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

Zucca in tempura, condimento orientale, erbette 22 *(4,6,9,13)*

Alici di lampara marinate al momento 18 *(5)*
Fritto di paranza 24 *(1,5,9,11,13,14)*
Sashimi di tonno, tapioca allo yuzu 30 *(5,7)*
Insalata di baccalà, piselli, erbette dell'orto 26 *(3,5,13)*
Cozze liguri alla brace 24 *(4)*
Rane alla francese cotte in tegame (10 pz) 35 *(3,5)*

Bombette di frattaglie cotte su braci 22 *(12,13)*
Tartare di vera Fassona a coltello 24 *(11,13,14)*
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 *(1,11,14)*
Selezione di formaggi strepitosi 30 *(3)*
Prosciutto di Cinta Senese senza senso 35

Crudi di Mare *(4,8)*



Ostriche Gillardeau n.2 6 cad.
Scampi nostrani non trattati 15 cad.

<u>Plateau Bretagna</u> 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.

Comunica eventuali allergie o intolleranze 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 alla milanese, ragù di lago, maggiorana 24 *(3,5,9,12,13)*
Tortello di zucca, burro e salvia 24 *(2,3,9,11,14)*
Tajarin di pasta fresca alla granceola di laguna 35 *(3,9,8)*

Secondi

<u>CARNE</u>

Costoletta di vitello alla Milanese 40 *(1,3,9,14)*
Piccione dryage in quattro preparazioni 60 *(1,2,3,9,12,13)*
Quaglia alle braci e il suo tortino di frattaglie al forno 38 *(1,3,6,7,9,13,14)*
Pithivier di foie gras di anatra e piccione x2 pers. 70 *previa disp.* *(3,9,12,13,14)*

<u>CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA</u>
<u>Tagli da una persona</u>

Diaframma di cavallo € 40
Ribeye di Simmenthal Bavarese € 65
Filetto di vaca vieja Portoghese €55

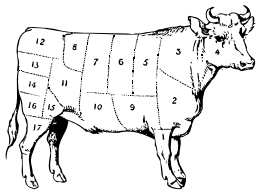
<u>PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA</u>

Polpo, salsa bernese, cipolla di Tropea fondente 35 *(4,11,13,14)*
Tonno Sardegna, zucchine in scapece, crema di cipolle 35 *(5,13)*
Morone selvaggio al Josper, pesto mediterraneo 35 *(2,5)*

Wi-Fi: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest
Acqua Filette € 5 | Coperto e Pane Lievito Madre €5 | Pane Gluten-Free €5

Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Cavallo €95/kg

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

Costata di Angus €110/kg

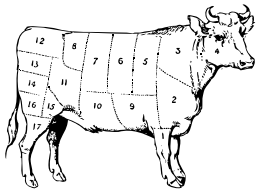
Proveniente dai pascoli più incontaminati d'Irlanda, una selezione di lombi ben marezzati frollati oltre 2 mesi perfetti per chi vuole carni gustose, succose e dal sapore abbastanza spinto. Dryage: min. 60 giorni

Costata di Morenica €110/kg

Una delle carni locali piu rappresentative di sempre. Purtroppo la scarsa reperibilità la rende quasi una leggenda. La marezzatura piuttosto intensa regala scioglievolezza e gusto deciso. Dryaged: 40 giorni.

Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Danese Manto Rosso €110/kg

Una carne dal caratteristico grasso giallo, dal gusto intenso e avvolgente, con una grana particolarmente fine e tenera. La frollatura di 60 giorni ne esalta ogni sfumatura e rende questa selezione danese del Nord Europa una vera scoperta.

Costata di Simmenthal €120/kg

Vacche con carne dal colore molto rosso, vissuto, marezzatura media e sapore stupendo. La frollatura di 40 giorni la rende perfetta per ogni tipo di palato.

Costata di Retinta Portoghese €150/kg

Una delle migliori genetiche portoghesi è qui oggi da ammirare e godere in tutta la sua maestosità. La fibra sottilissima unita alla lunga frollatura e alla cottura sulle braci, genera sensazioni primordiali mai provate. Costate circa 1300 gr. Dryaged: 90 giorni.

