

*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. *civilitas* -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

Selezione di verdure biologiche a km 0 24 (13)
Fiori di zuccina ripieni di formaggio nostrano 22 (3,9,14)
Funghi porcini fritti in padella 25 (9,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)
Fritto di totanetti di Manfredonia 24 (1,4,9,11,13,14)
Crudo di pesce secondo mercato 35 (5,7)
Sashimi di tonno Sardegna, fragole bianche fermentate 35 (5)
Insalata di baccalà, piselli, erbe dell'orto 26 (3,5,13)
Cozze liguri alla brace 24 (4)
Rane in padella alla francese 35 (3,5)

Tartare di vera Fassona a coltello 24 (11,13,14)
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 (1,11,14)
Bombette di frattaglie cotte sulle braci 22 (3,12,13)
Selezione di formaggi strepitosi 30 (3)
Prosciutto di Cinta Senese stag. 4 anni 35

Crudi di Mare (4,8)

Ostriche Gillardeau n.2 6 cad.
Scampi Manfredonia 14/100 gr



Plateau Bretagne 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.

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 alla milanese, ragù di lago, maggiorana 24 (3,5,9,12,13)
Bottoni, porro al Josper, garum di latte, agretti 24 (3,9,13,14)
Tagliolino fresco alla granceola di laguna 30 (3,8,9,12,13,14) **NEW**

Secondi

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,3,9,14)
Piccione dryage in quattro preparazioni 60 (1,2,3,9,12,13)
Quaglia al Josper cotta rosa ripiena, asparagi, ciliegie 40 (3,12,13,14)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Tagli da una persona

Diaframma di cavallo € 40
Ribeye di Nera del Baltico € 65
Filetto di vaca vieja Portoghese €55

PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Polpo, salsa bernese, cipolla di Tropea fondente 30 (4,11,13,14)
Ali di razza, beurre blanc, taccole e fagiolini al Josper 30 (3,5)
Sogliola alla brace per 2 persone 45 p.p. (5)

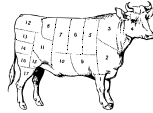
*Comunica eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine. Sul retro trovi l'elenco degli allergeni, riportati tra parentesi sul menu. *I soggetti affetti da favismo sono invitati a segnalarlo al personale.*

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



Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Fenomena Baltica €110/kg

Da lombate femmina piuttosto contenute riusciamo a tagliare costate belle spesse in grado di cuocere sulle braci tanto da farle diventare super croccanti. La marezzatura è molto generosa e il sapore pure.

Costata di Garronese Veneta €110/kg

Per gli amanti delle carni magre ma morbide e saporite, un nostro classico intramontabile. Nonostante la quasi assenza di grasso intramuscolare assaggerete un carne tenera e dal sapore deciso. Dryage: 50 giorni.

Costata di Angus €110/kg

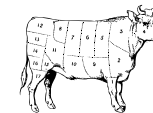
Proveniente dai pascoli più incontaminati d'Irlanda, una selezione di lombi super marezzati frollati oltre 2 mesi perfetti per chi vuole carni gustose, succose e dal sapore abbastanza spinto. Dryage: min. 60 giorni

Costata di Simmenthal Bavarese €110/kg

Vacche con carne dal colore molto rosso, vissuto, marezzatura media e sapore stupendo. La frollatura di quasi due mesi eleva tutto all'ennesima potenza.

Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Pony €120/kg

Un'opportunità di assaggiare la lombata dell'equino più ambito e raro dell'universo. Piccoli esemplari di Pony che vi faranno godere all'infinito.

Costata di Swami finlandese €110/kg

Se cercate carni mediamente marezzate e non troppo spinte sul dryage queste lombate fanno al caso vostro. La poca copertura di grasso consente di mangiare praticamente l'intero peso del taglio in quanto privo di eccedenze. Carne 100% nutrita erba e fieno.

Costata di Duchessa di Wolf €140/kg

Vacche vecchie siciliane allevate allo stato brado, nutrite ad erba e caratterizzate da un grasso giallo piuttosto pronunciato. Una genetica unica frutto di incroci mirati per ripristinare le vere razze antiche siciliane

Picaña di Wagyu Veneto €150/kg

Taglio dalla caratteristica copertura di grasso che in cottura dona succosità, tenerezza e sapore intenso. Un taglio speciale che merita e supporta una frollatura importante. Cottura media.

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

torrefazione artigianale veronese:

gli Ormesini CAFFÈ

caffè biorigine arabica “Funkadelic” 4
50% Ethiopia, 50% Kenya

Vini dolci

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

Ca’ Sciampagne, Virtutae 28

Uva bianchetto prodotta solo nella zona di Pesaro-Urbino. Affinamento unico al mondo, per 15 anni in piccoli caratelli di gelso per un risultato estremamente irripetibile. Un calice da ricordare per la vita come chiusura perfetta di una cena a La Dispensa.

Gin & Tonic 14

Un cocktail defaticante, realizzato con l’unico e inimitabile “Gin Mario”, il gin artigianale da botaniche fresche realizzato a San Felice dal nostro sommelier Mario.

