



**SEI ALLA RICERCA DI UNA LOCATION PER ORGANIZZARE IL TUO EVENTO?
SEI NEL POSTO GIUSTO!**

IL BISTROT DISPONE DI DUE SALE INTERNE CHE SI PRESTANO
ALL'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI PRIVATI ED ESCLUSIVI.
INOLTRE È DOTATO DI DUE DEHORS ESTERNI PER LE STAGIONI PIÙ CALDE,
PERFETTI PER UN COCKTAIL PARTY A BUFFET O PER LA CLASSICA CENA PLACÉE.

STUDIAMO AD HOC I MENÙ PER AIUTARE I NOSTRI OSPITI
A PIANIFICARE PRANZI, CENE ED APERITIVI UNICI.
UNO STAFF DEDICATO SI PREOCCUPERÀ DI OGNI DETTAGLIO,
COSÌ POTRAI GODERTI L'EVENTO SENZA PENSIERI.

CONTATTI AMO BISTROT

VICOLETTO DUE MORI, 5
37121, VERONA
T: +39 045 8069 146
E: info@amobistrot.it

**DA OTTOBRE AD APRILE
DOMENICA BRUNCH A BUFFET
DALLE 11.30 ALLE 15.00
€ 30 P.P. BEVANDE ESCLUSE**



MICHELIN 2026

AMO BISTROT NASCE ALL'INTERNO DI PALAZZO FORTI,
NELL'AFFASCINANTE CENTRO STORICO DI VERONA.

ABBIAMO REALIZZATO IL NOSTRO DESIDERIO:
UNA CUCINA FUSION CHE OFFRA UN SEDUCENTE MIX
DI SAPORI E DI ESPERIENZE SENSORIALI.

VOGLIAMO PROPORRE DEI PIATTI SEMPLICI,
DI QUALITÀ E ALLO STESSO TEMPO DIVERTENTI,
DOVE "IL GIOCO" SI TRASFERISCA DAL CIBO AL
SERVIZIO, GIOVANE E CORDIALE.

UN APERITIVO, UNA CENA O UN BRUNCH DOMENICALE
SI TRASFORMANO IN UN'OCCASIONE PER VIVERE
UNO SPAZIO CONTEMPORANEO
DOVE IL DESIGN E IL COMFORT SI UNISCONO
IN UN INCONTRO PRODIGIOSO
DI PIACERI DELLA CUCINA.



COCKTAILS

I GRANDI CLASSICI ALL DAY LONG

COCKTAIL MARTINI Dry gin premium, vermouth in/out	10 €
MARTINEZ Gin, vermouth rosso, maraschino, orange bitter	10 €
IL NEGRONI DI AMO Bitter, vermouth rosso, mezcal, essenza al legno di cedro	10 €
CLASSIC CUBA Rum 7 anni, lime, zucchero, coca cola	10 €
PALOMA Tequila, lime, soda al pompelmo rosa	10 €
OLD FASHIONED Whisky, zucchero, angostura	10 €
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	10 €
MOJITO Rum bianco, lime, zucchero, menta	10 €
CAIPIRINHA Cachaça, lime, zucchero	10 €
MARGARITA Tequila bianca, triple sec, lime	10 €
DAIQUIRI Rum bianco, lime, sciroppo di zucchero	10 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, Mr. Black, zucchero, espresso	10 €
GIN TONIC PREMIUM Gin, tonica San Pellegrino rovere	10 €
COCKTAIL ANALCOLICO	8 €

COCKTAILS

I NOSTRI SIGNATURE

COCCONUT COOLER Vodka hojicha, cordiale al lampone, crema cacao bianco, limone, latte di cocco	12 €
GINGER HARMONY Sloe gin, cordiale di prugna, sciroppo allo zenzero homemade, Ancho Reys	12 €
SMOKY PEACH Whisky torbato, shiso, liquore alla pesca, soda	12 €
TORII SUNSET Tequila blanco, cocchi aperitivo, vino bianco, cetriolo fresco	12 €
HIBISCUS SPARK Mezcal affumicato, hibiscus, soda al pompelmo rosa	12 €
YUZU GIMLET Gin giapponese, yuzu, lime, zucchero, foam	12 €

Chiedete al nostro Staff per i grandi classici o cocktail stagionali.

