

olivo

Food
Democracy
presenta

Estate 2026 | Inverno 2027

M A G A Z I N E

numero
009

FOOD
**Tanti modi
di mangiare la pizza**
il nostro impasto con farina di farro
(continua a p. 28)

FOOD
**Birrifici
del territorio**
Breve storia della birra
(continua a p. 38)



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!



HOME OF SALA FUTURISTA

Benvenuti al Ristorante Pizzeria Olivo!

È un vero piacere per i miei collaboratori, per la mia famiglia e per me darvi il benvenuto nel cuore di Piazza Bra.

Grazie per averci scelto, grazie per la vostra fiducia. Siamo convinti che ogni momento di convivialità possa diventare un ricordo speciale, e siamo grati di poterlo condividere con voi, oggi.

Ogni giorno, lavoriamo per raccontarvi la nostra passione per i sapori semplici e tradizionali, e ci impegniamo perché ogni nostro piatto vi possa trasmettere proprio questo. Due generazioni e tanti anni di esperienza, alla ricerca degli ingredienti migliori, per cercare di dare alle nostre ricette un carattere unico e inconfondibile.

Ed è proprio grazie al sapore dei prodotti artigianali, come quello della nostra pizza, lievitata con pazienza, dei nostri dolci fatti in casa o della nostra selezione di birre e vini del territorio, che possiamo offrirvi un'esperienza davvero autentica. Questo è ciò che cerchiamo di trasmettere ogni giorno con il nostro lavoro, una visione che potete toccare con mano, sfogliando le pagine di questo nostro menù raccontato.

Grazie ancora per essere venuti a trovarci, e per averci reso partecipi di questo momento speciale nella vostra giornata.



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!





Come avrai capito,
la carta ci piace.
Ma anche nel digitale
ci sentiamo a casa.
Seguendoci su Facebook
e Instagram potrai
continuare nella scoperta
del nostro racconto di
Verona, tra gli ingredienti
che utilizziamo per i nostri
piatti, le nostre iniziative,
la preparazione dei tuoi
piatti preferiti e le ultime
novità del menu.



OLIVOMAG

DA UN'IDEA DI
Michael Cortelletti

REDAZIONE:
pensierovisibile.it

PROGETTO GRAFICO,
FOTO E IMPAGINAZIONE:
apostolicoadv.it

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

Michael Cortelletti, Francesco Apostolico,
Persio Rafael Munoz, Gaia Passamonti,
Valentina Maurizi e Primavera Contu.

OLIVOMAG | N. 009 | ESTATE 2026 - INVERNO 2027

inside / sommario

- 02 Editoriale
- 03 Sommario
- 04 Benvenuto
- 05 Il coperto
- 06 L'intervista
- 07 Internazionalità nel menu dell'Olivo
- 08 Chi viene a mangiare futurista?
- 13 **ANTIPASTI & PIATTI FREDDI**
- 15 **PRIMI PIATTI**
- 17 **PIATTI UNICI**
- 19 **SULLA GRIGLIA E IN PADELLA**
- 20 **INSALATE COMPOSTE**
- 21 La via della pizza
- 22 **LA NOSTRA CUCINA SENZA GLUTINE**
- 25 **VOGLIA DI PIZZA**
- 28 Tanti modi per mangiare la pizza:
il nostro impasto con farina di farro
- 30 Palazzo Fraccaroli
un patrimonio di valore inestimabile per la città
- 32 **FRUTTA & GELATO**
- 35 **DOLCI GOLOSITÀ**
- 37 **CAFFETTERIA**
- 38 Birrifici del territorio
- 39 **BIRRIFICIO AGRICOLO IN UN'OASI NATURALE**
- 40 **BIBITE | BIRRE | SPREMUTE**
- 41 **APERITIVI | LONG DRINKS | COCKTAILS**
- 42 **LIQUORI**
- 43 Verona provincia di vini e cultura
- 46 Franciacorta - storia di un territorio e del suo vino
- 47 **BOLLICINE**
- 48 **VINO BIANCO**
- 49 **VINO ROSSO**
- 50 Per i nostri piccoli ospiti

Noi del ristorante pizzeria Olivo, giorno dopo giorno, ci ripromettiamo di fare del nostro meglio per offrire originalità, varietà e gusto. Nel nostro ambiente elegante ed accogliente, in questo luogo storico e suggestivo, vogliamo offrire la qualità e la freschezza degli ingredienti migliori, eccellente accoglienza ed un servizio sempre all'altezza. Perciò, se c'è qualcosa che non è di Tuo gradimento, se qualcosa che hai ordinato non Ti piace, non c'è problema! Noi provvederemo subito a cambiarlo! Ti chiediamo però la cortesia di avvertirci in tempo, così porremo rimedio prima che il Tuo pasto sia concluso.

**“Questa è la nostra promessa:
se qualcosa non Ti piace, dillo subito e noi lo cambiamo!”**

*Dear customer if there is something you ordered which you don't like, this is not a problem!
We will change it right away!*

*“This is our promise:
tell us right away if you don't like it and we will change it!”*



"Il Coperto"



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Il coperto

Perché in un ristorante si paga il coperto /



Introdotta dagli osteri in età medievale, il coperto era la tassa che veniva richiesta a chi occupava un posto a sedere in un locale. Anche a chi, non potendosi permettere un pasto, si portava il cibo da casa. Il coperto - che indica appunto lo stare al chiuso, al coperto - era il costo per usare tavolo, sedia, posate, bicchieri. Oggi il coperto viene incluso per rappresentare il costo di tovaglie, bicchieri e pulizia del tavolo una volta che il cliente ha completato il suo pasto. Questo piccolo importo però rappresenta anche la professionalità di chi offre il servizio, puntando alla cura e al rispetto dell'ospite.

*A brief note
on "COPERTO",
an Italian tradition.*

*Travelling means discovering
the culture and the flavour of a
country. The "COPERTO" belongs
to our tradition. In the past it
distinguished the restaurants where
food is served from the taverns
offering only wine. Today, we
celebrate our true identity with the
tradition of "COPERTO".
In addition, we offer you fresh
bread and keep our prices
convenient for you! ■*





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The Interview

L'intervista

Anna e Angelo |

Esplorando la Diversità nel Cuore di Olivo 1939

Nell'atmosfera cosmopolita del Ristorante Pizzeria Olivo 1939 è facile sentir parlare tante lingue diverse e incrociare persone che arrivano da ogni parte del mondo, siano essi avventori e clienti o collaboratori e membri dello staff. Perché questo è un luogo dove la diversità è non solo apprezzata, ma incoraggiata e celebrata. Ne abbiamo chiacchierato con la Direttrice Anna e con il suo chef Angelo, per esplorare come le ricche sfumature delle diversità culturali e di genere siano la chiave per creare un ambiente lavorativo stimolante e per offrire un'accoglienza sincera agli ospiti.

“La bellezza del mondo della ristorazione è che accoglie tutti a braccia aperte! Spesso le persone che emigrano dal loro Paese e arrivano in Italia entrano in questo ambiente perché è la soluzione più semplice per integrarsi e imparare la lingua. In 30 anni di esperienza sul campo ho avuto l'opportunità di incontrare nazionalità da tutto il mondo” ci racconta Anna, da due anni direttrice dell'Olivo.

“Ho sempre trovato gli scambi culturali molto interessanti, perché arricchiscono non solo l'aspetto culinario ma trasformano proprio l'intera esperienza di ospitalità. Un esempio? Grazie alla profonda conoscenza delle spezie di

membri dello staff come il nostro chef Angelo, che arriva dallo Sri Lanka, o di altre persone che lavorano con noi in cucina e che hanno grande familiarità con ricette e ingredienti asiatici, infatti, abbiamo potuto introdurre piatti amatissimi come la tempura o lo spiedino al curry, donando quell'impronta internazionale al nostro menù, un'impronta che da sempre ci contraddistingue”.

Ma la diversità all'Olivo si esprime attraverso tante forme: *“Oltre alla sfida di far sentire tutti parte di un team, ho affrontato anche lo scoglio di essere la direttrice di un ristorante in un mondo di uomini”* continua la direttrice. *“Non è stato sempre facile: molte persone non si aspettano di trovare una donna quando chiedono del direttore, e spesso si rivolgono al primo cameriere maschio che incontrano. Nell'immaginario comune funziona ancora così”.*

Come è iniziata questa avventura nello storico locale in centro?

“Mi è stato proposto questo ruolo due anni fa, quando il direttore precedente è andato in pensione. Al tempo lavoravo in sala da dieci anni, qui all'Olivo.

Anche il rapporto con gli ospiti è un valore che abbiamo a cuore. Amiamo recuperare la dimensione umana del momento, ci intratteniamo volentieri per due chiacchiere o per offrire un caffè”.

“Siamo, in un certo senso, un po' psicologi nel nostro lavoro.



**...e ci chiedono
se siamo
una famiglia**



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

International flavours

Internazionalità nel menù dell'Olivo/

Il nostro motto è *‘Se qualcosa non va bene, lamentati subito! Noi lo risolveremo’*” aggiunge Angelo.

‘Anche all’interno dello staff cerchiamo sempre di andare d’accordo. Passiamo molto tempo insieme, la coordinazione tra i vari reparti è un elemento fondamentale per un ambiente collaborativo. Lavorare tutti insieme in armonia, con il massimo rispetto dei ruoli di ciascuno, è una grande fonte di soddisfazione. E la clientela percepisce il rapporto che c’è tra i membri della squadra, fondamentale per offrire un buon servizio.

