



**SANTA FELICITA**  
*Ristorante*

**"Lasciate ogni speranza, o voi che entrate"**

*"Abandon all hope, ye who enter here."*

(Dante Alighieri)

**..all'interno della chiesa sconsacrata..**

*..inside the deconsecrated church...*



**MENU**

## STORIA

La costruzione presenta differenti stili architettonici sviluppati nel corso dei secoli. Osservando la struttura si possono riscontrare alcuni interessanti elementi, l'impronta principalmente romanica, il magnifico soffitto ligneo risalente al 1300, l'ampliamento della zona absidale eseguita nel XVII secolo. Il campanile è considerato tra i più antichi della città. Di grande importanza artistica sono considerate le pareti affrescate, risalenti al 1300, che un tempo ricoprivano completamente l'edificio; rilevante lo splendido affresco che raffigura il volto di Cristo, ancora oggi presente all'interno della chiesa.

La chiesa fu soppressa con la riforma napoleonica del 1806, fu venduta a proprietà privata e venne adibita ad usi civili. Verso la fine dell'Ottocento, parte degli affreschi furono staccati per essere conservati; attualmente sono posti nei magazzini del Museo di Castelvecchio e nel Museo G. B. Cavalcaselle presso la tomba di Giulietta. La chiesa fu dedicata alle Sante Perpetua e Felicità, due giovani donne che nel 203 d.C. furono arrestate e condannate a morte per essersi convertite al cristianesimo, poiché un decreto dell'imperatore Settimio Severo, aveva proibito a tutti i cittadini dell'impero di diventare cristiani. Il martirio avvenne il 7 Marzo nell'arena di Cartagine. Il culto di Perpetua e Felicità si diffuse in tutto il mondo cristiano e in seguito, fu inserito nel primo calendario liturgico, nella data del loro martirio.

## HISTORY

The building presents different architectural styles developed over the centuries. Looking at the structure, we can see some exciting elements, mainly the Romanesque imprint, the magnificent wooden ceiling dating back to 1300, and the enlargement of the apse area in the 17th century. The bell tower is considered one of the oldest in the city. Of great artistic importance are the frescoed walls, dating back to the 14th century, which once wholly covered the building; of particular note is the splendid fresco depicting the face of Christ, still present inside the church.

The church was suppressed with the Napoleonic reform of 1806, was sold to private ownership and was used for civil purposes. Towards the end of the nineteenth century, part of the frescoes was detached for conservation; they are currently in the storage rooms of the Museo di Castelvecchio and in the Museo G. B. Cavalcaselle near Juliet's tomb.

The church was dedicated to Saints Perpetua and Felicity, two young women who were arrested and sentenced to death in 203 A.D. for having converted to Christianity, since a decree of Emperor Septimius Severus had forbidden all the citizens of the empire to become Christians. They were martyred on 7th March in the arena of Carthage. The cult of Perpetua and Felicity spread throughout the Christian world and was later included in the first liturgical calendar on the date of their martyrdom.

**Benvenuti al**  
Welcome To

# **SANTA FELICITA**

## *Ristorante*

**La direzione e tutto lo staff**  
**vi augurano una gradevole permanenza**  
The management and all the staff  
wish you a pleasant stay.

### **WIFI PASSWORD**

**santafelicitaristorante**

**Seguiteci sui nostri social**  
**per rimanere sempre aggiornati su news ed eventi**  
Follow us on our socials  
to stay up to date on news and events

**Instagram: @santafelicita\_ristorante**  
**Facebook: Santa Felicita Ristorante**

**Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari**  
**chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.**

**Possibili allergeni presenti nei piatti.**

**Tabella allergeni in ultima pagina. Regolamento (UE) 1169/2011**

Dear customer, if you have any food allergies and/or intolerances  
please ask about our food and drinks. Possible allergens are present in the dishes.

**Allergen table displayed on the last page. Regulation (EU) 1169/2011**

**Il pesce crudo fresco proposto in menù ha subito trattamento conformemente ai disposti del**  
**Reg.CE 853/2004, Allegato III, Sez VII, Capitolo,3 Lettera D, punto 3 che prevede l'abbattimento**  
**del pesce per almeno 24 ore a -20°C per evitare il rischio Anisakis.**

**Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.**

The fresh raw fish proposed in the menu has undergone treatment in accordance with the  
provisions of EC Reg. 853/2004, Annex III, Sec. VII, Chap., 3 Lett. D, point 3 which provides for  
the slaughter of fish for at least 24 hours at -20 ° C to avoid the risk Anisakis.

