

*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)
Finocchi gratinati, fonduta di pecorino, limone 22 (3,9)

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)
Frittelle croccanti di baccalà 22 (1,5,9,14)
Ventresca di tonno Sardegna con 6 mesi dki dryaged 35 (5)

Tartare di vera Fassona 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)
Bresaola di wagyu Veneto stagionata in grotta 24

CRUDI DI MARE (4,8)

Ostriche Gillardeau n.2 6 cad
Scampi Manfredonia 12 cad



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)
Casoncelli di zucca bio fatti a mano 24 (2,3,9,11,13,14)

SECONDI

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,3,9,14)
Piccione dryage in quattro preparazioni 60 (1,2,3,9,13)
Pithivier di foie gras e piccione (x2 pers.) 35 p.p.
disponibilità limitata (3,9,12,13,14)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

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

PESCE COTTO CUCINATO

Calamaro al Josper, peperone crusco, cime di rapa 30 (3,5)
Morone al Josper, crema di patate alla salvia, radicchio 35 (3,5)
Sogliola cotta sulle braci (x 2 pers.) 40 p.p. (5)



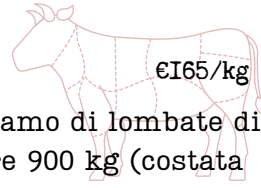
Carni dryaged

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



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

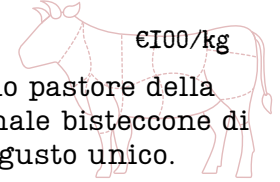
Probabilmente la carne più famosa al mondo. Mangiando questo capolavoro vi renderete conto del perché. Frollatura di oltre 90 giorni, vacche vecchie di oltre 14 anni alimentate solo ad erba. Grasso giallo oro e una tenerezza incredibile. Un'altra carne da veri intenditori.

Angus di Fenomena Baltica €100/kg

Per chi cerca una carne elegante ma intensa, l'Angus Fenomena Baltica si distingue per la sua marezzatura fine, la straordinaria tenerezza e un profilo aromatico pulito e profondo. Un taglio di grande equilibrio, dove succosità e carattere si incontrano in una qualità davvero superiore.

Costata di Asino €100/kg

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 di Black Angus GRASS-FED €120/kg

Per gli amanti delle carni marezzate, tenerissime e dall'ottimo spessore qualitativo, un esemplare stupendo di Angus di oltre 11 anni. Dryage: 90 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.

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"
50% Ethiopia, 50% Kenya

4

VINI DOLCI

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

12

Menti, Albina

*Un passito da bere a secchiate, un sorso fresco
e lungo al contempo*

12

GIN & TONIC

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

14

FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

- 3 pz 18
- 6 pz 35

FIORDICAPRA (3)

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

SFOGLIA (3,9,14)

con cioccolato bianco e frutti rossi

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

cacao o mango

*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)

Gratinated fennel with pecorino fondue and potato 22 (3,9)

Freshly marinated lampara-caught anchovies 18 (5)

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 tuna from Sardegna 35 (5)

Crispy Salt Cod Fritters 22 (1,5,9,14)

French-style real Fassona 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)

Cave-aged Wagyu bresaola from Veneto 24

RAW FISH

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

Scampi from Manfredonia 12 cad (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)

Handmade organic pumpkin casoncelli 24 (2,3,9,11,13,14)

MAINS

MEAT

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

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

Pithivier with foie gras & pigeon (2 people) €35 p.p.

Limited availability (3,9,12,13,14)

MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Horse Skirt Steak €40

Portuguese Vaca Vieja fillet €55

Marchigiana Ribeye €65

FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Josper grilles squid, crusco pepper, turnip greens 35 (3,5)

Josper-grilled striped bass, sage potato cream, radicchio 35 (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/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
The real soul of Pantelleria.

12

Menti, Albina

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

12

GIN & TONIC

14

refreshing with our “Gin Mario”

CHEESE

weekly selection of our best cheeses, local and not

- 3 pz 18
- 5 pz 30

FIORDICAPRA (3)

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

PUFF PASTRY (3,9,14)

with white chocolate and mixed berries

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 or mango