È capitato anche che sfogliando il menù i nostri clienti notino la foto di gruppo del personale e ci chiedono se siamo una famiglia. Sembra surreale: è evidente che non lo siamo realmente, ma noi ci scherziamo su. È qualcosa che ci rende felici e orgogliosi: dare subito l'impressione di un ambiente variegato ma molto coeso, accogliente, familiare. Insomma, un posto in cui tornare sempre volentieri’. ■



Se vi piace la cucina italiana, ma volete anche scoprire i sapori di altre culture, venite a provare il menu del ristorante Olivo. Qui troverete ingredienti freschi e locali, ma anche piatti di cucina internazionale, che raccontano storie di contaminazioni e incontri tra popoli. Per esempio, sapete che il pomodoro, uno degli ingredienti più usati nella cucina italiana, arrivò dall’America solo nel Cinquecento? Prima di allora non esistevano la pasta al pomodoro o la pizza Margherita.

Tra i piatti internazionali che potete assaggiare da noi ci sono la tempura e il teriyaki, due specialità giapponesi che hanno origini diverse. La tempura è una tecnica di frittura leggera e croccante, che si usa soprattutto per il pesce e le verdure e che oggi è indissolubilmente legata al Giappone. Ma in realtà è una tecnica appresa dai portoghesi dopo il loro arrivo nel Paese del Sol Levante nel 1542. Il nome tempura deriva dal latino, dai “quattro tempora” che identificavano giorni di digiuno in cui i portoghesi si astenevano dalla carne e mangiavano pesce e verdure. Il teriyaki è invece una salsa agrodolce, fatta con sakè, mirin, salsa di soia e zucchero, che si spalma sui cibi prima di grigliarli. Questo crea una patina lucida e zuccherina sull’alimento, che gli dà un sapore unico. Il nome teriyaki significa letteralmente grigliato e splendente.

Un altro piatto gustoso che puoi ordinare da noi è il cous cous, piatto arabo di semola di grano cotta a vapore, con verdure, pesce o carne. Ha una storia antica, che parte dal VII secolo d.C., e si è diffuso in tutto il Mediterraneo, con sagre e festival. In Italia, c’è anche una variante di pesce tipica di Trapani. Il cous cous si mangiava con le mani, facendo delle palline, e si mangiava sia freddo che caldo.

Venite a scoprire questi e altri piatti del nostro menu, dove potrete gustare la tradizione italiana e la cucina internazionale, in un ambiente accogliente e familiare. ■





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

When eating like a "futurista"

Chi viene a mangiare/ futurista?

V

Verona, passato e presente convivono intrecciandosi continuamente. Nei negozi, sulle pavimentazioni, nelle chiese e negli edifici. Per i veronesi è normale aspettarsi che qualsiasi tipo di lavoro venga prontamente interrotto causa ritrovamento reperti storici. Ancora adesso, dopo secoli e secoli, la terra continua a darci importanti testimonianze di ciò che è stato prima di noi.

È il caso di ciò che è successo all'Olivo 1939, quando nel 2015, iniziati i lavori di restauro del locale è stata riscoperta quella che oggi è la "Sala futurista" del ristorante.

Sotto strati di intonaco dimenticati dal tempo, stava lì, sulle pareti di una stanza al piano inferiore del cinquecentesco palazzo sul Liston, un unico grande affresco che racconta la storia del movimento futurista veronese.

Il movimento futurista

Il Futurismo arriva a cavallo tra '800 e '900, manifestazione palese della crisi portata dal passaggio da un secolo all'altro. Il movimento si imposta da subito come un rifiuto del presente e della società borghese, esaltando la macchina, la grande industria. Il futurismo riconsidera il ruolo dell'intellettuale nella società e vede nella poesia lo strumento per esaltare l'era industriale, la bellezza della tecnica e della tecnologia.

Propone non solo innovazioni nell'ambito letterario o figurativo ma anche un nuovo stile di vita più veloce e irriverente.

I futuristi vogliono abolire il sentimento romantico e l'ossessione per il passato; inneggiano alle innovazioni, sono prepotenti, dinamici, chiassosi, esaltano il caos e le grandi città, sono sempre protesi verso un domani esaltante. Vogliono distruggere musei, biblioteche, accademie. Credono nell'industrializzazione e nella guerra, nell'azione.

Il futurismo a Verona

Verona vive la prima fase del Futurismo di riflesso: sul quotidiano locale L'Arena del febbraio del 1909 esce il testo del Manifesto Futurista e nel 1913 Antonio Sant'Elia, uno dei più grandi esponenti del movimento, è fra i partecipanti al concorso per la nuova sede della Cassa di Risparmio da realizzarsi in piazza delle Erbe.

Nel 1916 un altro evento, questa volta tragico, lega Verona ad un altro rappresentante del Futurismo: Umberto Boccioni. La tragica ed inaspettata morte del pittore, che avviene mentre lo stesso sta prestando servizio militare nella città scaligera, è elemento traumatico e al contempo stimolo per la nascita del singolare, e per molti aspetti unico, futurismo veronese.

Molti giovani artisti si ispirano proprio a Boccioni e a lui dedicano il Gruppo Futurista Veronese che nasce ufficialmente nel 1931 con l'autorevole approvazione di Filippo Tommaso Marinetti.

Fra gli aderenti vi sono Bruno e Tullio Aschieri, Ignazio Scurto, Albino Siviero, Alfredo Gauro Ambrosi, Quirino Sacchetti, Renato Righetti, Pietro Anselmi. I futuristi veronesi seppero imporsi a livello nazionale presentando un'ampia produzione pittorica che rimase sempre fortemente legata a Verona, la città stessa ben si prestava a soggetto delle pitture aeree con l'ampio ellisse dell'anfiteatro che si espande all'interno del vasto vuoto lasciato dalla Bra'.

Verona entrò così a far parte dell'iconografia aeropittorica come nessun altro centro abitato, infatti, anche se cronologicamente tarda, la città conobbe una fioritura particolarmente intensa di quest'arte.

Quasi 30 anni dopo la scomparsa di Boccioni, per le vie del centro ancora si aggiravano membri del movimento, tra cui due pittori che usavano frequentare spesso il nostro locale, Albino Siviero e Amos Tomba. Sono ancora gli anni '40 infatti, quando artisti e poeti futuristi si trovavano qui

“ La Sala Futurista custodisce un patrimonio artistico inestimabile e un'opera unica nel panorama dell'arte cittadina. ”

per due chiacchiere e un bicchiere. Due di questi, per ringraziare dell'ospitalità ricevuta affrescarono un'intera sala dell'Olivo con scene dal "Romeo e Giulietta" di Shakespeare.



Amos Ernesto Tomba

Nasce a Verona il 25 aprile 1898. Dopo un apprendistato da fabbro, frequenta i corsi serali della scuola d'Arte Napoleone Nani di Verona. In seguito si iscrive prima all'Accademia Cignaroli, per poi vincere la borsa di studio Francolini che gli permette di frequentare l'Istituto di Belle Arti di Firenze diplomandosi nel 1919.

Nel 1920 conosce Filippo Tommaso Marinetti e il gruppo futurista e apre a Verona il suo studio. Attivo come decoratore, scenografo e pubblicitario, nel 1926 iniziano le collaborazioni di Tomba con la Fiera di Verona, con il Teatro Filarmonico e con l'Arena, per cui l'artista realizza locandine e manifesti pubblicitari.

È fra i fondatori del Gruppo Futurista Veronese Umberto Boccioni, partecipando a numerose rassegne di pittura futurista dal 1933 al 1943. Molto appassionato di poesia in lingua italiana e in vernacolo, la sua opera continua in tono minore anche nel secondo dopo guerra quando tiene la sua prima personale nel 1954.





Albino Siviero

Nasce a Verona nel 1904. Apprende i primi rudimenti dell'arte pittorica dal padre e si iscrive poi all'Accademia d'Arte Cignaroli: qui stringe amicizia con gli artisti Di Bosso, Ambrosi, Aschieri, Scurto e Tomba membri del futuro Gruppo Futurista Veronese. Nel 1933 aderisce, insieme al poeta Quirino Sacchetti, al Manifesto Futurista sulla cravatta italiana promosso da Renato di Bosso e Ignazio Scurto. In quell'anno Filippo Tommaso Marinetti crea per Siviero lo pseudonimo Verossì.

Negli anni successivi esegue bozzetti per scenografie e manifesti per la stagione lirica areniana. Nel 1940 espone alla Biennale di Venezia nelle sale dedicate al Futurismo Italiano. Nello studio di Verossì, nei pressi del Teatro Romano, viene creato sotto l'egida di Marinetti il "Gruppo Futurista Veronese Umberto Boccioni". Nel 1942 espone alla Biennale di Venezia nelle sale dedicate al Futurismo Italiano e l'an-

no successivo alla Quadriennale di Roma. Anche se arruolato nelle file del Secondo Futurismo, Verossì non sembra mai esserne parte fino in fondo, prediligendo sì la stilizzazione delle forme, ma senza mai perdere un lirismo di fondo che appare evidente nei sette acquerelli dedicati alla Giulietta e Romeo di Giuseppe Barni e nel ciclo murale del salone inferiore del ristorante Olivo di Piazza Vittorio Emanuele. Nel 1944 Verossì si ritira per sfuggire ai boati della guerra a Cerro Veronese ed esegue decorazioni murali per alcune chiese. Proprio qui verrà ucciso da un soldato tedesco in ritirata, lasciandoci il 26 aprile del 1945.

La sala

È stata la storia d'amore più famosa al mondo, nonché ambientata a Verona, ad ispirare i futuristi Siviero e Tomba. Il ciclo pittorico della Sala Futurista raffigura, infatti, i momenti salienti del dramma shakespeariano, interpretati secondo i canoni

artistici del Futurismo e commentati sia in italiano che in dialetto veronese. Il ciclo pittorico occupa tre lati e mezzo dell'ampio salone posto nell'interrato del ristorante Olivo. È interessante notare come gli affreschi siano un lavoro corale, un'opera a sei mani frutto del sodalizio fra due pittori del Futurismo veronese e un indiscusso campione della poesia vernacolare cittadina. Da una parte le pennellate di Albino Siviero (in arte Verossì) e Amos Ernesto Tomba, che porta a termine il lavoro all'indomani della tragica scomparsa di Verossì alla fine di aprile del 1945. Dall'altra i versi in dialetto a commento delle scene legate alle vicende di Romeo e Giulietta di Giuseppe Barni, alias Bepo Spela. Proprio il Barni nasce a Verona nel 1891 e fin dalla più giovane età mostra un talento innato per la poesia.