We will use frozen products whenever fresh products are unavailable on the market.

**V = Piatto Vegetariano**

**V = Vegetarian Meal**



## INOSTRI APERITIVI OUR APERITIFS



<b><u>SPRITZ</u></b> - Aperol/Campari/Bianco	5
Amaro Tonic ( <i>*new</i> )	5
Campari Soda	4
Gin Tonic Base/Premium	8/10
Vodka Tonic	8
Americano - Vermouth, Campari, Selz	9
Negroni - Vermouth, Campari, Gin	9
Negroni Sbagliato - Vermouth, Campari, Spumante	9
Calice di Vino Wine Glass	Carta Vini Wine List

## BEVANDE BEVERAGES

Acqua (0.75cl) Water	3.5
Bibite in lattina Soft Drinks in cans	3.5
Succhi di Frutta Fruit Juices	3.5
Crodino (non-alcoholic bitter aperitif)	3.5

## BIRRE BEERS

### ALLA SPINA/DRAUGHT:

• Hasen-Bräu	
- piccola/ small (0.20cl)	3
- media/ medium (0.40cl)	5.5
- grande/ large (0.50cl)	8
- BIG (1L)	13

### BOTTIGLIA/BOTTLES :

• Italica - Bionda Puro Malto - 5%	5
• Corsendonk - Blanche - 4.8%	5
• Corsendonk - Ambrata - 6.5%	5
• Hasen Bräu - Weizen - 5.2% (0.50cl)	6
• No Alcohol - 0%	5

**COPERTO**      **2**  
**COVER CHARGE**

## TAGLIERI SALUMI E FORMAGGI COLD CUTS AND CHEESES BOARDS

**Culatello di Soave a Verona e Formaggio ubriaco al Prosecco** 14  
Culatello Ham from Soave in Verona and Cheese refined with Prosecco Wine

**Stendino di Prosciutto Crudo 24 Mesi e Burrata Pugliese** 13  
Raw Ham 24 months and Burrata Cheese from Puglia

### GRAN STENDINO SANTA FELICITA DA CONDIVIDERE GREAT BOARD SANTA FELICITA TO SHARE

**Affettati Misti e Formaggi Veneti accompagnati da** 32  
**Giardiniera di Verdure e Confettura di Fichi Senapati**  
Mixed Cold Cuts and Local Cheeses served with Pickled Vegetables  
and Figs Jam flavoured with Mustard

**V Selezione di 4 Formaggi Veneti e Confettura di Fichi Senapati** 16  
Local 4 Cheeses board and Figs Jam flavoured with Mustard  
\*primi quattro formaggi della lista \*first 4 cheeses of the list

**V Degustazione di 8 Formaggi Italiani e Confettura di Fichi Senapati** 36  
Tasting of 8 Italian Cheeses and Figs Jam flavoured with Mustard