Formaggi

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

- 3 pz 18
- 6 pz 30

Fiordicapra 10 (3)

gelato al latte di capra delle nostre valli, polline e semi di zucca

Tipsy Cake 12 (3,9,14)

dolce lievitato servito tiepido con gelato alla vaniglia mantecato al momento

Millefoglie 12 (3,9,14)

con cioccolato bianco, frutti rossi, rabarbaro

Tiramisù del Pier 15 (1,3,9,14)

savoiardo homemade e soffice mascarpone di cascina non pastorizzato. Disponibilità limitata. porzione generosa.

Lemon Tart 10 (3,9,14)

sottilissima sfoglia farcita con crema al limone. Golosissima.

Nocciola Suprema 10 (2,3,14)

gelato fatto in casa con Nocciole della Langa mantecato al momento, con il suo pralinato

Sorbetto limone, mela, zenzero e aromatiche dell’orto 8

*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 civilitas -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

Selection of locally sourced organic vegetables 24 ⁽¹³⁾

Zucchini flowers stuffed with local cheese 22 ^(3,9,14)

Pan-fried porcini mushrooms 26 ^(9,14)

Freshly marinated lampara-caught anchovies 18 ⁽⁵⁾

Crispy fried baby squid from Mandredonia 24 ^(1,4,9,11,13,14)

Ikejime Raw Catch of the day Sashimi 35 ^(5,7)

Sardinian tuna sashimi, fermented white strawberries 35 ⁽⁵⁾

Salt cod salad, peas, and garden herbs 26 ^(3,5,13)

Ligurian grilled mussels 24 ⁽⁴⁾

French-style pan-fried frog legs 35 ^(3,5)

Hand-cut Fassona beef tartare 24 ^(11,13,14)

Donkey diaphragm skewers cooked in the Josper 24 ^(1,11,14)

Offal bombette cooked over embers 22 ^(3,12,13)

Artisanal cheese selection 24 ⁽³⁾

Traditional Cinta Senese ham, aged for 4 years 35

Raw Fish

Oyster: Gillardeau n.2 6 cad. ⁽⁴⁾

Scampi from Manfredonia 14/100g ⁽⁸⁾



Plateau Bretagne 80 ^(4,5,8)

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

Pasta

Home made real lasagna 26 ^(3,9,12,13,14)

Mixed pasta in mantis shrimps broth 25 ^(4,5,8,9,12)

Milanese-style risone pasta with lake ragù 24 ^(3,5,9,12,13)

Fresh pasta buttons, grilled leek, milk garum, agretti 24 ^(3,9,13,14)

Fresh tagliolini with Venetian lagoon spider crab 30 ^(3,8,9,12,13,14) **NEW**

Mains

MEAT

Veal chop Milanese style 40 ^(1,3,9,14)

Josper grilled dryaged Tuscan pigeon 60 ^(1,2,3,9,13)

Stuffed quail from the Josper, asparagus, cherries 40 ^(3,12,13,14)

MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Horse Skirt Steak €40

Baltic Black ribeye €65

Portuguese vaca vieja beef fillet €55


FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Octopus, béarnaise sauce, melting Tropea onion — 30 ^(4,11,13,14)

Skate wings, beurre blanc, snow peas and green beans
cooked in the Josper oven 30 ^(3,5)

Whole grilled sole to share (for two) 45 p.p. ⁽⁵⁾

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

WI-FI: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest 
Sourdough 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/1 SO₂
14. Eggs and products thereof




Dessert & More

Coffee

artisanal roasting from Verona

gli **Ormesini**
CAFFÈ

single-origin Arabica coffee “Funkadelic” 4
50% Ethiopia, 50% Kenya




Sweet wine

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


Ca’ Sciampagne, Virtutae 28

Bianchetto grapes grown exclusively in the Pesaro–Urbino area. A truly one-of-a-kind ageing process: matured for 15 years in small mulberry wood casks, yielding an extraordinarily unique and unrepeatable wine. A glass to remember for a lifetime, and the perfect way to conclude a dinner at La Dispensa.



Gin & Tonic 14

A refreshing, restorative cocktail featuring the one and only “Gin Mario” — our sommelier’s artisanal gin, crafted in San Felice from fresh botanicals.



Cheese

weekly selection of our best cheeses, local and not

- 3 pz 18
- 6 pz 35


Fiordicapra 10 (3)

goat’s milk gelato from our alpine valleys, pollen and pumpkin seeds



Tipsy Cake 12 (3,9,14)

warm leavened cake served with freshly churned vanilla ice cream



Puff Pastry 12 (3,9,14)

with white chocolate and mixed berries




Tiramisù 15 (3,9,14)

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



Lemon Tart 10 (3,9,14)

Delicate thin pastry shell filled with lemon cream. Absolutely irresistible.



Nocciola Suprema 10 (2,3,14)

house-made hazelnut gelato, churned to order with Langhe hazelnuts and served with its own praline



Lemon, apple, ginger and herbs sorbet 8