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 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 bianchello prodotta solo nella zona di Pesaro-Urbino. Affinamento unico al mondo, per 15 anni in piccoli caratelli di gelso per un risultato incredibile ed 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

Bignè Mon Amour 12 *(3,9,14)*

con chantilly al cioccolato fondente e cremoso alla pera

Tiramisù del Pier 15 *(1,3,9,14)*

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

Crostata 10 *(3,9,14)*

la crostata di una volta, con mele, composta di albicocche e gelato alla vaniglia fatto in casa

Nocciola Suprema 10 *(2,3,14)*

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

Sorbetto alla frutta o al cioccolato venezuelano 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 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 pumpkin, oriental dressing, wild herbs 22 *(4,6,9,13)*

Freshly marinated wild-caught anchovies 18 *(5)*
Paranza - mixed fried fish 24 *(1,5,9,11,13,14)*
Tuna sashimi, yuzu tapioca 30 *(5,7)*
Salt cod salad, peas, and garden herbs 26 *(3,5,13)*
Ligurian Josper-grilled mussels 24 *(4)*
French-style pan-fried frog legs 35 *(3,5)*

Grilled offal rolls over hot coals 22 *(12,13)*
Hand-cut Fassona beef tartare 24 *(11,13,14)*
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)*
Mediterranean Scampi 15 cad. *(8)*



<u>Plateau Bretagne</u> 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 mantis shrimps broth 25 *(4,5,8,9,12)*
Milanese-style risone pasta with lake ragù 24 *(3,5,9,12,13)*
Pumpkin Tortello with butter and sage 24 *(2,3,9,11,14)*
Fresh tajarin with spider crab ragu’ 35 *(3,9,8)*

Mains

<u>MEAT</u>

Veal chop Milanese style 40 *(1,3,9,14)*
Josper grilled dryaged Tuscan pigeon 60 *(1,2,3,9,13)*
Charcoal-grilled quail with baked sweetbread tart 38 *(1,3,6,7,9,13,14)*
Duck foie gras and pigeon pithivier (for 2) 70 *subject to availability* *(3,9,12,13,14)*

<u>MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL</u>

Horse Skirt Steak €40
Bavarian Simmenthal ribeye €65
Portuguese vaca vieja beef fillet €55

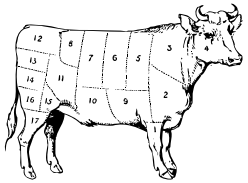
<u>FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL</u>

Octopus, béarnaise sauce, melting Tropea onion 30 *(4,11,13,14)*
Sardinian tuna, marinated zucchini, onion cream 35 *(5,13)*
Josper-Grilled wild amberjack, Mediterranean pesto 35 *(4,6,7)*

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

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people



Horse Bone-in Ribeye €95/kg

From the finest selection of free-range horses raised by a small breeder in Sardinia, we offer a rare and exceptional horse rib steak. Delicate texture, perfect when cooked rare, with a distinctive and unforgettable flavour.
Approximate portion: 1 kg.

Angus Bone-in Ribeye €110/kg

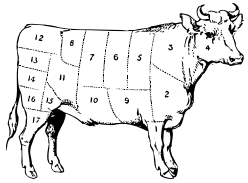
Sourced from the most pristine pastures of Ireland, this carefully selected rib steak comes from exceptionally marbled loins aged for over two months. Perfect for those who appreciate juicy beef with a bold, full-bodied flavour.
Dry-aged: minimum 60 days.

Morenica Bone-in Ribeye €110/kg

One of the most iconic local cuts of beef. Sadly, its scarcity has made it almost legendary. Its intense marbling delivers exceptional tenderness and a deep, distinctive flavour.
Dry-aged for 40 days.

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people



Danish Red Mantel Bone-in Ribeye €110/kg

Characterised by its golden-yellow fat, this Danish beef offers an intense, rounded flavour and an exceptionally fine, tender texture. Aged for 60 days, it reveals its full depth and character in every bite.

Simmenthal Bone-in Ribeye €120/kg

Cattle with beautifully deep red meat, fine marbling and outstanding flavour. Nearly two months of dry ageing elevate this cut to an exceptional level of quality.

Portoguese Retinta Bone-in Ribeye €130/kg

One of Portugal's finest cattle genetics is here today, to be admired and savoured in all its majesty. Its exceptionally fine muscle fibres, combined with an extended dry-ageing process and cooking over embers, create primal sensations rarely experienced before. Approx. 1,300 g ribeye.
Dry-aged for 90 days.

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



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
Bianchello 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

Bigne Mon Amour 12 *(3,9,14)*

with dark chocolate Chantilly and pear crémeux

Tipsy Cake 12 *(3,9,14)*

warm leavened cake served with freshly churned vanilla ice cream

Tiramisù 15 *(3,9,14)*

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

Apple & Apricot Tart 10 *(3,9,14)*

The old-fashioned tart, with apples, apricot compote and homemade vanilla ice cream

Nocciola Suprema 10 *(2,3,14)*

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

Fruit or chocolate sorbet 8