BIANCHI ITALIANI

Piemonte Sauvignon Doc "Eutè" Corte Bassò	29€
Piemonte Chardonnay Doc "Ethesia" Corte Bassò	30€
Alto Adige Doc Pinot Bianco Terlano 2024	30€
Alto Adige Doc Sauvignon Blanc Terlano 2023	40€
Alto Adige Doc Gewurtztraminer Andriano 2024	32€
Lugana Doc Tenuta Corbari 2023	28€
Trebbiano di Romagna Doc "Brò" Noelia Ricci 2024	25€
Pecorino Superiore Doc "La Canaglia" Fontefico 2023	32€
Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Masut da Rive 2023	33€
Sicilia Etna Bianco Doc "Sul Vulcano" Donna Fugata 2021	42€

BIANCHI DAL MONDO

Bourgogne Aligoté Jean-Marie Bouzerau 2022	45 €
Bourgogne Chardonnay "Le Renard" Domaine Devillard 2023	70 €
Chateau Carbonnieux Sauvignon Blanc 2021	120 €
Mosella Riesling Classic Kerpen 2024	30 €
Patagonia Argentina Riesling "Old Vineyard" Humberto Canale 2022	33 €
Albariño Do Ferreira 2024	40 €

QUOTA ROSA

Piemonte Spumante Pinot Noire Rosè "Talia" Corte Bassò	40 €
Franciacorta Docg Rosè Brut, Contadi Castaldi	40 €
Bardolino Chiaretto Doc Sparkling Villabella	28 €
Rosato Veronese Igt, El Marascar, Le Maragnole	25 €

ROSSI VENETI E ITALIANI

Valpolicella Classico Doc "Monte Lencisa" Villa Della Torre 2024	28 €
Valpolicella Classico Doc "Ca Fiuì" Corte Sant'Alda 2023	26 €
Valpolicella Classico Superiore Doc "Iltabarro" Valentina Cubi 2020	28 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc "La Goletta" Corte Giara 2023	30 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc Musella 2021	38 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc "Campi Magri" Corte Sant'Alda 2020	47 €
Rosso Veronese Igt "La Grola" Allegrini 2021	40 €
Rosso Veronese Igt "La Poja" Allegrini 2018	160 €
Amarone della Valpolicella Classico Docg Vigneti di Ettore 2018	70 €
Amarone della Valpolicella Docg Musella 2018	80 €
Amarone della Valpolicella Classico Docg Allegrini 2019	110 €
Alto Adige Doc Pinot Nero "Monticol" Terlano 2023	38 €
Sicilia Doc Etna Rosso "Dea Vulcano" Donna Fugata 2021	37 €
Rosso di Valtellina AR.PE.PE. 2023	45 €
Allegrini Magnum Palazzo della Torre IGT	80 €
Bolgheri Superiore Doc "Sondraia" Poggio al Tesoro 2020	100 €
Brunello di Montalcino Docg San Polo 2020	83 €
Rosso di Montalcino Doc San Polo 2023	38 €
Bolgheri Doc "Il Seggio" Poggio al Tesoro 2023	43 €

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut "Rive Di Solighetto" Spagnol 2022	25 €
Durello Millesimato "Dalle Ore" Calesio	27 €
Bianco frizzante "Emily" Musella metodo ancestrale	37 €
Franciacorta Docg Brut Contadi Castaldi	30 €
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Millesimato Contadi Castaldi	40 €
Franciacorta Docg Assemblage 2 Dosaggio Zero Bellavista	58 €
Franciacorta Docg Bersi Serlini Satèn	50 €
Franciacorta Docg Millesimato Satèn Contadi Castaldi	40 €
Trento Doc Brut Nature Pedrotti	47 €
Trento Doc Pas Dosè Giulio Larcher	53 €
Trento Doc Brut "Perlè" Ferrari 2018	58 €
Trento Doc Extra Brut "Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore" Ferrari 2012	300 €