Appena dopo la Prima Guerra Mondiale acquisisce sempre più fama, con il suo irresistibile spirito umoristico che lo porta a collaborare con giornali satirici cittadini quali il 'Can de la Scala' e 'San Zen che





ride'. Ben presto per tutti i veronesi diventa "Bepo Spela".

Fonda nel 1948 il cenacolo di poesia dialettale veronese "Berto Barbarani". Nello stesso anno dà alle stampe la versione dialettale del dramma shakespeariano "Romeo e Giulietta", ribattezzandolo "Giulietta e Romeo".

Il nome di Bepo Spela travalica i confini della sua città ed egli diviene nel secondo dopoguerra il vero e proprio ambasciatore della poesia vernacolare veronese.

Ad accrescere la curiosità sulla genesi degli affreschi della sala futurista sono proprio le differenze fra le didascalie scritte dal Barni: su un totale di nove didascalie, delle quali una quasi totalmente scomparsa per l'apertura di una porta, solo tre sono perfettamente aderenti al testo definitivo di "Giulietta e Romeo". Con tutta probabilità questa inedita versione potrebbe fare riferimento ad un primo testo che Bepo Spela utilizza per le sue letture a Radio Fiera fin dal 1938 e che pertanto sarebbero un termine ante quem per la datazione degli affreschi. Il concepimento del ciclo pit-

torico avviene da parte di Verossi intorno al 1941, e si sviluppa nei successivi 4 anni e su tutte le pareti della sala.

La parete Ovest raffigura l'incontro fra Giulietta e Romeo, con una seconda scena con figure di minori dimensioni dei due amanti su un prospettico pavimento a quadroni bianchi e rossi e sullo sfondo la basilica di San Zeno, il bacio, avente come fondale gli stilizzati ponte di Castelvecchio e Ponte Pietra, la fuga di Romeo.

La parete Nord riporta, da sinistra a destra, il dialogo fra Giulietta e Frate Lorenzo sotto un'arcata, due paggi che portano selvaggina e una figura virile barbuto con abito di foggia medievale, forse identificabile con Giovanni Cenna, il proprietario del tempo. In questo punto, le didascalie legate al vino e ai dolci rimandano senza dubbio alle funzioni del luogo, che prima di diventare ristorante era anche pasticceria - confetteria. Passando alla parete Est, troviamo quanto rimane del già citato dialogo fra Giulietta e Frate Lorenzo (parzialmente illeggibile per il guasto arrecato agli affreschi in seguito alla realizzazione di una

nuova apertura di collegamento alla sala) con la chiesa di S. Stefano sullo sfondo, la cavalcata di Romeo da Mantova (ben visibile un torrione del Castello di S. Giorgio della città virgiliana) e un'ulteriore immagine di Giulietta e Frate Lorenzo.

Infine la mezza parte meridionale, dove lo slancio pittorico del duo Verossi - Tomba immagina un concerto di campane che magicamente fuoriescono dai campanili e dalle torri cittadine (si riconoscono la Torre del Gardello e il campanile della basilica di San Zeno).

Un tempo ritrovo di artisti, poeti e intellettuali, la Sala Futurista custodisce un patrimonio artistico inestimabile e un'opera unica nel panorama dell'arte cittadina.

In onore del vento futurista che ha attraversato L'Olivo, per un periodo il locale ha avuto anche un menu dedicato, con tanto di cappuccino futurista, "per alzarsi" e "polibibite", che era il modo in cui i futuristi chiamavano dessert e cocktail. ■



Il Comune di Verona ha riconosciuto il pregio della Sala Futurista dell'Olivo insignendogli il titolo riconosciuto con attestato di BOTTEGA STORICA. Le Botteghe storiche costituiscono una parte integrante del prezioso patrimonio della città di Verona.



Polpo e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone



Anna
DIRETTRICE

Il rapporto con gli ospiti è un valore
che ho sempre a cuore.

antipasti

Antipasti & Piatti Freddi



Vitello tonnato



Parmigiana di melanzane



Bruschette sfiziose con bufala, ciriutto, basilico fresco, capperi e olive 9,00
Bruschetta with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, capers, oregano, fennel seeds and olives

Bruschetta con salmone e avocado su crema di robiola 11,00
"Bruschetta" with robiola cheese, marinated salmon and avocado

Proposte della Casa



Polpo* e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone 17,00
Boiled octopus* with potatoes, celery, pink pepper and lemon oil sauce



Burrata con ciliegini e prosciutto di Montagnana DOP e crema di basilico 16,50
Burrata cheese with cherry tomatoes and Montagnana DOP ham topped with basil sauce



Vitello tonnato
Thinly sliced veal served with a tuna sauce and capers 17,00



Parmigiana di melanzane
Fried eggplants layered with tomato sauce and mozzarella cheese 14,00



Ottimo per VEGETARIANI

Ottimo per VEGANI



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



Allergeni alimentari presenti in menu



Coperto a persona 2,50 | Cover charge



Burrata con ciliegini e prosciutto di Montagnana DOP e crema di basilico



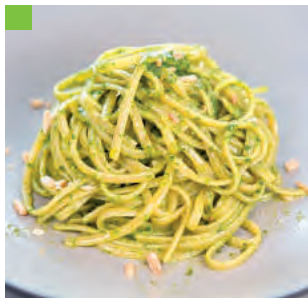
Angelo
CHEF

Lavorare tutti insieme in armonia,
con il massimo rispetto dei ruoli di ciascuno,
è una grande fonte di soddisfazione.



risini pia

Primi Piatti



Linguine al pesto e pinoli



Linguine con gamberi



Rigatoni all'amatriciana



Gnocchi fatti in casa



Spaghetti al pomodoro con sugo di ciliegini e basilico fresco 11,00
Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil

Linguine al pesto e pinoli 13,00
Linguine pasta with pesto sauche from fresh basil and pine nuts

Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco 18,50
Spaghetti with clams sauteed with white wine and decorated with a parsley tuft

Linguine con gamberi, zucchine e ciliegini 16,00
Linguine with king prawns *, zucchini and cherry tomatoes

Rigatoni all'amatriciana 14,00
Rigatoni pasta with amatriciana sauce with tomatoes, onions, strips of bacon and pork cheek

Gnocchi fatti in casa al nostro ragù, pancetta e scamorza affumicata 14,00
Potato gnocchi with ragout, bacon and smoked scamorza cheese

Proposte della Casa

Bigoli alla carbonara con guanciale e pancetta di maiale e pepe nero fresco 14,50
Bigoli pasta carbonara style with pig's cheek and bacon topped with freshly ground black pepper.



Suggerimento

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC HERACLES DI MASSERIA SURANI

0,10 /

6,50 €



Tonnarelli cacio e pepe 12,50

Fresh tonnarelli pasta with pecorino cheese and freshly ground black pepper



Suggerimento

CUSTOZA DOC CAVALCHINA

0,10 /

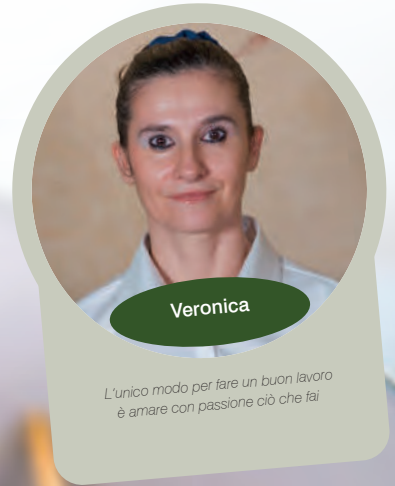
5,50 €



Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco



Spaghetti di grano duro allo scoglio con cozze, vongole e sugo di ciliegiini



Veronica

L'unico modo per fare un buon lavoro
è amare con passione ciò che fai



Piatti 2020

Piatti Unici



Frittura di gamberi



Padellata di riso pilaf al curry

■ Spaghetti di grano duro allo scoglio con cozze, vongole e sugo di ciliegini 20,00
Spaghetti with sauteed mussels and clams in cherry tomato sauce

■ Padellata di riso pilaf al curry con ortaggi, 20,00
calamari* e gamberoni* al pangrattato
Vegetable paella with curry sauce, grilled squids and atlantic prawns*

■ Frittura di gamberi*, calamari* e verdura in stile tempura 21,00
(Servita con maionese alla menta)

Tempura-style atlantic prawns*, calamari* and vegetables
(served with mint flavored mayonnaise)



Suggerimento 0,10 /
SOAVE FONTE 6,00 €
DOC CLASSICO CANOSO

■ Proposte della Casa

Quinoa saltata con pollo e funghi, con taccole e germogli di soia 17,00
Quinoa sauteed with chicken and mushrooms, with snow peas and soy sprouts



Bittu

Sono da vent'anni in questa azienda,
qui ho imparato a lavorare in team
e questo mi ha reso una persona migliore.

Quinoa saltata con pollo e funghi, con taccole e germogli di soia



Tagliata di manzo in stile teriyaki con spadellata di verdure e patate



John

*Sono all'Olivo da quasi 3 anni,
qui ho trovato un ottimo ambiente lavorativo
e mi sento come in una grande famiglia.*



Sulla Terra

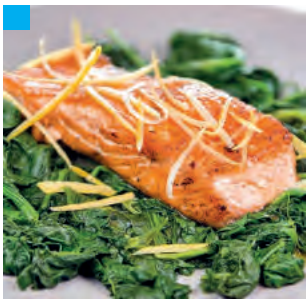
Sulla Griglia e in Padella



Cotoletta di vitello



Manzo in tagliata e rucola



Trancio di salmone



Polpo con purè di patate viola



Riadh

Scegli un lavoro che ami
e non dovrai mai lavorare
un giorno nella tua vita.



