

*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

Garden Salad in diverse preparazioni 24 (3,6,13)
Fiori di zuccina ripieni di formaggio nostrano 22 (3,9,14)
Funghi porcini alle braci 25 (3,13,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)
Fritto di paranza 28 (1,5,9,11,13,14)
Sashimi di ricciola, tapioca allo yuzu 30 (5,7)
Insalata di baccalà, piselli, erbetto dell'orto 26 (3,5,13)
Cozze liguri alla brace 24 (4)
Rane alla francese cotte in tegame (10 pz) 35 (3,5)

Carpaccio d'anatra alle braci, fichi, mayo alle nocciole 24 (2,13,14)
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.



Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfetto come antipasto per due persone. All'interno
2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia,
gamberi rosa, crevette 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)
Tortello di melanzane, acqua di peperone, feta fumé 24 (1,3,9,13,14)
Tajarin di pasta fresca alla granceola di laguna 35 (3,9,8)

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 ripiena, timo e finferli 40 (3,12,13,14)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Tagli da una persona

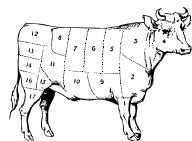
Diaframma di cavallo € 40
Ribeye di Simmenthal Bavarese € 65
Filetto di vacca vieja Portoghese €55

PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Polpo, salsa bernese, cipolla di Tropea fondente 35 (4,11,13,14)
Tonno Sardegna, zucchine in scapece, crema di cipolle 35 (5,13)
Calamaro Cacciarolo Adriatico versione Thai 30 (5,6,7)

Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone



Costata di Mazurya

€110/kg

Carne dolcissima, molto tenera, adatta a chi non ama le frollature spinte, avendo solo tre settimane di frollatura. Dalle piccole lombate si possono ottenere costate non molto grosse, intorno a un 1 kg di peso.

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 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.

Carta Carni Dryaged

Tagli da 2 persone

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 Fenomena Baltica

€130/kg

Vacche giovani dal colore rosso rubino e media marezzatura. Texture scioglievole e fibra fine per regalare un'esperienza di valore ad un vasto pubblico in quanto queste lombate non sono particolarmente spinte sulla frollature né sull'età troppo avanzata della bestia. Dryaged: 40 giorni.

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. Dryage: 90 giorni.

Costata di Miñhota portoghese

€150/kg

La massima espressione genetica mondiale la troviamo oggi in Portogallo con razze autoctone come questa. Microclima, alimentazione, genetica e frollatura danno come risultato una texture e un sapore unici al mondo. Dryaged: 100 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

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 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

Fiordicapa 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

Paris-Brest 12 (3,9,14)

namelaka al cioccolato fondente, mandorle croccanti

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 *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

Organic seasonal vegetables from the garden 24 (3,13)
Crispy zucchini flowers stuffed with local cheese (3,9,14) 22
Josper grilled porcini mushrooms 26 (3,13,14)

Freshly marinated wild-caught anchovies 18 (5)
Mixed Adriatic Fish Fry 26 (1,5,9,11,13,14)
Amberjack 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)

Ember-grilled duck carpaccio, figs, hazelnut mayo 24 (2,13,14)
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)



Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfect for two people, inside 2x of:
scampi, red prawns, pink prawns, Oyster “Gillardeau”,
steamed crevettes, Breton 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)
Aubergine tortello, pepper water, smoked feta 24 (1,3,9,13,14)
Fresh tajarin with spider crab ragu' 35 (3,9,8)

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, wild thyme & mushrooms 40 (3,12,13,14)

MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

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

FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

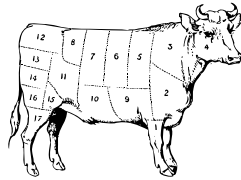
Octopus, béarnaise sauce, melting Tropea onion 30 (4,11,13,14)
Sardinian tuna, marinated zucchini, onion cream 35 (5,13)
Adriatic Cacciarolo Squid, Thai-style. 30 (5,6,7)

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 | Gluten-free bread

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people



Mazurya Steak

€110/kg

Very sweet and tender meat, ideal for those who don't enjoy extended dry-aging, as it has been aged for only three weeks. The small loins produce relatively small bone-in rib steaks, weighing around 1 kg each.

Angus Steak

€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.

Garronese Veneta Steak

€110/kg

For lovers of lean yet tender and flavoursome beef, this is one of our timeless classics. Despite its very low intramuscular fat content, it offers remarkable tenderness and a rich, intense flavour. Dry-aged: 50 days.

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people

Simmenthal Steak

€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.

Fenomen Baltica Steak

€130/kg

Young cows with a ruby-red colour and medium marbling. Tender, melting texture and fine-grained fibres, offering a rewarding experience to a wide range of palates, as these loins are not overly aged and come from relatively young animals. Dry-aged: 40 days.

Portuguese Retinta Steak

€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.

Portuguese Miñhota Steak

€150/kg

One of the finest expressions of beef genetics can be found in Portugal with indigenous breeds such as the Minhota. The combination of microclimate, feeding, genetics and ageing results in an extraordinary texture and a flavour unlike any other. Dry-aged: 100 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/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



Paris-Best 12 (3,9,14)

dark chocolate namelaka, crunchy almonds



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