BOLLICINE DAL MONDO

Crémant d'Alsace Millesime Brut Dirlor-Cade	43 €
Champagne Brut, Authentique Pierre Gabillard	75 €
Champagne Blanc de Noirs Extra Brut Alain Couvreur	100 €
Champagne Brut Nature "Zero" Tarlant	110 €
Champagne Brut Millesime 2016 Louis Nicaise	110 €
Champagne Encry Rêverie Blanc et Noir	110 €
Champagne Encry Metiere Extra Brut	110 €
Champagne Encry Grand Rosè Brut Grand Cru	120 €
Champagne Charles Heidsieck Vintage	200 €
Champagne "Grand Brut" Perrier-Jouet	140 €
Champagne "Belle Epoque" Perrier-Jouët 2014 Brut	330 €
Champagne Dom Pérignon 2012 Brut	420 €

BIANCHI VERONESI

Soave Doc "Fittà" Villa della Torre 2025	25 €
Soave Doc "Fienile" Corte Sant'Alda 2023	30 €
Soave Classico Doc "Monte Grande" Prà 2023	40 €
Lugana "Selva del Vescovo" Villa della Torre 2025	30 €
Veronese Igt Trebbiano in Anfora "Libertate" Balestri Valda 2021	27 €
Garda Doc Chardonnay Bio "Villa Cordevigo" Vigneti Villabella 2023	27 €
Pinot Grigio delle Venezie Doc "Corte Giara" Allegrini 2025	25 €
Bianco Veronese Igt Gardanega - Sauvignon Villa Cordevigo 2019	40 €

TAPAS

TAKOYAKI GIAPPONESI (1,3,4,6,7,11,12,14)	12 €
SPIEDINI DI POLLO YAKITORI CON OLIO AFFUMICATO E RISO BASMATI (1,3,4,6,7,11,12,14)	12 €
CHAPATI - TACOS, PULLED DI POLLO, FOGLIE DI SENAPE MARINATE E SALSA TANDOORI (1,6,10,11)	13 €
SPAGHETTO DI CETRIOLI MARINATO ALLA SRIRACHA CON BATTUTA DI RICCIOLA AL LIME (1,4,6,10,11,12)	15 €
BACCALÀ PASTELLATO ALLA PAPRIKA DOLCE CON GUACAMOLE ALL'ARANCIA (1,4,12)	15 €
TARTARE DI SALMONE MARINATO CON GAZPACHO VERDE (4,11,12)	15 €
RISO SUSHI CROCCANTE CON SPICY TONNO E TOBIKO (1,4,6,12)	16 €
CARPACCIO DI MANZO, CREMA DI RAFANO, CONCASSÈ DI POMODORI, OLIVE E NOCI PECAN (7,8)	16 €
SEPPIOLINE SENEGAL AL NERO CON POLENTA FRITTA (1,4,14)	16 €
CIRASHI CON SASHIMI MISTO DI SALMONE, RICCIOLA E TONNO CON SALSA TERIAKY (4,6)	19 €

PESCE CRUDO

GAMBERI ROSSI E SCAMPI SERVITI CON SALSA PONZU (AL PEZZO) (1,2,4,6,9,11,12,14)	4 €
OSTRICHE SERVITE CON SALSA PONZU (AL PEZZO) (1,2,4,6,9,11,12,14)	5 €
MIX 10 PEZZI	40 €
MIX 20 PEZZI	79 €
MIX 30 PEZZI	110 €

BAO

Panino soffice cotto al vapore e ripieno di: SMOKED PULLED PORK, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO ALL'ACETO DI MELE (1,9,10,12)	9,5 €
GAMBERI, AVOCADO, MAYO SWEETCHILI E CORN FLAKES (1,2,3,4,12)	9,5 €
POLPO ROSTICCIATO CON SALSA YOGURT E PATATE (1,4,7,10,12,14)	11 €
CREMA DI ZUCCA E FALAFEL (1,9,11,12)	7,5 €

GYOZA

Ravioli alla piastra con ripieno di: GAMBERI (1,2,6,11,12)	12 €
MAIALE (1,6,11,12)	10 €
VERDURE (1,6,9,11,12)	10 €
WAGYU (1,6,9,11,12)	15 €