Gran misto vegetariano con mozzarella di bufala e insalata con ciliegini 16,50
Grilled vegetables with buffalo mozzarella and salad with cherry tomatoes

Spiedini di pollo e bacon, salsa al curry, patatine fritte* 17,00
Skewers of chicken and bacon, curry sauce and french fried*

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese con patatine fritte 21,00
Breaded veal cutlet served with french fries

Tagliata di manzo in stile teriyaki con spadellata di verdure e patate 22,00
Teriyaki style beef with sautéed vegetables and potatoes

Manzo in tagliata, rucola, champignons e grana, extravergine agli aromi 22,00
Slices of grilled beef with arugula, mushrooms, parmesan and olive oil with herbs



Suggerimento

VALPOLICELLA DOC RIPASSO
SUPERIORE SARTORI

0,10 /
8,00 €

Trancio di salmone, spinaci al vapore, lime e zenzero 18,50
Salmon steak with steamed spinach, lime and ginger

Filetto di branzino alla griglia con verdure spadellate 19,50
Grilled sea bass with sautéed seasonal vegetables

Polpo* in tre cotture con purè di patate viola e verdure croccanti 20,00
Thrice cooked octopus* on mashed blue potatoes and crispy iced vegetables

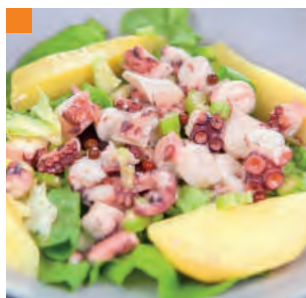


Filetto di branzino alla griglia con verdure spadellate

Insalate Composte



Esotica con avocado



Mediterranea con polpo

- Salmone teriyaki su letto di valeriana, ciliegini, 17,00
carote, peperoni e germogli di soya

Field salad with cherry tomatoes, carrots, fresh peppers, soy sprouts and chunks of teriyaki salmon

- Preferita con petto di pollo e verdure alla griglia 16,50
su insalata e ciliegini con salsa di robiola

Green salads and cherry tomatoes with grilled chicken and vegetables, topped with robiola cheese sauce

- Niçoise al tonno sott'olio con ciliegini, uova sode, capperi e cipolla rossa 16,00

With tuna in oil, fresh tomatoes, boiled eggs, capers, onion, cherry tomatoes

- Mediterranea con polpo* e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone 17,00

Green salads with boiled octopus, potatoes, celery, pink pepper and lemon and oil sauce

- Esotica con avocado, feta e pancetta abbrustolita su letto di insalata, 16,00
carote e ciliegini

Green salads, carrots and cherry tomatoes with avocado, feta cheese and grilled bacon



- Caprese di mozzarella di bufala con pomodoro 15,00
ramato e basilico fresco

Buffalo mozzarella cheese with copper tomatoes and fresh basil

Contorni

- Patatine fritte* 7,00

French fries*

- Verdure grigliate 6,50

Grilled vegetables

- Insalata verde 6,00

Mixed green salad

- Verdure spadellate 6,50

Sauteed vegetables

- Insalata mista 6,50

Mixed salad



Salmone teriyaki su letto di valeriana, ciliegini, carote, peperoni e germogli di soya



The Way of Pizza

la via della pizza



La pizza ha accompagnato la nostra storia. Grazie a lei abbiamo imparato un mestiere, conosciuto persone meravigliose, scoperto la gioia del lavoro manuale. Per questo le abbiamo dedicato un libro, o meglio, lo ha fatto Michael Cortelletti, la mente dietro questo magazine, Olivo, e Food Democracy, la società che gestisce il nostro ristorante.

Scritto nel 2020, *La via della pizza* è frutto del periodo che più di tutto ci ha negato il fulcro dell'esperienza della ristorazione: il senso di convivialità. Nel libro, la storia della pizza e la storia personale dell'autore si intersecano. Il risultato è un concentrato di aneddoti e ricette uniche direttamente consigliate da Michael.

Prima di tornare a Verona e creare realtà di successo come Olivo, Michael Cortelletti ha viaggiato in lungo e in largo. Da lavapiatti a pizzaiolo, ha lavorato nelle cucine più importanti al mondo. Oggi insegna strategia aziendale e la sua passione lo ha portato ad approfondire le tecniche di impasto e a creare il primo lievito madre senza glutine.

La via della pizza è edito da Scripta Edizioni e si può acquistare online, in libreria e anche da noi. ■

“ Un concentrato
di aneddoti
e ricette uniche.



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!





Our gluten free offering

La nostra cucina senza glutine

Antipasti

Polpo* e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone 17,00
Boiled octopus* with potatoes, celery, pink pepper and lemon and oil sauce

Burrata con ciliegini e prosciutto di Montagnana DOP 16,50
e crema di basilico
Burrata cheese with cherry tomatoes and Montagnana DOP ham topped with basil sauce

Primi Piatti

■ Pasticcio di lasagne all'uovo 16,00
Lasagne of egg pasta layered with ragu sauce, tomato sauce, bechamel sauce and cheese

■ Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con burro e salvia 16,50
Ravioli filled with spinach and ricotta cheese sauteed with sage and butter

Spaghetti alla carbonara con guancia e pancetta di maiale 14,50
e pepe nero fresco
Spaghetti pasta carbonara style with pig's cheek and bacon topped
with freshly ground black pepper.

Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco 18,50
Spaghetti with clams sauteed with white wine and decorated with a parsley tuft

Spaghetti al pomodoro con sugo di ciliegini e basilico fresco 11,00
Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil

Piatti Unici

Quinoa saltata con pollo e funghi, con taccole 17,00
e germogli di soia
Quinoa sauteed with chicken and mushrooms, with snow peas and soy sprouts

Sulla Griglia e in Padella

Petto di pollo alla griglia con verdure spadellate 16,50
Grilled chicken breast with sauteed season's vegetables

Filetto di branzino alla griglia con verdure spadellate 19,50
Grilled sea bass with sauteed season's vegetables

Manzo in tagliata, rucola, champignons e grana, 22,00
extravergine agli aromi
Slices of grilled beef with arugula, mushrooms, parmesan and olive oil with herbs



Insalate Composte

Pollo grigliato e avocado su valeriana e ciliegini 16,00

Field salad with cherry tomatoes, grilled chicken and avocado

Nicoise al tonno sott'olio con ciliegini, 16,00

uova sode, capperi e cipolla rossa

With tuna in oil, fresh tomatoes, boiled eggs, capers, onion, cherry tomatoes

Caprese di mozzarella di bufala con pomodoro 15,00

ramato e basilico fresco

Buffalo mozzarella cheese with copper tomatoes and fresh basil

Voglia di Pizza

Margherita, mozzarella, pomodoro e basilico fresco 9,50

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

Italiana ai ciliegini confit, mozzarella, pomodoro, 13,50
mozzarella di bufala a fine cottura e basilico

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese

with baked cherry tomatoes; buffalo mozzarella and basil when done

Prosciutto Funghi con cotto di coscia, 13,00

champignons alle erbe aromatiche, mozzarella e pomodoro

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese,

boiled ham and mushrooms with aromatic herbs

Ghiottona con brie, speck, mozzarella e pomodoro 14,00

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with brie cheese and smoked ham

Bufala, Fiori di Zucca, mozzarella e pomodoro 14,00

Pizza, tomato sauce, buffalo mozzarella cheese,

mozzarella cheese and pumpkin flowers

Salamino "scottalingua" di suino italiano, mozzarella e pomodoro 12,50

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni

Prataiola agli champignons, erbe aromatiche, 11,50

mozzarella e pomodoro

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms and herbs

Mare Nostrum con tonno, capperi, cipolla rossa, 14,00

mozzarella e pomodoro

Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with tuna in olive oil, capers and red onion

Dolci Golosità

Mousse al cioccolato e croccante di mandorle 8,00

Chocolate mousse with roasted almonds

Cheesecake ai frutti di bosco 7,50

Cheesecake with mixed berries

Ananas fresco in carpaccio al naturale 6,00

Thinly sliced fresh pineapple

Mini dessert: scelta tra mousse al cioccolato, 4,00

cheesecake agli agrumi

Mini dessert: choice of chocolate mousse, cheesecake

Birra e Bevande

Birre in bottiglia 0,33:

Peroni 7,00

Gabi 7,00 | ARTIGIANALE



Birra biondo d'orato in stile Czech Pils.
Profumi freschi, leggermente floreali
e fruttati. Piacevolmente amara.
Consigliata con pizze, primi
piatti, carni bianche.
(5,0% Vol.)



Luppolo D'Argento





24 h di lievitazione
per una pizza più leggera e digeribile



Voglia di...

