



HOTEL MILANO & SPA  
TERRAZZA ARENA  
LOUNGE BAR & RESTAURANT



# Il nostro menù

---

**Hotel Milano & SPA - Terrazza Arena**  
**ZightCafè**

Vicolo Tre Marchetti, 11 - 37121 Verona Tel. +39 045 596011  
[hotels2go.it](http://hotels2go.it)

## Alcuni Antipasti per iniziare

La nostra selezione di salumi:

Il taglio Culatello "Vinappeso" aromatizzato in bagno di vino Amarone e profumato al vino Recioto,

Il prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi

La coppa stagionata aromatizzata nel vino Amarone

La Soppressa stagionata di Brenton

Il Lardo aromatizzato sui monti della Lessinia

€ 18.00

Salame invernale appena scottato servito con ristretto di vino Amarone

accompagnato da polenta croccante di mais Marano

e ciuffetto grigliato di radicchio di Verona in leggero agro

€ 14.00

L'uovo BIO delle Dolomiti cotto in camicia,

accompagnato da una crema di patate mantecate con la robiola

e lamelle di tartufo nero della Lessinia

€ 14.00

Il Tomino di malga scottato alla griglia con verdure di campo

e selezione di mieli Thun

€ 16.00

Il Salmone Norvegese marinato al sale Maldon affumicato

e aromatizzato con aneto selvatico, zeste di agrumi e yogurt bianco con pane carasau

€ 16.00

---

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti  
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 3.00

## I Primi Piatti

Nodini d'amore di Valeggio "tortellini" farciti con stracotto di carni nostrane e serviti  
con il classico consommè di cappone

in alternativa

su crema morbida di parmigiano 24 mesi  
saltati in padella con burro salato e foglioline di salvia

€ 13.00

I bigoli al torchio di pasta all'uovo  
al ragù d'anitra con fusa di grana padano e brunoise di verdure

€ 15.00

Lo spaghetti di semola italiana "Benedetto Cavalieri" essiccato a bassa temperatura  
alle vongole veraci della laguna veneziana

€ 16.00

Paccheri di Gragnano serviti con aglio di Nubia, peperoncino calabro  
e gamberi rossi siciliani profumati al lime

€ 18.00

## I Risotti

Riso Carnaroli Superfino della Riserva San Massimo  
(serviti per minimo 2 persone)

Amarone & Zucca

€ 15.00

Radicchio di Verona e Monte Veronese

€ 15.00

Mantecato alla "pearà" con briciole di cotechino saltate in padella

€ 15.00

---

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti  
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 3.00

## I Secondi Piatti

Filetto di scottona "Grass Fed" (200 grammi) segnato in piastra  
servito con patate al forno  
€ 20.00

Tomahawk di maialino allevato nelle valli veronesi cotto in bassa temperatura  
accompagnato da salsa barbecue al bourbon e patate aromatiche al forno  
€ 22.00

Guancetta di manzo "Grass Fed" in fondo bruno di Amarone  
con purea di patate e topinambur profumate all'aglio bollito nel latte  
€ 18.00

La vera costoletta alla milanese "orecchia di elefante":  
650 grammi di vitello di Fassona  
accompagnata da patate e pomodorini al forno  
€ 45.00\*  
(consigliata per due persone)

Il gran fritto di calamari, gamberi e pesce di paranza  
con verdure croccanti  
€ 20.00

Il baccalà alla vicentina secondo tradizione  
servito con fettine grigliate di polenta di mais Marano  
€ 18.00

\* Per ogni persona extra € 10.00

---

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti  
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale  
Coperto e Servizio € 3.00

# I Piatti Unici

Il baccalà alla vicentina secondo tradizione  
servito con fettine grigliate di polenta di mais Marano

&

Il gran fritto di calamari, gamberi e pesce di paranza  
con verdure croccanti

€ 30.00

L'uovo BIO delle Dolomiti cotto in camicia,  
accompagnato da una crema di patate mantecate con la robiola  
e lamelle di tartufo nero della Lessinia

&

Il Tomino di malga scottato alla griglia con verdure di campo  
e selezione di mieli Thun

€ 22.00

Nodini d'amore di Valeggio "tortellini" farciti con stracotto di carni nostrane e serviti  
con il classico consommè di cappone

in alternativa

su crema morbida di parmigiano 24 mesi  
saltati in padella con burro salato e foglioline di salvia