TAGLIERE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI CON FOCACCIA ARTIGIANALE E CHUTNEY (1,7,12) (consigliato per 2 persone)	35 €
--	------

PRIMI PIATTI

RIGATONE MONOGRANO "FELICETTI" ALLA CARBONARA (1,3,7,12)	16 €
UDON THAI STYLE (Pad thai con gamberi, anacardi, verdure, curry, curcuma) (1,2,3,4,5,6,8,12)	18 €
RAMEN CON MISO, PANCIA DI MAIALE, MAIS, PAK CHOI, FUNGHI E UOVO NITAMAGO (1,2,3,4,6,9,12,14)	18 €
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI OSSOBUCO DI CERVO CON GREMOLADA (1,2,9,12)	19 €
LINGUINE ALLE CIME DI RAPA CON BATTUTA DI GAMBERO ROSA E BUERRE BLANC AL PEPE DI SICHUAN (1,2,4,7,12,14)	20 €
CASERECCIA CON CREMA DI MELANZANE ALLA MENTA E TARTARE DI TONNO E POMODORINI SECCHI (1,4,6,9,12)	21 €
TAGLIATELLE AL LIMONE, SCAMPI COTTI E CRUDI, OLIO AL BASILICO E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE (1,2,3,4,7,8,9,12)	24 €

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE IN TERRACOTTA CON SCAMORZA AFFUMICATA (1,7,9)	17 €
FILETTO DI OMBRINA CON INSALATINA TRA MEDITERRANEO-ORIENTE E ZUCCHINE IN TEMPURA (1,4,6,8,11,12)	23 €
SALMONE TIEPIDO MARINATO AL RISO KOJI LIQUIDO, WASABI, RADICE DI LOTO FRITTA E SETTE SPEZIE (VI SEMBRERÀ CRUDO, MA È COTTO!) (1,4,6,11,12)	24 €
TASCA DI FARAONA IN DOPPIA COTTURA CON PAKCHOI E MONTE VERONESE, PURÈ DI BROCCOLI E BACON. CROCCANTE (1,3,7,8,12)	26 €
CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE E PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE (1,3,7,9,12)	30 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

BAO CON POLPO ARROSTICCIATO CON SALSA YOGURT E PATATE (1,4,7,10,12,14)
SPAGHETTO DI CETRIOLO MARINATO ALLA SRIRACHA CON BATTUTA DI RICCIOLA AL LIME (1,4,6,10,11,12)
LINGUINE CON CIME DI RAPA, BATTUTA DI GAMBERO ROSA E BEURRE BLANC AL PEPE DI SICHUAN (1,2,4,7,12,14)
SALMONE TIEPIDO MARINATO AL RISO KOJI LIQUIDO, WASABI, RADICE DI LOTO FRITTA E SETTE SPEZIE (Vi sembrerà crudo, ma è cotto!) (1,4,6,11,12)
DUE VELI, BISCOTTO AL CARMELLO, MOUSSE TÉ VERDE MATCHA, MOUSSE MANDARINO, FRUTTINI MISTI (1,3,7,8,12)

€ 60 p.p. (bevande escluse)

Il menù degustazione deve esser scelto da tutto il tavolo

Qualora gradissi abbinare il menù degustazione a una selezione di vini o ad alcuni cocktail, chiedi al nostro personale di sala.

DESSERTS

MOCHI GIAPPONESI RIPIENI DI GELATO (1,3,7,8,12)	8 €
DUE VELI, BISCOTTO AL CARMELLO, MOUSSE TÉ VERDE MATCHA, MOUSSE MANDARINO, FRUTTINI MISTI (1,3,7,8,12)	8 €
TIRAMISÙ TRADIZIONALE (1,3,7,8,12)	8 €
BAVARESE AI DUE CIOCCOLATI CON POLVERE DI AMARETTI E MANGO ALPHONSO (1,3,7,8,12)	8 €

VINI DA DESSERT

Le Maragnole Passito Bianco Veneto Igt
Le Maragnole Recioto della Valpolicella Classico Docg

	
7 €	45 €
7 €	48 €

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, nodi di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



**ARE YOU LOOKING FOR A LOCATION TO ORGANISE YOUR EVENT?
YOU ARE IN THE RIGHT PLACE!**

THE BISTROT HAS GOT TWO INDOOR ROOMS THAT ARE SUITABLE TO THE ORGANISATION OF PRIVATE AND EXCLUSIVE EVENTS. IT ALSO HAS GOT TWO DEHORS THAT IN SUMMER SEASON ARE PERFECT FOR A BUFFET COCKTAIL PARTY OR THE CLASSIC PLACÉE DINNER.