Monteveronese DOP	<u>Fresco</u> dal gusto delicato e gradevole che ricorda il latte appena munto, la panna e il burro fresco.
Monteveronese DOP	<u>Fresh</u> with a delicate and pleasant taste reminiscent of freshly milked milk, cream and fresh butter.
Cimbretto	<u>Lunga stagionatura di 6 mesi</u> con latte vaccino intero; sapore deciso, gradevole e persistente. L'origine del nome deriva dalle popolazioni tedesche Cimbre che nei tempi passati colonizzarono la Lessinia.
Cimbretto	<u>Long maturing for 6 months</u> with whole cow's milk; strong, pleasant and persistent flavour. The origin of the name derives from the German Cimbre people who colonised the Lessinia area in times gone by.
Ubrriaco al Prosecco	<u>Stagionato almeno 4 mesi e poi immerso in vasche con vinacce e vin secco</u> ; sono previste precise sessioni di immersioni, seguite da periodi di riposo e asciugatura, per conferire i profumi e i sapori al formaggio. Note fresche ed agrumate conferite dal vino secco si fondono perfettamente al delicato profumo fruttato e vegetale tipici del latte.
Drunk on Prosecco	<u>Matured for at least 4 months and then immersed in vats with marc and dry wine</u> ; precise immersion sessions are followed by periods of rest and drying to impart the cheese's aromas and flavours. Fresh and citrus notes conferred by the dry wine blend perfectly with the delicate fruity and vegetal scent typical of milk.
Speziato Tartufo	Interno morbido e compatto con note delicate di <u>tartufo</u> , la crosta affinata con unamiscela di spezie avvolgente.
Truffle Spiced	Soft and compact interior with delicate <u>truffle</u> notes, the crust refined with an enveloping spice mixture.
Giotto	<u>Aromatico</u> a forma cilindrica, crosta morbida scura con muffe caratteristiche, e interno bianco compatto.
Giotto	<u>Aromatic</u> , cylindrical in shape, dark soft crust with characteristic moulds, and compact white interior.
Blu 61	Erborinato a pasta cremosa <u>affinato in vino dolce "Raboso Passito IGT" e Mirtilli Rossi</u> . Gusto intenso, deciso, equilibrato dal sentore dolce vino passito.
Blu 61	Creamy herb <u>refined in "Raboso Passito IGT" sweet wine and cranberries</u> . Intense, decisive flavour, balanced by the sweet hint of raisin wine.
Vento d'Estate	<u>Posto in barrique di rovere per 5 mesi, avvolto da fieno che possiede più di 200 tra fiori, erbe aromatiche ed officinali</u> . Al naso sensazioni di camomilla, miele di tiglio, fiori gialli appassiti; al palato sensazione aromatica floreale, con la crosta che porta una potenza balsamica di mentuccia e di miele di acacia.. sembra di passeggiare in un prato fiorito.
Vento d'Estate	<u>Placed in oak barrels for 5 months, wrapped in hay with more than 200 flowers, aromatic and officinal herbs</u> . On the nose, sensations of chamomile, linden honey, wilted yellow flowers; on the palate, an aromatic floral sensation, with the rind bringing a balsamic power of mint and acacia honey... it feels like walking through a flowery meadow.
Blu Gins	Erborinato <u>affinato nel Gin</u> Roby Marton. Binomio perfetto sensoriale e gastronomico. La cremosità del formaggio si fonde in una piccante speziatura elegante e una balsamica freschezza finemente alcolica dettata dal Gin.
Blu Gins	Herbal <u>refined in</u> Roby Marton <u>Gin</u> . A perfect sensory and gastronomic combination. The creaminess of the cheese blends into an elegant spiciness and a finely alcoholic freshness dictated by the Gin.

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Polentina morbida, Funghi, Gorgonzola e Soppresa</b>	13
<b>V (Proposta Vegetariana: senza Soppresa con aggiunta di Radicchio all'Amarone)</b> Cornmeal Mush with Mushrooms, Gorgonzola cheese and Soppresa Salami	
<b>V (Vegetarian Proposal: with Amarone Wine flavored Radicchio instead of Soppresa Salami)</b>	
<b>V Vellutata di Zucca, Semi di Sesamo, Amaretti e Crostini</b>	12
Pumpkin Soup, Sesame Seeds, Amaretti and Croutons	
<b>Petto d'Oca affumicato, confettura di Pere e Pan Brioches croccante</b>	14
Smoked Goose Breast, Pear Compote and crispy Pan Brioche	
<b>Tartare di Manzo, Pomodori secchi, Senape antica e frutti del Capperro</b>	15
Beef Tartare, sundried Tomatoes, antique Mustard, and Caper fruit	
<b>Impepata di Cozze al Pomodoro</b>	11
Peppered Mussel Sautè with Tomatoe sauce	
<b>Carpaccio di Spada fumé, confettura di Pere e Mela affettata</b>	14
Smoked Swordfish Carpaccio, Pear Compote and Apple slices	
<b>Acciughe del mar Cantabrico, Burratina e Pomodorini</b>	13
Anchovies from the Cantabrian Sea, Burrata cheese	
<b>Capesante sfumate al Brandy, crema di Zucca e sabbia di Amaretti</b>	13
Scallops shaded with Brandy, Pumpkin cream and Amaretti sand	

## CRUDITÉS DI PESCE RAW FISH

<b>Battuta di Gambero al coltello e zest di Limone</b>	15
Prawn Tartare and Lemon Zest	
<b>Battuta di Salmone al coltello e Avocado</b>	15
Salmon Tartare and Avocado	