Voglia di Pizza



Calvetti



Marinara con aglio e origano 6,50

Homemade pizza, tomato sauce, oregano and fresh garlic



Margherita con basilico fresco 7,50

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil



Prataiola agli champignons ed erbe aromatiche 9,50

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms and herbs



IMPASTO consigliato: farro

Proposte della Casa



**Italiana ai ciliegini confit, mozzarella di bufala 11,50
a fine cottura e basilico**

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with baked cherry tomatoes; buffalo mozzarella and basil when done



Suggerimento 0,10 /
FRANCIACORTA 7,50 €
DOCG SATÉN BERLUCCHI '61



**Calvetti con ricotta, cotto di coscia 12,00
e parmigiano all'uscita dal forno**

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with cottage cheese, ham and parmesan when done



Suggerimento 0,10 /
BARDOLINO 6,00 €
DOC CLASSICO ALBINO PIONA

**Prosciutto Funghi con cotto di coscia 11,00
e champignons alle erbe aromatiche**

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms with aromatic herbs

Birra suggerita 0,33 /
Gabi 7,00 €



Ghiottona con brie e speck 12,00

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with brie cheese and smoked ham



IMPASTO consigliato: farro



Mozzarella
senza lattosio 2,00



Impasto
al farro 2,00



Pizza senza
glutine* 2,00



Ghiottona con brie e speck

Ingredienti scelti con attenzione

per gustare il meglio della tradizione italiana



Vogliamo dirti

Voglia di Pizza



Calzone Olivo



Burrata e prosciutto crudo DOP

Napoletana con capperi e filetti di acciuga 10,00

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with capers and anchovies



Siciliana con mozzarella di bufala e melanzane fritte 12,00

Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese, fried eggplant and buffalo mozzarella when done



Suggerimento 0,10 /
TRENTO DOC BRUT 7,00 €
MILLESIMATO ALTEMASI



Zingara con salsiccia dolce, ricotta e cipolla rossa 9,50

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella and ricotta cheese, sausage and red onions



IMPASTO consigliato: **farro**

Proposte della Casa



Burrata e prosciutto crudo di Montagnana DOP 14,00 con pomodori confit

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with baked cherry tomatoes, burrata cheese and Montagnana DOP ham



Suggerimento 0,10 /
VALPOLICELLA 6,50 €
DOC CLASSICO SARTORI



Boscaiola con funghi, finferli, porcini in padella 12,50 e scaglie di grana

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mixed sauteed mushrooms and parmesan cheese



IMPASTO consigliato: **farro**



Mare Nostrum con tonno, capperi e cipolla rossa 12,00

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with tuna in olive oil, capers and red onion

Birra suggerita
Terra



0,33 /
7,00 €



Calzone Olivo con pancetta affumicata, cotto di coscia, ricotta e gorgonzola 12,50

Stuffed pizza with ricotta cheese, gorgonzola cheese, boiled ham and smoked bacon



Mare Nostrum con tonno, capperi e cipolla rossa



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The many ways of eating pizza: our spelt wheat dough

Tanti modi per mangiare la pizza: il nostro impasto con farina di/ **farro**

La pizza è un piatto unico e versatile e nel tempo si è evoluta insieme ad esigenze e stili di vita. All'Olivo amiamo lavorare su impasti diversi e per questo proponiamo, oltre al classico impasto, anche quello con farina di farro bio, prodotta dall'Antico Molino Rosso di Buttapietra, vicino la nostra Verona. Tutte le pizze del nostro menu possono essere quindi ordinate con il nostro impasto di farro bio. La scelta sta a voi, ma vi diamo qualche elemento in più per capire se l'impasto di farro possa fare al caso vostro.

“**Amiamo
lavorare su
impasti diversi.**”

Perché scegliere il farro

Prima di parlare delle proprietà, un piccolo cenno storico: il farro è una delle varietà di frumento più antica. Si pensa sia stato la prima specie di grano coltivata e

che fosse conosciuto già dagli uomini del Neolitico. Nel tempo però la sua produzione è stata soppiantata da quella del comune grano tenero o grano duro, per la sua maggiore resa in termini di quantità.

Oggi si sta riscoprendo il consumo di farina di farro grazie alle sue proprietà: maggior contenuto proteico e maggior contenuto di fibre, soprattutto per quanto riguarda il farro integrale. È più digeribile e saziante, nonostante possieda un basso apporto calorico, circa 340 per 100 grammi. Attenzione però, anche la farina di farro contiene glutine, quindi non è adatta a chi soffre di celiachia o intolleranza.

A voi, la scelta, ma vi assicuriamo che cambia l'impasto ma non la bontà. ■



Specialità dell'Olivo con bufala e ciliegini confit, e all'uscita dal forno stracciatella e picanha affumicata

Voglia di Pizza



Contadina con salsiccia dolce



Trevisana con radicchio rosso



Aggiunte

Verdure	1,50
Verdure fritte, capperi, e acciughe	2,00
Formaggi, salumi, rucola	2,00
Burrata, crudo speck, tonno misto bosco, doppia pasta, stracciatella	3,00
Mozzarella senza lattosio	2,00
Olive taggiasche	2,00



Ortolana con champignons e tante verdure 11,50

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mixed sauteed vegetables



IMPASTO consigliato: Farro

Carciofi e salamino piccante con olive taggiasche 11,50

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with spicy salami, artichokes, olives



Suggerimento 0,10 €
CHIARETTO DI BARDOLINO DOC DI GIOVANNA TANTINI 5,50 €

Trevisana con radicchio rosso e salsiccia dolce 11,00

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with red chicory and italian sausage

Contadina con salsiccia dolce, peperoni in padella e gorgonzola 12,00

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with pork sausage, sauteed peppers and blue cheese

Proposte della Casa



Bufala e Fiori di Zucca 12,00

Homemade pizza, tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, mozzarella cheese and pumpkin flowers



Suggerimento 0,10 €
LUGANA TERRALBE DOC MONTE ZOVO 6,50 €



Specialità dell'Olivo con bufala e ciliegini confit, e all'uscita dal forno stracciatella e picanha affumicata 15,00

Homemade pizza, buffalo mozzarella cheese and baked cherry tomatoes, and after baking stracciatella cheese and smoked picanha with fresh basil



Gustosa alle melanzane, zucchine fritte e pecorino stagionato 11,50

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with fried aubergines and courgettes, pecorino cheese



IMPASTO consigliato: Farro



Quattro Formaggi d'Italia: mozzarella, gorgonzola, fontina e ricotta 11,50

Hand made pizza, tomato sauce, and selection of italian cheeses: mozzarella, gorgonzola, fontina and ricotta

Salamino "scottalingua" di suino italiano 10,50

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni

Birra suggerita 0,33 €
Edgar 7,00 €



Capricciosa Classica 12,50

con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive

Homemade pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes and olives



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Fraccaroli Palace: a priceless jewel

Palazzo Fraccaroli

un patrimonio di valore inestimabile per la città /

S

Se dai tavoli e dalle vetrate del Ristorante Pizzeria Olivo 1939, al numero civico 18 di Piazza Bra, si può ammirare la vita che scorre sulla romantica passeggiata del Liston, all'interno del locale è possibile scoprire pezzi di storia veronese – e non solo – sconosciuti ai più.

L'Olivo infatti si trova dentro un palazzo cinquecentesco di quattro piani fuori terra, più uno interrato: l'immobile storico, un tempo noto come Palazzo Righettini, poi Fracasso, poi Gianfilippi, è conosciuto fin dal 1936 come Palazzo Fraccaroli, perché di proprietà dell'omonima famiglia.

Sulla parete rivolta al Liston, al piano terra si trova un porticato di uso pubblico, che fa parte della passeggiata tanto amata da veronesi e turisti, con colonne in pietra che sorreggono i piani superiori. Il primo piano presenta delle finestre arcuate dagli importanti ed elaborati contorni, realizzati in pietra bianca di Verona. A ogni piano sono presenti sulla facciata principale dei poggiali esterni dalle simmetrie differenti e dei parapetti dal disegno neoclassico. Di quelli originali, dalla foggia barocca, uno è stato probabilmente trasferito nella facciata posteriore.

Il fatto che il palazzo risalga al Cinquecento è confermato dalla presenza di un affresco con soggetto religioso attribuito al Caroto che ne decora la facciata. Ma il motivo per cui è più noto è sicuramente il “balcone di Garibaldi”: il palazzo originale, infatti, ospitò l' “eroe dei due mondi”, durante la visita ufficiale a Verona il 7 marzo 1867.

Il giorno dopo Giuseppe Garibaldi si affacciò da quel balcone sulla piazza dell'Arena, e da lì fece il suo noto proclama “Roma, o morte”, come testimonia a lapide commemorativa affissa sulla facciata del palazzo.

Una ristrutturazione quasi futurista

Nel corso degli anni, la storia di questo palazzo è stata caratterizzata da diversi interventi di ristrutturazione. In particolare, nel 1936 un massiccio restauro a opera dell'ingegnere Bonomi da Monte apportò, oltre all'innalzamento dell'ultimo piano, che da mezzanino con finestre di piccolo taglio diventò un vero e proprio piano abitato, anche una serie di modifiche interessanti dal punto di vista storico. Si trattò infatti di un intervento molto peculiare, una delle prime ristrutturazioni con attitudine moderna, quasi futurista, perché l'edificio fu completamente svuotato e venne progettata una pianta aperta (in quel luogo era prevista, già da allora, la collocazione di un ristorante) con dei piloni di cemento armato, i primi in città. Non esisteva nulla del genere ancora a Verona: si può dire che fu un precursore dei tempi.

La modernità dell'edificio non risiedeva solo nelle scelte architettoniche, ma anche nelle attività umane che ospitava al suo interno: dove oggi c'è l'Olivo, un tempo si trovava un bar pasticceria, il primo di Verona ad avere uno spazio riservato alla musica, con tanto di orchestra permanente che suonava dal vivo, deliziando ospiti e passanti. Un esempio davvero unico in città.

“ Al piano
terra
si trova
un porticato
che fa parte
della passeggiata
tanto amata
dai veronesi



Il nuovo restauro e le affascinanti scoperte

Ma c'è di più. Le sorelle Fraccaroli, attuali padrone di casa, alla fine degli anni '90 decisero di procedere a un ulteriore restauro integrale, che riguardò anche l'ormai deteriorato affresco del Caroto sulla facciata esterna.

Nel 2000 i lavori vennero portati a compimento, riportando alla luce importanti opere artistiche, tra cui la cosiddetta Sala Futurista che oggi è possibile ammirare nel piano interrato sotto il ristorante.

Fu proprio la famiglia a segnalare la presenza della sala: le sorelle Fraccaroli collaborarono infatti con l'attuale proprietà del locale per restituire alla città questo luogo unico, frutto di un fortunato sodalizio tra i pittori futuristi Albino Siviero (detto Verossi) e Amos Ernesto Tomba.