WE DESIGN TAILOR MADE MENUS TO HELP OUR GUESTS TO PLAN UNIQUE LUNCHES, DINNERS AND APERITIFS. A DEDICATED STAFF WILL TAKE CARE OF EVERY DETAIL, SO YOU CAN ENJOY THE EVENT WITHOUT THOUGHT.

CONTACTS AMO BISTROT

VICOLETTO DUE MORI, 5
37121, VERONA
T: +39 045 8069 146
E: info@amobistrot.it

**FROM OCTOBER TO APRIL
SUNDAY BUFFET BRUNCH**

FROM 11.30 A.M TO 3.00 P.M.
€ 30 P.P. DRINKS EXCLUDED



MICHELIN 2026

AMO BISTROT TAKES ITS PLACE WITHIN PALAZZO FORTI, NESTLED IN THE CHARMING HISTORIC CENTER OF VERONA. OUR VISION HAS COME TO LIFE: A FUSION CUISINE THAT OFFERS AN ENTICING BLEND OF FLAVORS AND SENSORY EXPERIENCES. WE AIM TO PRESENT SIMPLE, HIGH-QUALITY DISHES THAT ARE SIMULTANEOUSLY ENJOYABLE, WHERE "PLAYFULNESS" EXTENDS FROM THE FOOD TO THE YOUTHFUL AND FRIENDLY SERVICE.

WHETHER IT'S FOR AN APERITIVO, DINNER, OR A SUNDAY BRUNCH, THESE MOMENTS TRANSFORM INTO OPPORTUNITIES TO IMMERSE YOURSELF IN A CONTEMPORARY SPACE WHERE DESIGN AND COMFORT COME TOGETHER IN A DELIGHTFUL CONVERGENCE OF CULINARY PLEASURES.



COCKTAILS
THE GREAT CLASSICS

MARTINI COCKTAIL Premium dry gin, vermouth in/out	10 €
MARTINEZ Gin, sweet vermouth, maraschino, orange bitters	10 €
AMO'S NEGRONI Bitter, sweet vermouth, mezcal, cedarwood essence	10 €
CLASSIC CUBA 7-years rum, lime, sugar, coca cola	10 €
PALOMA Tequila, lime, pink grapefruit soda	10 €
OLD FASHIONED Whiskey, sugar, angostura bitters	10 €
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	10 €
MOJITO White rum, lime, sugar, mint	10 €
CAIPIRINHA Cachaça, lime, sugar	10 €
MARGARITA Blanco tequila, triple sec, lime	10 €
DAIQUIRI White rum, lime, sugar syrup	10 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, Mr. Black, sugar, espresso	10 €
PREMIUM GIN & TONIC Gin, San Pellegrino oak tonic	10 €
NON-ALCOHOLIC COCKTAIL	8 €

COCKTAILS
OUR SIGNATURE

COCCONUT COOLER Hojicha vodka, raspberry cordial, white cacao cream, lemon, coconut milk	12 €
GINGER HARMONY Sloe gin, plum cordial, homemade ginger syrup, Ancho Reyes	12 €
SMOKY PEACH Peated whisky, shiso, peach liqueur, soda	12 €
TORII SUNSET Blanco tequila, Cocchi aperitivo, white wine, fresh cucumber	12 €
HIBISCUS SPARK Smoked mezcal, hibiscus, pink grapefruit soda	12 €
YUZU GIMLET Japanese gin, yuzu, lime, sugar, foam	12 €

Ask our staff for classic drinks or seasonal cocktails.