&

Guancetta di manzo "Grass Fed" in fondo bruno di amarone  
con purea di patate e topinambur profumate all'aglio bollito nel latte

€ 26.00

## I Formaggi

La nostra selezione di formaggi della Lessinia  
accompagnata da mieli Thun

€ 18.00

## I Nostri Dessert

Tortino al cioccolato con il cuore morbido  
e crema di gelato

€ 10.00

Semifreddo al mandorlato di Cologna Veneta  
affogato nel caffè

€ 10.00

Tiramisù della casa con savoiardi,  
crema di mascarpone e piccole meringhe

€ 10.00

Macedonia di frutta e verdura allo sciroppo di agave  
e gelato alla crema vaniglia

€ 10.00

## Vini da Dessert

|  |         |
|--|---------|
| Recioto della Valpolicella 500 ml                    | € 50,00 |
| Recioto di Soave 500 ml                              | € 40,00 |
| Recioto di Gambellara DOCG Spumante Dal Maso 750 ml  | € 25.00 |
| Recioto Classico Riva dei Perari DOCG Dal Maso 500ml | € 35.00 |

---

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti  
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 3.00

# Per i più piccoli

## Antipasti

Prosciutto cotto di coscia

€ 8.00

Prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi

€ 10.00

## Primi Piatti

Pasta al:

burro – olio – pomodoro - ragù di carne - pesto alla genovese

€ 9.00

## Secondi Piatti

Wurstel alla griglia

€ 10.00

Petto di pollo alla griglia

€ 12.00

Cotoletta di pollo alla milanese

€ 15.00

Il nostro Hamburger di Fassona (sandwich)

€ 15.00

Fritto di Calamari

€ 15.00

Tutti i secondi piatti sono accompagnati a vostra scelta da:

Patate al forno - Patate fritte - Patatine smile - Insalata mista

## Dessert

Gelato alla vaniglia

€ 6.00

Tortino al cioccolato con il cuore morbido

€ 6.00

---

Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti  
consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale

Coperto e Servizio € 3.00



HOTEL MILANO & SPA  
TERRAZZA ARENA  
LOUNGE BAR & RESTAURANT



# La nostra selezione dei vini

---

**Hotel Milano & SPA - Terrazza Arena**  
**ZightCafè**

Vicolo Tre Marchetti, 11 - 37121 Verona Tel. +39 045 596011  
[hotels2go.it](http://hotels2go.it)



## Spumanti Metodo Classico "Champenoise"

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

### Champagne

|                                 |               |          |
|---------------------------------|---------------|----------|
| Laurent Perrier Brut            | glass € 12.00 | € 70.00  |
| Perrier-Jouet Grand Brut        |               | € 70.00  |
| Perrier-Jouet Blason Rose       |               | € 90.00  |
| Bollinger Special Cuvée Brut    |               | € 90.00  |
| Ruinart Brut Rosé               |               | € 110.00 |
| Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut |               | € 120.00 |
| Ruinart Blanc de Blancs         |               | € 120.00 |
| Dom Perignon Brut               |               | € 250.00 |

## Metodo Classico Italiano

|                                      |              |          |
|--------------------------------------|--------------|----------|
| Franciacorta Berlucchi Saten         | glass € 6.00 | € 35.00  |
| Ferrari Perlè Trento DOC Millesimato | glass € 8.00 | € 50.00  |
| Franciacorta Ca' Del Bosco Prestige  |              | € 50.00  |
| Franciacorta Bellavista Alma         |              | € 50.00  |
| Giulio Ferrari Riserva del Fondatore |              | € 110.00 |

## Spumanti Metodo Charmat "Martinotti"

Il metodo "Martinotti" permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15 – 20 giorni.

|   |              |         |
|---|--------------|---------|
| Prosecco Santi Millesimato DOCG Valdobbiadene Extra Dry | glass € 5.00 | € 25.00 |
| Durello Monti Lessini DOC Dal Maso                      |              | € 25.00 |

## Vini Rosati

|  |         |
|--|---------|
| Bardolino Chiaretto 2017 Cavalchina      | € 25.00 |
| Scalabrone Bolgheri Rosato 2017 Antinori | € 30.00 |

