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

Garden Salad in diverse preparazione 24 *(3,13)*
Fiori di zucchina riepieni 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 paranza 24 *(1,5,9,11,13,14)*
Sashimi di tonno Sardegna, tapioca allo yuzu 35 *(5,7)*
Insalata di baccalà, piselli, erbette dell'orto 26 *(3,5,13)*
Cozze liguri alla brace 24 *(4)*
Rane in padella alla francese (10 pz) 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 Cinta Senese stag. 4 anni 35

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.

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)*
Bottoni, porro al Josper, garum di latte 24 *(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, ciliegie, timo selvatico 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
Picaña di Wagyu Veneto €75

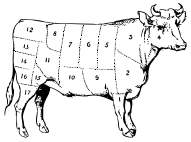
PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Polpo, salsa bernese, cipolla di Tropea fondente 30 *(4,11,13,14)*
Ali di razza, beurre blanc, fagiolini al Josper 30 *(3,5)*
Tonno Sardegna, zucchine in scapece, crema di cipolle 35 *(5,13)*
Morone al Josper, salsa nantua, chutney di albiccocche 35 *(3,5,7,13)*

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

Ribeye 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 Vaca Puerta Grande €110/kg

Micro produzione spagnola, nata e allevata in Galizia. Bestie relativamente giovani che esprimono il loro sapore grazie ad una genetica pazzesca e ad una frollatura oltre i 50 giorni. Carne grass-fed molto digeribile e saporita. Dryage: 50 giorni.

Costata di Marchigiana €140/kg

Vacche vecchie marchigiane allevate allo stato semi brado. Una genetica unica frutto di incroci mirati per ripristinare le vere razze antiche marchigiane.

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.

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.

Costata di Wagyu Bavarese €170/kg

Carne succosa, tenera, dal sapore intenso e dalla fibra vistosamente marezzata. Un taglio speciale che merita e supporta una frollatura importante che vi ricorderete a lungo. Dryaged: oltre 120 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 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 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

Organic seasonal vegetables from the garden 24 *(3,13)*
Zucchini flowers stuffed with local cheese 22 *(3,9,14)*
Pan-fried porcini mushrooms 26 *(9,14)*

Freshly marinated lampara-caught anchovies 18 *(5)*
Paranza-style crispy fried fish 24 *(1,5,9,11,13,14)*
Sardinian tuna sashimi, yuzu tapioca 35 *(5,7)*
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)*
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, 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)*
Fresh pasta buttons, grilled leek, milk garum 24 *(3,9,13,14)*
Fresh tajarin with lagoon spider crab 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, cherries, wild thyme 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
Veneto Wagyu Picaña €75

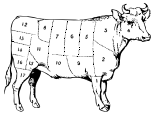
FISH COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Octopus, béarnaise sauce, melting Tropea onion — 30 *(4,11,13,14)*
Skate wings, beurre blanc, green beans 30 *(3,5)*
Sardinian tuna, marinated zucchini, onion cream 35 *(5,13)*
Deep-Sea Amberjack, Nantua sauce, apricot chutney 35 *(3,5,7,13)*

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

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people



Horse Rib Steak €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.

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.

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.

Bavarian Simmenthal Ribeye €110/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.

Dry-Aged Meat Selection

Cuts for 2 people

Puerta Grande Beef Steak €110/kg

A small-scale Spanish production from Galicia, where the cattle are born and raised. Relatively young animals with outstanding genetics, enhanced by more than 50 days of ageing. Grass-fed beef that is highly digestible, rich in flavour and exceptionally enjoyable. Dry-aged: 50 days.

Marchigiana Steak €140/kg

Mature Marchigiana cattle raised in a semi-wild environment. Their unique genetics are the result of carefully planned breeding aimed at restoring the authentic heritage of the ancient Marchigiana breed.

Rubia Gallega Steak €140/kg

Probably the most famous beef in the world.
Dry-aged for over 90 days, sourced from cows more than 14 years old that have been raised exclusively on grass. With its golden-yellow fat and incredible tenderness, this is another exceptional cut for true connoisseurs.

Portoguese 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.

Bavarian Wagyu Steak €170/kg

Exceptionally juicy and tender, with an intense flavour and beautifully marbled texture. A truly special cut that deserves —and rewards—an extended ageing process you will remember for a long time. Dry-aged: over 120 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

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 tooths.

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

Fruit or chocolate sorbet 8