ITALIAN WHITES

Piemonte Sauvignon Doc "Eutè" Corte Bassò	29€
Piemonte Chardonnay Doc "Ethesia" Corte Bassò	30€
Alto Adige Doc Pinot Bianco Terlano 2024	30€
Alto Adige Doc Sauvignon Blanc Terlano 2023	40€
Alto Adige Doc Gewurtztraminer Andriano 2024	32€
Lugana Doc Tenuta Corbari 2023	28€
Trebbiano di Romagna Doc "Brò" Noelia Ricci 2024	25€
Pecorino Superiore Doc "La Canaglia" Fontefico 2023	32€
Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Masut da Rive 2023	33€
Sicilia Etna Bianco Doc "Sul Vulcano" Donna Fugata 2021	42€

WHITES FROM THE WORLD

Bourgogne Aligoté Jean-Marie Bouzerau 2022	45 €
Bourgogne Chardonnay "Le Renard" Domaine Devillard 2023	70 €
Chateau Carbonnieux Sauvignon Blanc 2021	120 €
Mosella Riesling Classic Kerpen 2024	30 €
Patagonia Argentina Riesling "Old Vineyard" Humberto Canale 2022	33 €
Albariño Do Ferreiro 2024	40 €

ROSÈ

Piemonte Spumante Pinot Noire Rosè "Talia" Corte Bassò	40 €
Franciacorta Docg Rosè Brut, Contadi Castaldi	40 €
Bardolino Chiaretto Doc Sparkling Villabella	28 €
Rosato Veronese Igt, El Marascar, Le Maragnole	25 €

ITALIAN RED

Valpolicella Classico Doc "Monte Lencisa" Villa Della Torre 2024	28 €
Valpolicella Classico Doc "Ca Fiuì" Corte Sant'Alda 2023	26 €
Valpolicella Classico Superiore Doc "Iltabarro" Valentina Cubi 2020	28 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc "La Goletta" Corte Giara 2023	30 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc Musella 2021	38 €
Valpolicella Ripasso Superiore Doc "Campi Magri" Corte Sant'Alda 2020	47 €
Rosso Veronese Igt "La Grola" Allegrini 2021	40 €
Rosso Veronese Igt "La Poja" Allegrini 2018	160 €
Amarone della Valpolicella Classico Docg Vigneti di Ettore 2018	70 €
Amarone della Valpolicella Docg Musella 2018	80 €
Amarone della Valpolicella Classico Docg Allegrini 2019	110 €
Alto Adige Doc Pinot Nero "Monticol" Terlano 2023	38 €
Sicilia Doc Etna Rosso "Dea Vulcano" Donna Fugata 2021	37 €
Rosso di Valtellina AR.PE.PE. 2023	45 €
Allegrini Magnum Palazzo della Torre IGT	80 €
Bolgheri Superiore Doc "Sondraia" Poggio al Tesoro 2020	100 €
Brunello di Montalcino Docg San Polo 2020	83 €
Rosso di Montalcino Doc San Polo 2023	38 €
Bolgheri Doc "Il Seggio" Poggio al Tesoro 2023	43 €

ITALIAN SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut "Rive Di Solighetto" Spagnol 2022	25 €
Durello Millesimato "Dalle Ore" Calesio	27 €
Bianco frizzante "Emily" Musella metodo ancestrale	37 €
Franciacorta Docg Brut Contadi Castaldi	30 €
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Millesimato Contadi Castaldi	40 €
Franciacorta Docg Assemblage 2 Dosaggio Zero Bellavista	58 €
Franciacorta Docg Bersi Serlini Satèn	50 €
Franciacorta Docg Millesimato Satèn Contadi Castaldi	40 €
Trento Doc Brut Nature Pedrotti	47 €
Trento Doc Pas Dosè Giulio Larcher	53 €
Trento Doc Brut "Perlè" Ferrari 2018	58 €
Trento Doc Extra Brut "Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore" Ferrari 2012	300 €

SPARKLING FROM THE WORLD

Crémant d'Alsace Millesime Brut Dirlor-Cade	43 €
Champagne Brut, Authentique Pierre Gabillard	75 €
Champagne Blanc de Noirs Extra Brut Alain Couvreur	100 €
Champagne Brut Nature "Zero" Tarlant	110 €
Champagne Brut Millesime 2016 Louis Nicaise	110 €
Champagne Encry Rêverie Blanc et Noir	110 €
Champagne Encry Metiere Extra Brut	110 €
Champagne Encry Grand Rosè Brut Grand Cru	120 €
Champagne Charles Heidsieck Vintage	200 €
Champagne "Grand Brut" Perrier-Jouet	140 €
Champagne "Belle Epoque" Perrier-Jouët 2014 Brut	330 €
Champagne Dom Pérignon 2012 Brut	420 €