I lavori condotti da MCM Design Studio di Verona, assieme alla restauratrice Cristina Giacalone e allo storico Riccardo Battiferro Bertocchi, hanno riportato alla luce un ciclo pittorico unico nel suo genere, che raffigura i momenti salienti del dramma shakespeariano di Romeo e Giulietta reinterpretati

secondo i canoni artistici del Futurismo, e commentati sia in italiano che in dialetto veronese. Una testimonianza che racconta di uno spaccato affascinante della città nei primi del Novecento, quando arte e cultura erano fulcro della vita veronese e si praticava la cosiddetta "aeropittura".

Il palazzo rappresenta ancora oggi un patrimonio di valore inestimabile per la città, conservato grazie alla cura della famiglia Fraccaroli e della proprietà dell'Olivo, da sempre attenta a valorizzare arte e cultura per renderle nuovamente accessibili a cittadini e visitatori. ■

Frutta & Gelato

Affogato in composta ai frutti rossi 7,50
Vanilla ice cream and red fruits sauce

■ Ananas fresco in carpaccio 9,00
con fragole e sorbetto di limone
Thinly sliced fresh pineapple, strawberries, lemon sorbet

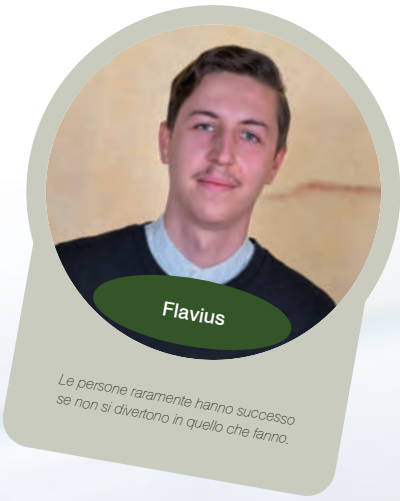
■ Eis Caffè con crema di gelato alla vaniglia, 9,00
panna e cioccolato fondente
Coffee on vanilla ice cream
with whipped cream and chocolate sauce

Eis Cioccolato con crema di gelato alla vaniglia, 9,00
panna e croccante di mandorle
Hot chocolate on vanilla ice cream
with whipped cream and roasted almonds

Fragole con crema di gelato alla vaniglia 7,00
Strawberries with vanille ice cream



Eis Caffè con crema di gelato alla vaniglia, panna e cioccolato fondente



Ananas fresco in carpaccio con fragole e sorbetto di limone



Crepellato

Tris di mousse al cioccolato, cheesecake agli agrumi e tiramisù



Dolci Golosità



Tiramisù



Cupola di semifreddo al pistacchio



Mousse al cioccolato e croccante

- Tiramisù con savoiardi, caffè e spuma di mascarpone al cocco 7,50
Tiramisù with ladyfingers, coffee, coconut and mascarpone cream

- Cheesecake ai frutti di bosco 7,50
Cheesecake with mixed berries

- Cupola di semifreddo al pistacchio 7,50
Cream and pistachio parfait with pistachio nuts and sauce

- Tris di mousse al cioccolato, cheesecake agli agrumi e tiramisù 9,50
Trio of chocolate mousse, citrus cheesecake and tiramisu

Mini dessert: scelta tra mousse al cioccolato, cheesecake agli agrumi e tiramisù 4,00

Mini dessert: choice of chocolate mousse, citrus cheesecake and tiramisu

Proposte della Casa

- Mousse al cioccolato e croccante di mandorle 8,00
Chocolate mousse with roasted almonds



Cheesecake ai frutti di bosco



tà p

Caffeter



SUPREMO, un caffè che celebra l'armonia tra l'Arabica e la Robusta. Questa miscela, composta per il 70% da chicchi di Arabica, offre una corposità importante e un'acidità appena accennata, rendendola perfetta per le preparazioni a base di latte.

Nella tazza rivela note evidenti di cioccolato fondente, arricchite da un aroma di caramello e malto. La sua acidità è media-bassa, mentre il corpo è pieno, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e piacevole.

Supremo



Caffetteria

- Caffè 2,50
- Caffè d'Orzo 2,50 | 3,50
- Decaffeinato 2,50
- Macchiato 3,00
- Caffè Americano 3,00
- Caffè Marocchino 3,50
- Caffè Corretto 3,50
- Cappuccino 4,00
- Caffè al Ginseng 3,00 | 4,00
- Caffè Shakerato 4,00
- Latte Macchiato 4,50
- Bicchiere di Latte 2,00
- Caffetteria con Latte 0,50
di Avena o Mandorla
- The, Infusi 4,00
- Bicchiere di Acqua 1,00
- Cioccolata 4,50
- Cioccolata con Panna 5,00
- Brioche 2,00



Cappuccino



Caffè Noisette

Golosità al Caffè

- Caffè Vienna** 5,00
con panna
e scaglie di cioccolato
- Caffè Cioccolato** 5,00
con panna
cioccolato e granelle di nocciola
- Caffè al Caramello** 5,00
con schiuma di latte,
caramello e cannella
- Caffè Noisette** 5,00
con panna, nocciola
e granelle



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Craft Breweries

Birrifici del territorio /

La birra artigianale in Italia

Il Veneto è conosciuto per la ricca presenza di vigneti e cantine in cui vengono prodotti vini famosi in tutto il mondo come l'Amarone o il Soave. Ma la vocazione vitivinicola del territorio non è l'unica a dare prodotti di successo e negli ultimi anni anche in Veneto si è rafforzata la tendenza a produrre buonissime birre artigianali. Numerosi sono i birrifici dislocati da est a ovest della regione e tra questi c'è il birrificio B20, un agribirrificio che produce un'ottima birra artigianale.

Il consumo di birra e l'interesse per la birra artigianale in Italia hanno avuto un significativo incremento a partire dalla metà degli anni Novanta. È in quel periodo che nascono alcuni birrifici artigianali che avviano una rivoluzione nella visione e nel consumo della birra nel Paese. Prima di allora la birra non veniva particolarmente consumata né apprezzata quanto il vino e la sua produzione era limitata per lo più a birre lager.

Breve storia della birra

La birra piace da più di qualche anno: pare che già i sumeri, 5000 anni fa la conoscessero e la consumassero, come dimostra una tavoletta assira in cui vengono nominati birra e mestiere del birraio. Dopo di loro anche egizi e greci apprezzarono la birra e in Italia fu introdotta dagli etruschi. Nel Medioevo la birra ebbe un salto di qualità nella produzione grazie al lavoro nei monasteri, dove furono introdotti alcuni nuovi ingredienti come il luppolo. Dopo la scoperta dell'America, in Europa si svilupparono diverse tipologie di birra basate sull'alta fermentazione, unico sistema di produzione allora conosciuto. In seguito, gli studi sul lievito portati avanti nella seconda metà dell'Ottocento condussero alla produzione di birra a bassa fermentazione, oggi molto diffusa.

Oggi la situazione è molto cambiata e il consumo di birra sta riscuotendo un crescente interesse. In Veneto in primis sono presenti realtà interessanti. Tra Verona, Belluno, Rovigo, Padova, Treviso, Vicenza e Venezia, la provincia con maggior presenza di birrifici è Treviso (28,9%), seguita da Verona (20,8%) e Padova (17,6%). Ma anche Venezia si difende bene con il suo 11,3%. (fonte Vinetia Magazine 01/21 tramite Microbirrifici.org)

Proprio il territorio di Venezia ospita il birrificio B20, anzi, l'agribirrificio B20, nato sull'isola di Bibione e poi trasferitosi nel 2017 in Brussa. Il birrificio vanta molte birre premiate tra cui la *Jam Sassion*, la *Brussa* e la *Renera* sono state vincitrici del premio *Luppolo d'Oro* al concorso Best Italian Beers organizzato da Federbirra. ■

“ Il birrificio
vanta molte
birre premiate.



Birrificio Agricolo

in un'oasi naturale



Birra artigianale non filtrata alla spina



B20 - **Brussa** (5,8%) 0,2 L..... € 5,00

B20 - **Brussa** (5,8%) 0,4 L..... € 7,00

Birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto dolce di malti caramellati ben bilanciati da un piacevole amaro. Consigliata con carni, arrostiti, risotti aromatici.



Terra 0,33 / 7,00

Birra chiara in stile Blanche. Caratterizzata dalla tipica leggera speziatura di coriandolo e buccia d'arance biologiche di Sicilia. Consigliata con pesce, insalate piatti freschi. (5,3% Vol.)



Edgard 0,33 / 7,00

Birra leggermente ambrata in stile Session IPA. Ricca di varietà di luppolo, con note speziate, fruttate e piacevolmente amara. Consigliata con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



Sibilla 0,33 / 7,00

Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità.. (4,6% Vol.)



Gabi 0,33 / 7,00

Birra biondo d'orato in stile Czech Pils. Profumi freschi, leggermente floreali e fruttati. Piacevolmente amara. Consigliata con pizze, primi piatti, carni bianche. (5,0% Vol.)



AUTENTICA COME LA TERRA NELLA QUALE NASCE

Il Birrificio Agricolo B20 è un'azienda giovane, siamo nati nel 2014 e dal 2018 in Brussa abbiamo recuperato un'antica barchessa e installato la produzione. Siamo già premiati, presenti nel territorio nazionale e apprezzati in nord Europa. Nati dall'incontro di persone, sapori e amore per la terra cerchiamo di mettere in bottiglia le nostre sensazioni, per poterle condividere. Con il Birrificio Agricolo B20 rappresentiamo un'esperienza di innovazione agricola che autoproduce e seleziona le materie prime con un occhio di riguardo alla tradizione e al territorio. Abbiamo reintrodotta una genetica indigena di orzo millenario resistente alle terre salate: "l'Eraclea", che viene da noi coltivata a pochi metri dalla sede. Una volta trasformato in malto, l'orzo viene utilizzato in tutte le nostre birre, le rende uniche e vere espressioni del nostro territorio.