## Vini Bianchi

|  |              |         |
|--|--------------|---------|
| Scaia 2017 Tenuta S. Antonio (Garganega & Chardonay) | glass € 5.00 | € 25.00 |
| Lugana 2017 Ca'dei Frati                             | glass € 6.00 | € 30.00 |
| Soave Classico 2017 Pieropan                         | glass € 6.00 | € 30.00 |
| S. Vincenzo 2017 Anselmi                             |              | € 30.00 |
| Amedeo Custoza Superiore 2017 Cavalchina             |              | € 30.00 |
| Pinot Grigio 2017 Colterenzio                        |              | € 28.00 |
| Gewürztraminer 2016 LaFoa Colterenzio                |              | € 45.00 |
| Chardonay Doc Livio Felluga                          |              | € 38.00 |
| Sauvignon Livio Felluga                              |              | € 38.00 |
| SauCha 2017 Consoli (Sauvignon & Chardonay)          |              | € 25.00 |
| Vermetino Bolgheri Antinori                          |              | € 30.00 |
| Vistamare Ca' Marcanda                               |              | € 45.00 |
| Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Antinori |              | € 65.00 |

## Vini Rossi Veronesi

|  |              |         |
|--|--------------|---------|
| Valpolicella Classico 2016 Speri                               | glass € 5.00 | € 25.00 |
| Valpolicella Ripasso Monte Garbi 2016 Tenuta S. Antonio        | glass € 6.00 | € 30.00 |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 Secondo Marco |              | € 40.00 |
| Valpolicella Superiore 2016 Roccolo Grassi                     |              | € 40.00 |
| Amarone 2012 S. Urbano Speri                                   |              | € 80.00 |
| Amarone Valpolicella Classico DOCG Secondo Marco 2011          |              | € 80.00 |
| Amarone Roccolo Grassi   |              | € 90.00 |

## Vini Rossi

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Chianti Classico 2014 Terre di Arceno                                   |  | € 40.00  |
| Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Tenuta Tignanello Marchese Antinori  |  | € 50.00  |
| Brunello di Montalcino 2012 Fornacina                                   |  | € 75.00  |
| Cabernet Sauvignon Riserva Kastelet Colterenzio                         |  | € 35.00  |
| Pinot Nero Villa Nigra Colterenzio                                      |  | € 45.00  |
| Barolo Tenuta Prunotto  |  | € 55.00  |
| Sito Moresco 2016 Gaja  |  | € 60.00  |
| Alma Mater Cesanese Doc di Olevano 2012 Romano Consoli                  |  | € 40.00  |
| Promis 2016 Ca' Marcanda  |  | € 45.00  |
| Tignanello 2015 IGT Tenuta Tignanello Marchesi Antinori                 |  | € 110.00 |
| Solaia 2014 Tenuta Tignanello Marchesi Antinori                         |  | € 260.00 |
| Guada al Tasso Bolgheri DOC Superiore Tenuta di Guada al Tasso Antinori |  | € 135.00 |
| Bordeaux Mouton Cadet Vintage 2014 Edition Baron Philippe de Rothschild |  | € 60.00  |
| Pinot Noir 2015 Bourgogne Moilard                                       |  | € 45.00  |

## Acqua

Acqua Minerale Giorgio Armani Naturale / Gassata 750 ml € 4.00

## Birre

Forst 1857 – Italia (Blonde Lager Vol. 33 cl. – Alc. 4,8°) € 5.00

Scudata Antoniana – Italia (Blonde Lager Vol. 33 cl. – Alc. 5,2°) € 5.00

Warsteiner – Germania (Blonde Pils Vol. 33 cl. – Alc. 4,8°) € 5.00

Menabrea & Figli Ambrata Celebrativa – Italia (Amber Ale Vol. 33 cl. – Alc. 5°) € 5.00

## Coffee

Espresso € 3.00

Caffè decaffeinato € 3.00

Cappuccino € 4.00

Latte macchiato € 4.00

## Tisane

Ayurveda – Relax € 5.00

Beauty – Digestiva / Digestive € 5.00

Bio Primavera / Bio Spring - Digestiva Snellente / Digestive Slimming € 5.00

Body And Soul – Relax Digestiva / Relax Digestive € 5.00

Moringa Albero della Vita / Moringa Tree of Life - H24 € 5.00