selezione di formaggi strepitosi 30 *(3)*

CRUDI DI MARE

Ostriche Gillardeau n.2 6 cad *(4)*

Plateau Bretagna 80 *(4,5,8)*

Perfetto come antipasto per due persone.
All'interno, 2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia, gamberi rosa, crevettes a vapore, bulots, capesante nostrane

Comunica eventuali allergie al momento dell'ordine.
Sul retro trovi l'elenco degli allergeni, riportati tra parentesi sul menu.

PASTA

Lasagna dryage cotta nel forno a legna 26 *(3,9,12,13,14)*
Pasta mista in brodo di cicale 25 *(4,5,9,12)*
Risone cacio e pepe 24 *(3,9)*
Casoncelli di zucca bio fatti a mano 24 *(2,3,9,11,13,14)*
Tortellini di cappone in brodo 22 *(3,9,12,13,14)*

SECONDI

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 *(1,3,9,14)*
Piccione dryage in quattro preparazioni 60 *(1,2,3,9,13)*

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Diaframma di cavallo € 40
Ribeye di Marchigiana € 65
Filetto di Sashi €14/100 g

PESCE COTTO CUCINATO

Calamaro al Josper, peperone crusco, cime di rapa 30 *(3,5)*
Sogliola cotta sulle braci (x 2 pers.) 40 p.p. *(5)*
Sogliola alla mugnaia (x 2 pers.) 40 p.p. *(3,5,13)*

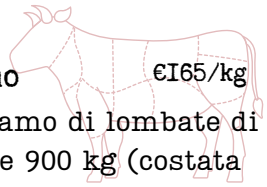
Wi-Fi: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest
Acqua Filette € 5 | Coperto €5

Carni dryaged

Tagli da 2 persone

Costata di Angus castrato GRASS-FED €110/kg

Per gli amanti delle carni magre ma tenerissime e dall'ottimo spessore qualitativo, un esemplare stupendo di Angus trentino. Dryage: 70 giorni



Costata di Buey Galiziano €165/kg

Il non plus ultra della genetica mondiale: parliamo di lombate di oltre 70 kg e di bestie che possono raggiungere 900 kg (costata media 2 kg). Taglio consigliato per 3 persone. Questo lombo in particolare ha una frollatura di 4 settimane in osso e 4 settimane in burro. Assaggerete la carne più saporita della vostra vita.

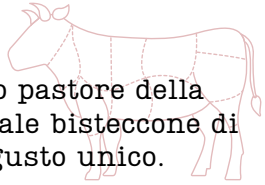
Costata di Rubia Gallega €140/kg

Probabilmente la carne più famosa al mondo. Mangiando questo capolavoro vi renderete conto del perché.
Frollatura di oltre 90 giorni, vacche vecchie di oltre 14 anni alimentate solo ad erba. Grasso giallo oro e una tenerezza incredibile. Un'altra carne da veri intenditori.

Maialino nostrano €70/pz

Quando si ha la fortuna di reperire un maiale con queste qualità genetiche non si può non provare!
Una carne magra ma che vi rimarrà impressa a lungo.
Cottura rosa, ovviamente.
Frollatura: 50 giorni. Porzione circa 700 g.

Costata di Asino



Dalla migliore selezione brada di un piccolo pastore della Sardegna, vi proponiamo un raro ed eccezionale bisteccone di asino. Fibra sottile, cottura al sangue e gusto unico.
Porzione circa da 1 kg.

Costata "Duchessa di Wolf" €110/kg

Un progetto incredibile ideato per riportare alla luce antiche razze siciliane allevate totalmente al pascolo.
Frollatura media (40 gg), fibra sottile e vacche di oltre di 10 anni garantiscono un gusto unico.
Una vera rarità proveniente dai monti siciliani.

Danish Red €110/kg

Da bovini cresciuti al pascolo, nutriti unicamente con erba: il risultato è una carne dal gusto profondo e naturale.
I 7 anni di vita regalano complessità e una marezzatura ricca.
La frollatura di 40 giorni completa l'opera: una carne succosa, morbida e ricca di note burrose e persistenti.

Angus Morvan Grass-Fed €110/kg

Da un micro allevamento in Auvergne ci arrivano lombate dall'incredibile sapore e salubrità. Una vera carne GRASS-FED dal sapore ancestrale.

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati

DESSERT & MORE

CAFFÈ

torreffazione artigianale veronese:

gli Ormesini CAFFÈ

- caffè miscela centramerica 4

VINI DOLCI

Giardini di Tanit, 'A Signurina 12
La vera essenza di Pantelleria

Menti, Albina 12
Un passito da bere a secchiate, un sorso fresco e lungo al contempo

GIN & TONIC 14

Un cocktail defaticante, realizzato con l'unico e inimitabile "Gin Mario"

FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

- 3 pz 18
- 6 pz 35

IL PANETTONE (2,3,9,14)

NEW

la versione della Pasticceria Canciano con pesca e albicocca dell'Etna semicandite. Servito tiempido con gelato alla vaniglia homemade.

MOUSSE AL CREMINO (2,3,14)

omaggio al cioccolatino più famoso al mondo

TIRAMISÙ DEL PIER (3,9,14)

savoiardo homemade e soffice mascarpone di cascina non pastorizzato. Disp. limitata.

AFFOGATO (3,14)

gelato alla vaniglia mantecato al momento con caffè monorigine

SOFFICE MELA (3,9,14)

torta di mele della nonna Mara, accompagnata da crema inglese alla vaniglia

SORBETTI

ai gusti: cacao, frutti di bosco, limone, mandarino

DOLCI €10 | SORBETTI €8 | PANETTONE €12 | TIRAMISU €15

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
PLEASE INFORM US IN ADVANCE.