WHITES FROM VERONA

Soave Doc "Fittà" Villa della Torre 2025	25 €
Soave Doc "Fienile" Corte Sant'Alda 2023	30 €
Soave Classico Doc "Monte Grande" Prà 2023	40 €
Lugana "Selva del Vescovo" Villa della Torre 2025	30 €
Veronese Igt Trebbiano in Anfora "Libertate" Balestri Valda 2021	27 €
Garda Doc Chardonnay Bio "Villa Cordevigo" Vigneti Villabella 2023	27 €
Pinot Grigio delle Venezie Doc "Corte Giara" Allegrini 2025	25 €
Bianco Veronese Igt Gardanega - Sauvignon Villa Cordevigo 2019	40 €

TAPAS

JAPANESE TAKOYAKI (1,3,4,6,7,11,12,14)	12 €
YAKITORI CHICKEN SKEWERS WITH SMOCKED OIL AND BASMATI RICE (1,3,4,6,7,11,12,14)	12 €
CHAPATI - TACOS WITH SHREDDED CHICKEN, MOSTARD LEAFS AND TANDOORI SAUCE (1,6,10,11)	13 €
MARINATED SRIRACHA CUCUMBER SPAGHETTI WITH AMBERJACK TARTARE (1,4,6,10,11,12)	15 €
BATTERED COD FISH WITH SWEET PAPRIKA AND ORANGE GUACAMOLE SAUCE (1,4,12)	15 €
MARINATED SALMON TARTARE WITH GREEN GAZPACHO (4,11,12)	15 €
CRUNCHY SUSHI RICE WITH SPICY TUNA AND TOBIKO (1,4,6,12)	16 €
BEEF CARPACCIO WITH HORSERADISH CREAM, TOMATO CONCASSÈ, OLIVES AND PECAN NUTS (7,8)	16 €
BABY SENEGAL SQUID WITH BLACK INK AND FREID POLENTA (1,4,14)	16 €
CIRASHI WITH SALMON, AMBERJACK AND TUNA MIX SASHIMI WITH TERIAKY SAUCE (4,6)	19 €

RAW FISH

RED SHRIMP AND SCAMPI SERVED WITH PONZU SAUCE (PER PIECE)(1,2,4,6,9,11,12,14)	4 €
OYSTERS SERVED WITH PONZU SAUCE (PER PIECE) (1,2,4,6,9,11,12,14)	5 €
MIX 10 PIECES	40 €
MIX 20 PIECES	79 €
MIX 30 PIECES	110 €

BAO

Soft steamed bun filled with:	
SMOKED PULLED PORK, RED CABBAGE MARINATED IN APPLE CIDER VINEGAR (1,3,7,8,12)	9,5 €
SHRIMP, AVOCADO, SWEET CHILI MAYO AND CORN FLAKES (1,2,3,4,7,12)	9,5 €
ROASTED OCTOPUS WITH POTATO AND YOGURT SAUCE (1,4,7,10,12,14)	11 €
PUMPKIN CREAM AND FALAFEL (1,9,11,12)	7,5 €

GYOZA

Grilled ravioli with filling of:	
PRAWNS (1,2,6,11,12)	12 €
PORK (1,6,11,12)	10 €
VEGETABLES (1,6,9,11,12)	10 €
WAGYU (1,6,9,11,12)	15 €

TAGLIERE

SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES WITH ARTISANAL FOCACCIA AND CHUTNEY (1,12) (recommended for 2 people)	35 €
---	------

