

*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

Asparagi, fonduta di parmigiano e noci, uovo mimosa 24 (3,13,14)

Carciofi in tempura, erbe aromatiche 24 (1,9,11,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)

Mini sardine nordiche, brioche, condimento thai 22 (3,5,7,9,13)

Fritto di totanetti 24 (1,4,9,11,13,14)

Crudo di pesce secondo mercato 35 (5,7)

Il miglior carpaccio di ventresca di tonno 45 (5)

Insalata di baccalà pil pil, piselli, *fave**, erbe 26 (5)

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)

Selezione di formaggi strepitosi 30 (3)

Prosciutto di Mora Romagnola stagionato 6 anni  45

Crudi di Mare (4,8)

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



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.

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)

Secondi

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,3,9,14)

Piccione dryage in quattro preparazioni 60 (1,2,3,9,12,13)

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

Calamaro, crema di peperone crusco, cicoria di campo 30 (5)

Ombrina, crema di patate alla salvia, indivia 35 (3,5)

Sogliola cotta sulle braci (x 2 pers.) 40 p.p. (5)

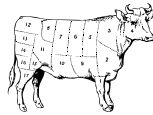
*Comunica eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine. Sul retro trovi l'elenco degli allergeni, riportati tra parentesi sul menu. *I soggetti affetti da favismo sono invitati a segnalarlo al personale.*

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



Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Fassa Piemontese €100/kg

La vera Fassa piemontese non incrociata proveniente dalla Macelleria Boasso. Una delle vere istituzioni di Langa. Assaggerete una carne molto magra ma tenerissima e saporita. Dryaged 40 giorni.

Costata di Garronese Veneta €110/kg

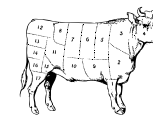
Per gli amanti delle carni magre ma morbide e saporite, un nostro classico intramontabile. Nonostante la quasi assenza di grasso intramuscolare assaggerete un carne tenera e dal sapore deciso. Dryage: 50 giorni.

Costata di Angus GRASS-FED €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

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 Frisona Parmigiana €110/kg

Da uno splendido esemplare di vacca da latte con oltre 10 anni siamo riusciti a ottenere un lombo con una fibra sottilissima e una discreta marezzatura la frollatura di oltre 40 gg le dona quel plus in più che ci si aspetta da una genetica pregiata come questa.

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 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.

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, Visciola 10
*Un vino dolce emiliano a base di visciole,
dal caratteristico profumo di ciliegia selvatica*



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




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.



Nocciola Suprema 10 (2,3,14)

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



Sorbetti 8

- cacao venezuelano
- frutti rossi

*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

Asparagus with Parmesan fondue, walnuts, mimosa egg 24 (3,13,14)
Tempura artichokes with aromatic herbs 24 (1,9,11,14)

Freshly marinated lampara-caught anchovies 18 (5) (3,5,9,13)
Nordic mini sardines, brioche, Thai dressing 22 (3,5,7,9,13)
Crispy fried baby squid 24 (1,4,9,11,13,14)
Ikejime Raw Catch of the day Sashimi 35 (5,7)
The best tuna belly of your life 45 (5)
Salt cod salad with pil pil sauce, fava beans, herbs 26 (5)
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)
Artisanal cheese selection 24 (3)
Organic Mora Romagnola ham, aged 6 years  45

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 slipper lobster 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)

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
Baltic Black ribeye €65
Portuguese vaca vieja beef fillet €55

FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Squid, crusco pepper cream, wild chicory 30 (5)
Josper-grilled striped bass, sage potato cream, endive 35 (3,5)
Charcoal-Grilled Sole (for 2 people) – 40 per person (3,5,13)

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, Visciola 10
*A remarkably drinkable passito—fresh, refined,
and beautifully long on the palate.*



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



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 tooths.



Nocciola Suprema 10 (2,3,14)

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



Sorbetti 8

- Venezuelan cacao
- Wild red berries