LIST OF ALLERGENS:

1. Peanuts and derivatives
2. Tree nuts
3. Milk and dairy products
4. Mollusks
5. Fish
6. Sesame
7. Soy
8. Crustaceans
9. Gluten
10. Lupin beans
11. Mustard
12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites
14. Eggs and derivatives

ALL OUR PRODUCTS MAY HAVE BEEN FROZEN AT ORIGIN OR UPON ARRIVAL. FISH INTENDED TO BE CONSUMED RAW OR PRACTICALLY RAW HAS UNDERGONE. A PREVENTIVE SANITIZATION TREATMENT IN COMPLIANCE WITH EC REGULATION 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3.

Drinking from blown crystal glasses is a delight. Please handle them with care.
In the unfortunate event you break one, we will be forced to charge a symbolic fee of €30, which corresponds to the cost price.

civilization

s. f. [from Latin civilĭtas -atis, from civilis "civil"].

1. The evolved form of human existence tied to the art of living well, eating at high quality levels, and drinking only artisanal wines. **2.** A higher state of being, achievable only when bread is alive, cheese smells the right way, and wine speaks and tastes of grapes. **3.** A noble act of eating and drinking with respect and zero compromises. **4.** The forgotten art of enjoying simple things, done properly: a tomato that tastes like a tomato, a salad reminiscent of your grandfather's garden. **5.** A conscious choice, a complete break from chemistry, shortcuts, and LIDL influencers.

See also: mindful enjoyment, natural wine, grass-fed meat, serious raw materials, NWD.

Welcome to **LA DISPENSA**
since **1999** only good things, truly.

SHARING

Tempura artichokes with aromatic herbs 24 (1,9,11,14)
Gratinated fennel with pecorino fondue and potato 22 (3,9)
Josper-grilled Romanesco cauliflower, bagna càuda 22 (3,5)

Freshly marinated lampara-caught anchovies 18 (5)
Josper grilled sauteed mussels 24 (4)
Fried baby squid from Manfredonia 24 (1,4,9,11,13,14)
Ikejime Raw Catch of the day Sashimi 35 (5,7)
Artisanal dry-aged fish (hamachi and tuna) 45 (5)
Crispy Salt Cod Fritters 22 (1,5,9,14)
French-style frog legs in butter (3,5)

French-style grass-fed Angus beef tartare (5,13,14)
Pork head terrine, sweet and sour pumpkin 24 (13)
Donkey diaphragm skewers cooked in the Josper 24 (1,11,14)
Artisanal cheese selection 24 (3)

RAW FISH

Oyster: Gillardeau n.2 6 cad. (4)

Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfect for two people, inside 2x of:
scampi, red prawns, pink prawns, Oyster "Gillardeau", steamed crevettes, Bretone scallops, sea snails (bulots)

Please inform us of any allergies before placing your order.
You can find the list of allergens on the back of the menu.

PASTA

Home made real lasagna 26 (3,9,12,13,14)
Mixed pasta in slipper lobster broth 25 (4,5,9,12)
Risone pasta "cacio e pepe" 24 (3,9)
Handmade organic pumpkin casoncelli 24 (2,3,9,11,13,14)
Homemade tortellini served in traditional capon broth 22 (3,9,12,13,14)

MAINS

MEAT

Veal chop Milanese style 40 (1,3,9,14)
Josper grilled dryaged Tuscan pigeon 60 (1,2,3,9,13)

MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Horse Skirt Steak €40
Sashi Fillet €55
Marchigiana Ribeye €65

FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Josper grilles squid, crusco pepper, turnip greens 35 (3,5)
Charcoal-Grilled Sole (for 2 people) - 40 per person (5)
Sole meunière (for 2 people) - 40 per person (3,5,13)

WI-FI: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest
Sourdought bread and evo Garda oil € 5

REGISTER OF ALLERGENS:

1. Peanuts and products thereof
2. Nuts and products thereof
3. Milk and products thereof (including lactose)
4. Molluscs and products thereof
5. Fish and products thereof
6. Sesam seeds and products thereof
7. Soybeans and products thereof
8. Crustaceans and products thereof
9. Cereals containing gluten
10. Lupin and products thereof
11. Mustard and products thereof
12. Celery and products thereof
13. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10mg/l SO2
14. Eggs and products thereof

SWEET TREATS

COFFEE

artisanal roasting from Verona

gli Ormesini CAFFÈ

- coffee from Central America 4

SWEET WINES

Giardini di Tanit, 'A Signurina 12
The real soul of Pantelleria.

Menti, Albina 12
A passito of remarkable drinkability—fresh, refined, and impressively long on the palate.

GIN & TONIC 14

refreshing with our "Gin Mario"

CHEESE

weekly selection of our best cheeses, local and not

- 3 pz 18
- 5 pz 30

PANETTONE (2,3,9,14)

NEW

Canciano's Candied Version with Etna Peach and Apricot

CREMINO MOUSSE (2,3,14)

a tribute to the world's most famous chocolate.

TIRAMISÙ (3,9,14)

homemade ladyfinger and soft farmhouse mascarpone. A portion for true sweet tooths.

AFFOGATO (3,14)

homemade vanilla ice cream with monorigin warm coffee

SOFT APPLE (2,3,14)

Grandma Mara's Apple Cake, served with Vanilla Crème Anglaise

SORBET

flavours: cocoa, wild berries, lemon, mandarin

DESSERT €10 | SORBETS €8 | TIRAMISÙ € 15 | PANETTONE €12