Acqua minerale 10,50 3,00 11 4,00

Bibite in bottiglia di vetro 0,33

Coca-Cola 4,50

Coca-Cola Zero 4,50

Coca-Cola Zero Zero 4,50

Fanta, Sprite 4,50



Bibite in bottiglia di vetro 0,275

Chinotto 4,50

Limonata 4,50

Bibite in lattina 0,33

Tè alla pesca 4,00

Tè al limone 4,00

Bibite in bottiglia di vetro 0,20

Acqua Tonica 4,00

Ginger Ale 4,00

Ginger Beer 4,00

Spremute e succhi di frutta

Arancio 6,00

Succhi di frutta 4,00

Arancia, Mirtillo, Mela, Pera, Pesca,

Spremuta 100% di 3 frutti 5,50

(Mango, Ananas e Clementina)



Birra in bottiglia

Italiane 0,33:

Icnusa 4,7% 6,50

Moretti 6,50

Forst Sixtus - Rossa doppio malto 6,50

Internazionali 0,33:

Beck's Pils 6,50

Corona Extra 6,50

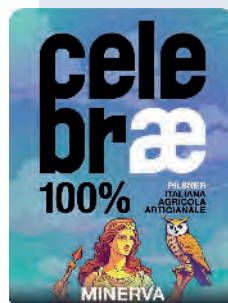
Analcoliche 0,33:

Beck's 6,50

Weizen 0,50:

Franziskaner 8,00

Birra alla spina



PILSNER

Bionda italiana alla spina 4,00
0,2 L

Bionda italiana alla spina 6,00
0,4 L

Birra chiara a bassa fermentazione. Di un bel colore biondo dorato, si presenta con schiuma bianca e persistente. Profumi freschi e semplici caratterizzati da note leggermente floreali ed erbacee, con un finale amarognolo e secco.



Brussa rossa artigianale

0,2 L 5,00

0,4 L 7,00

Aperitivi

Analcolici

Gingerino 5,00

Crodino 5,00

Sanbitter 5,00



Analcolico Olivo 5,50
con sciroppi e succhi di frutta

Alcolico Olivo 7,00
Iovem, Gin, Ginger Beer, Lime

Alcolici

Spritz Aperol 7,00

Spritz Campari 7,00

Spritz Cynar 7,00

Spritz Limoncello 7,00

Martini Bitter Spritz 7,00

Martini Bitter,
Prosecco e Soda

Spritz Martini Bianco 7,00

Martini Bianco,
Prosecco e Soda

Americano Martini 8,00

Bitter Martini,
Martini Rosso e Soda

Hugo 7,00

Campari Soda 7,00

Campari Lemon 7,00

Long Drinks

Gin Tonic | Lemon

Bickens 8,00

Tanqueray 9,00

Hendrick's 12,00

Mare 12,00

Malfy - Gin rosa 12,00

Vodka Tonic 8,00

Vodka Lemon 8,00

Mimosa 8,00

Prosecco e arancia

Bellini 8,00

Prosecco e pesca

Campari Orange 8,00

Cuba Libre 8,00

Rum, coca, lime

Sex on The Beach 8,00

Vodka, vodka pesca,
arancia e cranberry

Cocktails

Americano 8,00

Vermouth, bitter Campari e soda

Americano Sbagliato 8,00

Vermouth, bitter Campari e ginger ale

Negroni 8,00

Vermouth, bitter Campari, gin

Negroni Sbagliato 8,00

Vermouth, bitter Campari, prosecco

Mojito 8,00

Rum, lime, menta,
zucchero di canna

Caipirinha 8,00

Cachaca, lime,
zucchero di canna

Cosmopolitan 8,00

Vodka, Cointreau,
succo di mirtillo e di lime

Long Island 9,00

Tequila, gin, triple sec,
vodka, rum bianco, succo di limone,
sciroppo di zucchero e Coca-Cola

Selezione di salumi

con schiacciata 18,50
al farro



Liquori

Cognac

Martell 10,00

Remy Martin 10,00

Rum

Bacardi Bianco 8,00

Diplomatico 10,00

Don Papa 11,00

Vodka

Absolut 8,00

Moskovskaya Pesca 8,00

Scotch Whisky

Blended: Chivas Regal 8,00

Single Malt: Glen Grant 9,00

Single Malt: Oban 10,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's 8,00

Selezione di amari, 6,00
liquori, grappe

Grappa di Amarone 7,00



*Da anni impasto con passione,
sfornando sempre pizze fragranti
e ricche di gusto!*



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Wines and Culture

Verona provincia di vini e cultura /

V

Verona è circondata su più lati da aree vitivinicole storiche e importanti. La Valpolicella, con il suo famoso Amarone, Soave, Lugana, Bardolino, Custoza, Lessini Durello... Tutte zone rigorosamente DOC e raggiungibili in meno di 30 minuti di macchina dal centro della città.

Valpolicella

La Valpolicella è uno dei **territori di produzione più antichi d'Italia**. I primi a coltivare la vite qui furono i Reti, una popolazione dell'età preromana che abitava l'Italia settentrionale. Il nome della regione è esemplificativo della sua tradizione e deriva infatti dal latino Vallis Poli Cellae, che si può tradurre in "la valle dalle molte cantine".

“**Famosa anche per i suoi bellissimi panorami.**”

Ad oggi la Valpolicella si estende dalle colline a nord di Verona, dalla valle dell'Adige, ai suoli vulcanici di Soave. Oltre alla produzione del vino, la zona è famosa anche per i suoi bellissimi panorami che attraggono centinaia di turisti ogni anno. In aggiunta alle numerose cantine, punti di interesse della Valpolicella sono anche alcune chiese risalenti al Medioevo, resti di antichi templi, castelli, e le meravigliose e numerose ville barocche e rinascimentali.

Soave

La zona di Soave è la preferita di molti appassionati di vini bianchi. Per anni infatti il Soave è stato il **vino bianco italiano più esportato nel mondo**. Prodotto nelle aree circostanti il Castello di Soave e la cittadina di Monteforte d'Alpone, il vino Soave è di casa ad est della provincia di Verona.

Pur essendo molto piccola, con le sue innumerevoli cantine ed enoteche, Soave esemplifica perfettamente il territorio dove è incastonata. Se già al tempo dei Romani rivestiva un importante ruolo strategico per via della sua posizione sulla via Postumia, la via principale che all'epoca collegava la parte est e la parte ovest del Nord Italia, ad oggi Soave è una chicca per chiunque voglia passare un fine settimana all'insegna della storia e del buon vino.



Lessini Durello

Rimanendo ad est di Verona si incontra la DOC Lessini Durello. Spesso in ombra rispetto alle altre aree di produzione veronese, ma ugualmente degna di nota, la Lessini Durello prende il nome dalla sua vicinanza alle prealpi veronesi, i Monti Lessini, e dal vitigno della Durella.

Caratterizzata da un suolo per la maggior parte vulcanico e ricco di rocce basaltiche, la zona è ricca di giacimenti fossiliferi risalenti a milioni di anni fa e sta subendo solo ora una **riscoperta dei suoi prodotti**.



Le DOC del Lago di Garda

Da Verona, volgendo lo sguardo ad ovest si apre il ventaglio delle DOC del Lago di Garda: Bardolino, Lugana e Custoza.

Bardolino

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Bardolino si estende sulla fascia collinare del lato orientale del Lago, in un territorio particolarmente ventilato e luminoso. È questa la zona lacustre dove il clima è mite gran parte dell'anno, dove non mancano resort, campi da golf, parchi divertimenti, cittadine pittoresche e siti archeologici. La parte di Lago che ogni anno viene raggiunto da centinaia di turisti del Nord Europa.

Lugana

La Lugana è una delle **più piccole aree di produzione vitivinicole di tutta Italia**. Si estende sulla parte sud del Lago di Garda, tra le sue coste e le colline moreniche che lo circondano. Il territorio della DOC Lugana è piano, caratteristica inusuale per una regione che produce vino di qualità, ma lo stesso molto ricco di argilla e minerali. Punto di interesse culturale di questa area è Sirmione, tra le più belle cittadine del Garda. Situato su una penisola, il comune è famoso per le sue terme, il castello di epoca medievale e le Grotte di Catullo.

Custoza

Sempre a sud del Lago di Garda e sempre tra le colline moreniche di questo territorio si trova invece la DOC Custoza, che prende il nome da una piccola cittadina molto vicina a Verona e che in molti ricorderanno per le sue vicissitudini storiche. Custoza è infatti famosa per essere stata teatro di due importanti battaglie durante le Guerre d'Indipendenza italiane, entrambe finite male per l'esercito piemontese prima e italiano poi. Limitata a sud ovest dal fiume Mincio, questa area di produzione è contrassegnata da una fitta serie di colline allungate e da un clima temperato dato dalla vicinanza al Lago di Garda, che crea un microclima favorevole alla coltivazione della vite.

Sono davvero pochissime le altre città al mondo che possono vantare di essere circondate da aree di produzione di questo livello. Per questo Verona può essere a tutti gli effetti considerata una delle grandi capitali del vino mondiali. Con **15 DOC e 5 vini DOCG**, è incredibile pensare come una città così piccola - Verona conta infatti poco più di 250 mila abitanti - riesca a dedicare gran parte del suo territorio alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. ■



Le zone dei Vini Veronesi





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Franciacorta - the history of a territory and its wine

Franciacorta

storia di un territorio e del suo vino

Il nome Franciacorta svolge un ruolo decisivo nella storia enologica italiana e indica, oggi, uno specifico territorio, i vini e il metodo di produzione. Deriva dal termine “*Le Francae Curtes*”, vale a dire corti che durante il Medioevo non erano soggette al pagamento delle tasse; lo stesso si è evoluto nel tardo 1300 in “*Franzacurta*”, per poi diventare l’attuale toponimo. Indica una regione lombarda situata tra le province di Brescia e Bergamo, sulle sponde del Lago d’Iseo. È famosa per i suoi vini spumeggianti, ottenuti con un metodo particolare chiamato rifermentazione in bottiglia, che consiste nel provocare una seconda fermentazione del vino all’interno della bottiglia stessa. Il nome Franciacorta deriva da un’espressione medievale che indicava delle corti libere dal pagamento delle tasse, chiamate “*Le Francae Curtes*”. La zona è ricca di storia, arte e natura, e ogni anno celebra i suoi vini con un festival dedicato, le “*Strade della Franciacorta*”, che offre ai visitatori la possibilità di degustare i prodotti locali e ammirare il paesaggio. Il Consorzio di Franciacorta si occupa di tutelare e promuovere la qualità e l’origine dei vini, che si dividono in tre tipi: Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosè. Il Franciacorta è il tipo più classico, con un sapore secco e una bollicina fine e persistente.