## PASTA & RISOTTO

<b>Tagliatelle di Pasta fresca al Ragù d'Anatra</b>	15
Tagliatelle with Duck Ragout	
<b>Gnocchi fatti a mano con Stracotto d'Asino</b>	16
Handmade Gnocchi with Donkey Meat Stew	
<b>V Gnocchi fatti a mano, Radicchio all'Amarone della Valpolicella e Crema di Tartufo della Lessinia</b>	16
Handmade Gnocchi, Radicchio with Amarone Wine from Valpolicella and Lessinia Truffle Cream	
<b>V Risotto all'Amarone della Valpolicella</b> ( <i>minimo 2 pax - cottura 20 min.</i> )	16/pax
Typical Risotto with Valpolicella Amarone Red Wine ( <i>minimum 2 people - time 20 min.</i> )	
<b>Tortellini Romeo di Verona spadellati con Burro e Salvia</b>	13
Romeo's Meat-filled Tortellini pan-fried with Butter and Sage	
<b>V Tortelli ripieni di Zucca con Julienne di Monteveronese e Amaretti</b>	15
Pumpkin-filled Tortelli with Monteveronese cheese julienne and Amaretto	
<b>Linguine all'Astice (mezzo/intero astice)</b>	23/39
Linguine Pasta with Lobster (half/whole lobster)	
<b>Tortelli Giulietta ripieni di Coda di Rospo con Pomodorini e Olive Taggiasche</b>	17
Juliet's Monkfish-filled Tortelli, and Cherry Tomatoes and Taggiasche Olives	
<b>Spaghetti al nero di Seppia, Caviale di Salmone e Cozze</b>	18
Black squid ink spaghetti, Salmon Caviar and Mussels	
<b>Paccheri con Zucchine, Gamberetti, Burrata e battuta di Gambero</b>	17
Paccheri Pasta with Zucchini, Shrimps, Burrata Cheese and Tartare Prawn	

## INSALATE

### SALADS

#### **SALMONE**

**Dadolata di Salmone, Misticanza, Avocado, Pomodorini, Cetrioli, salsa di Soia** 14  
Salmon diced, Misticanza Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Cucumber, Soy Sauce

#### **V GRECA**

**Feta Greca, Misticanza, Pomodori, Carciofi, Olive, Capperi** 12  
Greek Feta Cheese, Misticanza Salad, Tomatoes, Artichokes, Olives, Capers

#### **MEDITERRANEA**

**Tonno, Insalata verde, Pomodoro, Capperi, Olive, Mozzarella** 12  
Tunafish, green Salad, Tomatoes, Capers, Olives, Mozzarella cheese

## CARNE & PESCE

### MEAT & FISH

<b>Tagliata Picanha di Manzo Black Angus alla griglia, Rucola e Grana</b> Grilled Sliced Black Angus Beef Picanha, Rocket salad and Grana cheese	21
<b>Filetto di Manzo alla griglia</b> Grilled Beef Fillet	22
<b>Filetto di Manzo all'Amarone della Valpolicella</b> Beef Fillet with Amarone Red Wine Sauce	24
<b>Costata di Scottona (500gr) alla griglia</b> Grilled Beef Ribeye Steak (500gr)	25
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana e Polentina morbida</b> Venetian-style Veal's liver and Cornmeal mush	19
<b>Stracotto d'Asino e Polentina morbida</b> Donkey Meat Stew and Cornmeal mush	18
<b>Straccetti di Pollo al Pepe verde</b> Chicken strips pan-fried with Green Pepper	17
<b>Gamberoni flambé al Cognac</b> Flambéed king Prawns in Cognac	18
<b>Salmone alla griglia con Avocado</b> Grilled Salmon with Avocado	19
<b>Filetto di Spigola alla griglia e Cime di Rapa</b> Grilled Sea Bass and Turnip tops	19

## CONTORNI

### SIDE DISHES

<b>V Schiacciata al Rosmarino (impasto della pizza)</b> Crunchy Focaccia with Rosemary (pizza dough)	5
<b>V Insalata Mista</b> Mixed Salad	5
<b>V Patate Semisbucciate saltate con Olio e Rosmarino</b> Half-peeled Baked Potatoes with Oil and Rosemary	5.5
<b>V Cime di Rapa al Burro salato</b> Turnip tops with salted Butter	6.5
<b>V Verdurine grigliate</b> Grilled Vegetables	6.5



## PIZZE GOURMET GOURMET PIZZA

### **DELICATA**

**Mozzarella, Carpaccio di Spada fumé, Burrata, Mela e Granella di Pistacchio**  
*Mozzarella, smoked Swordfish, Burrata cheese, Apple slices and Pistachio Grains*

15

### **INCONTRO**

**Mozzarella, Burrata a ciuffi, Mortadella e Granella di Pistacchio**  
*Mozzarella, Burrata Cheese, Mortadella and Pistachio Grains*