FIRST COURSES

MONOGRANO "FELICETTI" RIGATONE CARBONARA STYLE (1,3,7,12)	16 €
UDON THAI STYLE (Pad Thai with shrimp, cashews, vegetables, curry, turmeric) (1,2,3,4,5,6,8,12)	18 €
RAMEN WITH MISO SOUP, PORK BELLY, CORN, PAK CHOI, MUSHROOMS AND NITAMAGO EGG (1,2,3,4,6,9,12,14)	18 €
PAPPARDELLE WITH VENSION SHANK AND GREMOLADE (1,2,9,12)	19 €
LINGUINE WITH TURNIP GREENS AND PINK PRAWNS TARTARE, SICHUAN PEPPER BUERRE BLANC (1,2,4,7,12,14)	20 €
CASERECCIA WITH AUBURGINE MINT CREAM, TUNA TARTARE AND DRIED TOMATOES (1,4,6,9,12)	21 €
LEMON TAGLIATELLE WITH COOKED AND RAW SCAMPI, BASIL OIL AND TAGGIASCHE OLIVES POWDER (1,2,3,4,7,8,9,12)	24 €

MAIN COURSES

TERRACOTTA AUBURGINE PARMIGIANA WITH SMOKED SCAMORZA CHEESE (1,7,9)	17 €
CROAKER FISH FILLET WITH MEDITERRANIAL/ORIENTAL SALAD AND COURGETTES TEMPURA (1,4,6,8,11,12)	23 €
WARM MARINATED SALMON WITH LIQUID KOJI RICE, WASABI, FRIED LOTUS ROOT AND SEVEN SPICES (IT MAY SEEM RAW, BUT IT'S COOKED!) (1,4,6,11,12)	24 €
DOUBLE-COOKED GUINEA FOWL POCKET WITH PAK CHOI, MONTE VERONESE CHEESE, BROCCOLI PURÈE AND CRISPY BACON (6,7,12)	26 €
CHATEAUBRIAND WITH BERNESE SAUCE AND HERBS SMASHED POTATOES	30 €

TASTING MENU

ROASTED OCTOPUS BAO WITH POTATO AND YOGURT SAUCE (1,4,7,10,12,14)
MARINATED SRIRACHA CUCUMBER SPAGHETTI WITH AMBERJACK TARTARE (1,4,6,10,11,12)
LINGUINE WITH TURNIP GREENS AND PINK PRAWNS TARTARE, SICHUAN PEPPER BUERRE BLANC (1,2,4,7,12,14)
WARM MARINATED SALMON WITH LIQUID KOJI RICE, WASABI, FRIED LOTUS ROOT AND SEVEN SPICES (It may look raw, but it's cooked!) (1,4,6,11,12)
TWO LAYERS, CARAMEL BISCUIT WITH GREEN MATCHA TEA MOUSSE, TANGERINE MOUSSE AND MIXED FRUITS (1,3,7,8,12)

€60 per person (beverages excluded)
The tasting menu must be selected by the entire table.

If you would like to pair the tasting menu with a selection of wines or cocktails, please ask our floor staff.

DESSERTS

JAPANESE MOCHI FILLED WITH ICE CREAM (1,3,7,8,12)	8 €
TWO LAYERS, CARAMEL BISCUIT WITH GREEN MATCHA TEA MOUSSE, TANGERINE MOUSSE AND MIXED FRUITS (1,3,7,8,12)	8 €
TRADITIONAL TIRAMISÙ (1,3,7,8,12)	8 €
TWO CHOCOLATES BAVARIAN CREAM WITH AMARETTI POWDER AND MANGO ALPHONSO	8 €

DESSERT WINES

Le Maragnole Passito Bianco Veneto Igt
Le Maragnole Recioto della Valpolicella Classico Docg

	
7 €	45 €
7 €	48 €

ALLERGEN LIST:

- 1) Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains, and products derived from them
- 2) Crustaceans and products containing crustaceans
- 3) Eggs and products containing eggs
- 4) Fish and products containing fish
- 5) Peanuts and products containing peanuts
- 6) Soy and products containing soy
- 7) Milk and products containing milk (including lactose)
- 8) Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queenisland nuts, and their derivatives
- 9) Celery and products containing celery
- 10) Mustard and products containing mustard
- 11) Sesame seeds and products containing sesame seeds
- 12) Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10mg/kg
- 13) Lupins and products containing lupins
- 14) Mollusks and products containing mollusks