**Ogni bottiglia diventa, oggi,
un ambasciatore dell’arte
del vino italiano**

Il Franciacorta Satèn è più morbido e cremoso, con una pressione inferiore e un aroma fruttato. Il Franciacorta Rosè è ottenuto con l’aggiunta di uve Pinot Nero, che gli conferiscono un colore rosato e un sapore più intenso. Noi abbiamo scelto il Franciacorta Satèn della cantina Berlucchi, una delle più antiche e prestigiose della zona. La cantina Berlucchi ha una storia centenaria che inizia nel 1600 con la costruzione di una villa da parte della famiglia Berlucchi. Nel 2019 ha creato l’Accademia Berlucchi, che tramanda alle nuove generazioni il suo sapere e la sua esperienza nella produzione del vino. Inoltre è attivamente impegnata nella sostenibilità e ogni tre anni pubblica sul proprio sito un report in cui evidenzia i risultati raggiunti e le azioni virtuose intraprese. Perfino le bottiglie sono verdi, perché il vetro di questo colore proviene da riciclo, a differenza di quello bianco che mostra più facilmente segni di imperfezione. Il Franciacorta Satèn di Berlucchi è un vino fresco e sapido, con un delicato aroma fruttato, da assaporare accompagnato a piatti morbidi, leggeri e delicati, come formaggi freschi, risotti, pesce o carni bianche. La Franciacorta è un luogo dove le bellezze paesaggistiche e artistiche si uniscono alle bollicine dei vini, creando un’atmosfera unica e raffinata. ■



BOLLICINE

Selezione della Casa a 0,750 l

METODO ITALIANO

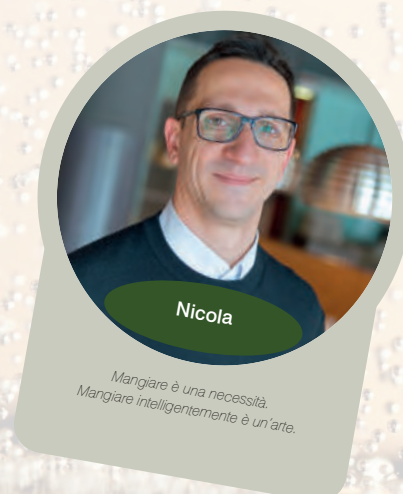
Mossa - Spumante Extra Brut - Canoso	24,00
Prosecco DOC Brut - Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rosé DOC Extra Dry - Oasi La Brussa	27,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato	29,00
Quota 430 Coesel	

METODO CLASSICO

Durello DOC Cuvee Extra Brut Fongaro	34,00
Trento DOC Brut Millesimato Altemasi	38,00
Franciacorta DOCG Satén - Berlucchi '61	44,00
Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut Vitteaut Alberti	46,00
Rosé Cuvee dei Frati - Metodo Classico - Cà dei Frati	48,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige - Cà del Bosco	54,00

Selezione della Casa al bicchiere

Prosecco DOC Brut - Oasi La Brussa	6,00
Trento DOC Brut Millesimato Altemasi	7,00
Franciacorta DOCG Satén - Berlucchi '61	7,50



Vino BIANCO

Selezione della Casa a 0,375 l

Custoza DOC Cavalchina	14,00
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	16,00
Lugana DOC Classico - Cà dei Frati	19,00

Selezione della Casa a 0,750 l

Custoza DOC Cavalchina	26,00
Fresco di Masi Bianco Verona - IGT Bio Masi	25,00
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	26,00
Lugana Terralbe DOC Monte Zovo	29,00
Lugana I Frati DOC - Cà dei Frati	32,00
Riesling DOC Oltrepò Pavese "Il Bandito" - Giorgi	30,00
San Vincenzo IGT - Anselmi	34,00
Pinot Grigio DOC - Peter Zemmer	30,00
Chardonnay DOC Alto Adige	
Cantina Kellerei Terlan	32,00

Selezione della Casa al bicchiere

Custoza DOC Cavalchina	5,50
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	6,00
Lugana Terralbe DOC Monte Zovo	6,50
Pinot Grigio - Peter Zemmer	6,50

Il nostro consiglio per Voi

● Soave	Fonte DOC Classico Canoso
● Lugana	I Frati DOC Cà dei Frati
● Custoza	DOC Cavalchina

Vino da DESSERT

Vino da dessert 0,750 l

Moscato d'Asti - DOCG Orlando Abrigo	31,00
--------------------------------------	-------

Selezione della Casa al bicchiere

Moscato d'Asti - DOCG Orlando Abrigo	5,50
--------------------------------------	------



Canoso produce dal 1876 vini tra le dolci colline di Soave. Oggi la nostra missione è di creare vini di alta qualità grazie a una coltivazione dal passo lieve, rispettosa del terreno e della vigna. La maturazione dei nostri vini avviene solo in acciaio, per esaltare i profumi e sapori del terreno vulcanico ereditato dall'antico Calvarina. Siamo orgogliosi dei nostri dodici ettari, esposti a sud-est e abbracciati alle pendici delle colline. Sono terreni difficili da coltivare, che nel tempo ci hanno premiato con quelle tipiche e spiccate note minerali che rendono inconfondibili i nostri vini bianchi. Nel 2019 Canoso ha introdotto il suo Valpolicella Superiore Terra e il suo Amarone Corpo. Un omaggio alla varietà e ricchezza della storia del vino a Verona, che abbiamo voluto affrontare con quell'amore per la qualità e la tradizione che ci distingue.



Mossa - Spumante Extra Brut Canoso 24,00
Soave Fonte DOC Classico Canoso 26,00
Valpolicella Terra DOC Superiore Canoso 32,00
Amarone Corpo DOC Classico Canoso 74,00





Vino ROSSO

Selezione della Casa a 0,375 l

Valpolicella DOC Classico - Sartori	17,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori	19,00
Campofiorin Rosso del Veronese IGT - Masi	21,00
Amarone DOCG Valpolicella Classico - Tommasi	36,00

Selezione della Casa a 0,750 l

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	25,00
Bardolino DOC Classico - Albino Piona	26,00
Bardolino DOC Classico di Giovanna Tantini	28,00
Primitivo di Manduria DOC - Heracles di Masseria Surani	28,00
Pinot Nero DOC Josef Weger	32,00
Chianti DOCG Superiore Biologico - Ottomani	36,00
Valpolicella DOC Classico - Le Salette	29,00
Valpolicella DOC Classico - Sartori	28,00
Valpolicella DOC Classico Superiore Rubinelli Vajol	33,00
Valpolicella DOC Superiore Terra - Canoso	32,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore - Regolo di Sartori	36,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore - Speri	40,00
Campofiorin IGT Rosso del Veronese - Masi	39,00
Amarone DOC Classico Rejus - Sartori	64,00
Amarone DOCG Valpolicella Classico - Tommasi	68,00
Amarone Corpo DOC Classico - Canoso	74,00

Selezione della Casa al bicchiere

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	5,50
Bardolino DOC Classico - Albino Piona	6,00
Primitivo di Manduria DOC - Heracles di Masseria Surani	6,50
Valpolicella DOC Classico - Sartori	6,50
Valpolicella - DOC Ripasso Superiore - Sartori	8,00

Il nostro consiglio per Voi

- **Valpolicella** DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori
- **Valpolicella** Valpolicella DOC Superiore Terra di Canoso
- **Bardolino** DOC Classico di Giovanna Tantini

For the little ones

per i nostri piccoli ospiti

Per sviluppare il palato dei vostri figli scegliete un piatto dal nostro menu, noi siamo felici di prepararvi una mezza porzione, naturalmente a metà prezzo. Solo per la cotoletta non è possibile, perché viene servita con l'osso!

To develop your children's taste buds, feel free to choose a dish from the menu: we'll gladly prepare a half portion, obviously at half price. Only with the veal chop it's impossible, since we serve it with the bone!

In caso di allergie e intolleranza alimentari...

Stare a tavola deve essere anzitutto un piacere.

In caso di allergie, intolleranze o restrizioni dietetiche non esitate a parlarne con il nostro preparatissimo staff, che saprà consigliarti al meglio e trovare nel nostro ricco menu una scelta golosa e sicura per te.

In case of dietary restrictions

Dining should be a pleasure first and foremost.

If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions, don't hesitate to talk to our highly trained staff, who will be able to give you the best advice and find a tasty and safe choice for you in our extensive menu.



Scatta una foto

mentre ti godi il Liston
seduto nel nostro plateatico,

e pubblicala sui tuoi social con il tag

@olivo1939





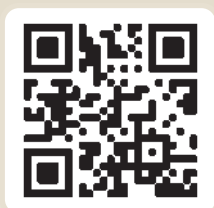
FOODWalk

SCOPRI VERONA A BOCCA APERTA

Food Walk è la web app per scoprire i luoghi di Verona che nemmeno i veronesi conoscono. Puoi passeggiare per il centro storico seguendo i nostri itinerari consigliati tra arte, storia, tradizioni enogastronomiche e piacevoli pause per gustare le pizze e i piatti tipici veronesi nelle più belle piazze della città dell'amore.

Con la cultura si mangia!

Scarica la web app qui



olivo1939.it