15

### **ROMEO & GIULIETTA**

**Pomodoro, Radicchio all'Amarone, Gocce di Gorgonzola, Crudo 24 Mesi**  
*Tomato sauce, Amarone Wine flavoured Radicchio, Gorgonzola drops, Raw Ham*

15

## PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZA

### **SANTA FELICITA**

**Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Prosciutto Cotto, Salamino Piccante, Gorgonzola, Grana**

*Tomato Sauce, Mozzarella, Radicchio, Ham, Spicy Salami, Gorgonzola Cheese, Grana Cheese*

12.5

### **CHURCH**

**Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea, Sfilacci di Pecorino, Funghi, Salamino Piccante**

*Tomato sauce, Mozzarella, Tropea Onion, Pecorino Cheese Slices, Mushrooms, Spicy Salami*

12

### **V SCONSACRATA**

**Mozzarella, Melanzane, Funghi Porcini, Crema di Tartufo, Grana**  
*Mozzarella, Eggplant, Porcini Mushrooms, Truffle Cream, Grana Cheese*

12

### **CHIESA**

**Pomodoro, Mozzarella, Mele, Gorgonzola, Crudo 24 Mesi**

*Tomato sauce, Mozzarella, Apple slices, Gorgonzola Cheese, Raw Ham 24 months*

12

### **PARADISO**

**Mozzarella, Sfilacci di Pecorino, Culatello di Soave, Carciofi**

*Mozzarella, Pecorino Cheese Slices, Local Culatello Ham from Soave, Artichokes*

12

### **V PURGATORIO**

**Pomodoro, Burrata, Pomodorini secchi, Basilico**

*Tomato Sauce, Burrata Cheese, Dried Tomatoes, Basil*

11.5

### **INFERNO**

**Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salamino Piccante, Cipolla di Tropea**  
*Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Spicy Salami, Tropea Onion*

11.5

## PIZZE CLASSICHE

### CLASSIC PIZZA

<b>V MARGHERITA</b>	7
<b>Pomodoro, Mozzarella, Origano</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>V BUFALA</b>	8
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico</b> <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil</i>	
<b>NAPOLETANA</b>	7.5
<b>Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano, Olive Nere</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano, Black Olives</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	10
<b>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Capperi, Olive, Origano</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Capers, Olives, Oregano</i>	
<b>CALZONE</b>	10
<b>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Ricotta</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta Cheese</i>	
<b>CRUDO</b>	9
<b>Pomodoro, Mozzarella, Crudo 24 Mesi</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham 24 Months</i>	
<b>COTTO E FUNGHI</b>	8
<b>Pomodoro, Mozzarella, Cotto e Funghi</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	8
<b>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Tropea Onion</i>	
<b>V VEGETARIANA</b>	9
<b>Pomodoro, Mozzarella, Verdure Griglia. Carciofi, Funghi, Grana</b> <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables. Artichokes, Mushrooms, Grana Cheese</i>	

## AGGIUNTE

### EXTRA ON PIZZA

<b>prosciutto cotto, salamino piccante, funghi, scaglie di grana, würstel</b> <i>ham, spicy salami, mushrooms, parmesan shavings, würstel</i>	2
<b>prosciutto crudo, funghi porcini, burrata, speck</b> <i>raw ham, porcini mushrooms, burrata cheese, speck</i>	3

## CAFFETTERIA

### COFFEE

Espresso	Coffee	2	Orzo	Barley Coffee	2.5
Caffè Corretto	Spiked Coffe	3	Ginseng	Ginseng	3
Decaffeinato	Decaffeinated	2.5	Americano	Americano	2.5
Cappuccino	Capuccino	3	Thè Caldo	Hot Tea	3.5

## LIQUORI

### LIQUEURS

Amari & Liquori	Liqueurs	3.5
Grappa	Grappa	3.5
Cognac	Cognac	5
Whiskey	Whiskey	6
Bas Armagnac	Bas Armagnac	6.5

## SELEZIONE DISTILLATI

### DISTILLATES SELECTION

	Bicch. Glass
Amaro di erbe distillate - Bepi Tosolini	4
Assortimento Grappe - Bepi Tosolini	vedi carta
Grappa di <u>Prosecco</u> 40° L'Amata	5
Grappa di <u>Amarone</u> 40° L'Amata	6
Grappa Invecc. 12 mesi 40° - F.lli Brunello	5
Grappa Invecc. 30 mesi 43° - F.lli Brunello	7
Grappa "175 Anni di Brunello" Riserva 43°	10
Bas Armagnac - VSOP - Baron de Sigognac	8
Bas Armagnac - 2000 - Baron de Sigognac	10
Bas Armagnac - 1980 - Baron de Sigognac	15
Calvados - VSOP - Chateau du Breuil	7
Whisky - Caol Ila	8
Cognac - VSOP - Gaston de Casteljac	7
Porto - LBV 2009 - Quinta Santa Eufemia	7
Porto - White 10 years - Quinta Santa Eufemia	8
Ron - Patridom 12 years (Republica Dominicana)	10
Vodka - Sernova	5
Vodka - Beluga	10

## DOLCEZZE

### DESSERTS

<b>Tiramisù della Chiesa</b> <i>di nostra produzione</i> Homemade Tiramisu	7
<b>Tortino caldo al Cioccolato dal cuore morbido</b> <i>di nostra produzione</i> Warm Dark Chocolate Cake with a soft heart	7
<b>Torta di Mele calda al profumo di Cannella</b> <i>di nostra produzione</i> Warm Apple Pie with Cinnamon scent	7
<b>Cheesecake ai Frutti di Bosco</b> Wild Berry Cheesecake	7
<b>Mousse al Cioccolato bianco e Mango</b> (senza glutine) White Chocolate and Mango Mousse (gluten free)	7
<b>Sorbetto al bicchiere: Limone o Caffè</b> (senza glutine) Lemon or Coffee Sorbet Glass (gluten free)	4

### SELEZIONE PASTICCERIA PERBELLINI VERONA SELECTION FROM HISTORICAL LOCAL PASTRY PERBELLINI

<b>Millefoglie</b> ® Creamy Millefeuille	(strati di pasta sfoglia con crema e amaretto) (layers of puff pastry with cream and amaretto)	7.5
<b>Semifreddo all'Amaretto</b> Amaretto Parfait (Amaretto is an almond biscuit)		6.5
<b>Piccola Pasticceria Secca</b> ( <i>consigliata con Vino Dolce o Liquore</i> ) Small Dry Pastry ( <i>recommended with sweet wine or liqueur</i> )		4

## VINI DOLCI SWEET WINES

	Bicch. Glass	Bott. Bottle
Vin Santo ( <u>ambrato</u> ) del Chianti Classico DOC Melini - 0,5 l	7	37
Recioto ( <u>rosso</u> ) della Valpolicella Benedetti La Villa - 0,75 l	7	38
Passito ( <u>bianco</u> ) IGT di Soave Classico Tommasi - 0,375 l		39
Recioto (rosso) della Valpolicella Tommasi «Fiorato» - 0,375 l		39
Recioto ( <u>giallo dorato</u> ) DOCG di Soave Classico Rocca Sveva - 0,5 l	7	45
Recioto della Valpolicella (rosso) DOCG 2013 Piccoli «Adone» - 0,375 l		75

## COMUNICAZIONE ALLERGENI ALIMENTARI

Estratto dall'allegato II del Reg. CE n. 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. **Cereali** contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati:tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, maltodestrine a baso di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
3. **Uova** e prodotti a base di uova;
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce:tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
6. **Soia** e prodotti a base di soia:tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio):tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio;
8. **Frutta a guscio**:vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans re*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
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 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Possibilità di prodotto surgelato in base alla stagione e reperibilità sul mercato ittico

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

## FOOD ALLERGENS COMMUNICATION

Extract from Annex II of EC Reg. n. 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances

1. **Cereals** containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof:except: wheat-based glucose syrups, including dextrose, wheat-based maltodextrins, barley-based glucose syrups cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. **Shellfish** and shellfish products;
3. **Eggs** and egg products;
4. **Fish** and fish products;except: fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations, gelatin or isinglass used as a clarifier in beer and wine;
5. **Peanuts** and peanut products;
6. **Soybeans** and soybean products; except: refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate; vegetable oils derived from soybean-based phytosterols and phytosterol esters; vegetable stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols;
7. **Milk** and milk products (including lactose):except: whey used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; lactiol;
8. **Nuts**:namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans re*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. **Celery** and celery products;
10. **Mustard** and mustard products;
11. **Sesame seeds** and sesame seed products;
12. **Sulfur dioxide and sulfites** in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. **Lupins** and lupin products;
14. **Molluscs** and mollusc-based products.

Possibility of frozen product according to the season and availability on the fish market

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff.