

MENU

Ricette di Famiglia
dal 1971



TRATTORIA®
DALLA
BRUNA

“La cucina come una volta, solo prodotti genuini”

Ogni famiglia
ha le sue tradizioni.

ogni cucina
le sue ricette.

*Every family has its own traditions,
every kitchen has its recipes...*



“La cucina come
una volta dal 1971”

Selezione di formaggi della Lessinia

Selezione di 4 formaggi prodotti nel cuore della Lessinia accompagnati con marmellata di fichi e miele. - 12.00 €

Selection of 4 cheeses from Lessinia, served with fig marmalade and honey.

Tagliere di salumi “Dalla Bruna”

Con Lombo affinato in Amarone, Pancetta tesa stagionata alle erbe e Soppresa della Lessinia, accompagnati con peperoni e cipolle rosse caramellate. - 9.00 €
Con polenta abbrustolita.- +2.00 €

Loin aged in Amarone, stretched pancetta and local soppressa, served with peppers and caramelized red onions.

With grilled polenta..- +2.00 €

Degustazione della Lessinia (Ideale Per 2 Persone)

Una degustazione da condividere in 2,
con i prodotti presenti nel Tagliere di salumi
“Dalla Bruna” e nella “Selezione di formaggi della Lessinia”
accompagnata con sbrisolona salata. - 20.00 €
Con polenta abbrustolita . - +2.00€

*A tasting platter to share for 2 people, with all the products from
the Tagliere di salumi “Dalla Bruna” and
the “Selezione di formaggi della Lessinia”,
served with savory sbrisolona.
With grilled polenta.- +2.00*



Aggiungi la Giardiniera di verdure in
agrodolce della Bruna, perfetta in
abbinamento con la degustazione o il
tagliere - 5.00€

*Add Giardiniera of vegetable sweet and
sour, perfect in combination with
Degustazione or Tagliere*



No glutine - *Gluten free*



No Lattosio - *No lactose*



Vegeteriano - *Vegetarian*

Fiori pastellati con salsa piccante √

Fiori di zuccina pastellati e fritti serviti con salsa piccante. - 8.00 €

Fried and battered courgette flowers served with a spicy sauce.

Specialità Equine



Polpettine di Cavallo

Gustoso spiedino di polpettine di cavallo fritte e accompagnate con salsa di pomodoro all'origano. - 9.00 €

Delicious fried meatballs skewer, prepared with horse-meat, served with a tomato and oregano sauce

Sfilacci di Cavallo



Una fresca insalatina con: valeriana, scaglie di grana e sfilacci di cavallo; condita con aceto balsamico di modena invecchiato "3 stelle d'oro". - 10.00 €

A fresh salad prepared with: valerian, grana flakes and shredded horse meat; dressed with aged Modena Balsamic Vinegar "3 stelle d'oro"

*Alla Trattoria Dalla Bruna
abbracciamo la tradizione, utilizzando solo prodotti
genuini e freschissimi.*

*At Trattoria Dalla Bruna we embrace tradition,
using only the freshest and most genuine produce.*



I miei preferiti

Spicchi di Luna Tartufati

Una ricetta originale della Bruna: spicchi di gnocchi ripieni con 6 formaggi morbidi, un'abbondante spolverata di Tartufo nero dei Lessini e Grana Padano, per finire burro fuso. - 14.00 €

Bruna's original recipe: moon-shaped gnocchi filled with 6 soft cheeses, sprinkled with Lessini black truffle, Grana Padano and melted butter.

Bigoli Cacio e Pepe sbagliata

Perché “cacio e pepe sbagliata”? Perché invece del pecorino romano utilizziamo caciocavallo DOP e un mix di quattro pepi. - 11.00 €

We call it “wrong Cacio e Pepe” because instead of Roman pecorino we use caciocavallo DOP and a mix of four peppers.

Fettuccine al Ragù di Vitello

Le nostre fettuccine all'uovo “fatte in casa” spadellate con ragù bianco di vitello. - 12.00 €

Our “homemade” egg fettuccine, sautéed with white veal ragù..

Tortelli alla Burrata

Tortelli fatti a mano con ripieno di burrata, spadellati con burro di malga e accompagnati con pomodori secchi e rucola.- 13.00 €

Homemade tortelli stuffed with burrata, sautéed in alpine butter and served with sundried tomatoes and arugula.

Maccheroncini al pesto di rucola

Maccheroncini all'uovo "fatti in casa" spadellati con pesto di rucola e robiola, e olive nere. - 11.00 €

"Homemade" egg maccheroncini, sautéed with arugula and robiola pesto, and black olives.

Bigoli alle Sardele

Una crema fatta con sarde del Lago di Garda e una spolverata di pane aromatizzato - 11.00 €

A creamy sauce made with sardines from Garda Lake and sprinkled with flavored bread.

Pasta e Fasoi alla Veneta

Come da Tradizione Veneta, fatta con fagioli borlotti e servita con la nostra pasta fresca. - 10.00 €

Following the Venetian tradition, our "Pasta e Fasoi" is made with borlotti beans and homemade pasta.

*Risotto all'Amarone e Monte (min. x 2 persone-min. of 2 portions)

Cotto con l'Amarone della Valpolicella e servito con fonduta di Monte Veronese. - 12.00 €

Cooked with Amarone della Valpolicella and served with Monte Veronese fondue.

*Risotto all'Amarone e Tartufo (min. x 2 persone-min. of 2 portions)

Cotto con l'Amarone della Valpolicella, tartufo della Lessinia. - 16.00 €

Cooked with Amarone della Valpolicella and served with truffle of Lessinia.

* non disponibile a pranzo da lunedì a venerdì / *not available for lunch from Monday to Friday*

Secondi Piatti

Second Course

Tagliata di Manzo

Tagliata di controfiletto di manzo servita con il nostro olio aromatizzato con ricetta segreta e patate al forno. - 20.00 €

Sliced beef sirloin served with our secret recipe flavored oil and baked potatoes.

Polenta e Baccalà

Con la ricetta della Nonna, cotto con il latte e servito con polenta morbida. - 17.00 €

Grandma's recipe, codfish cooked in milk and served with creamy polenta.

Scamorza alla piastra

Scamorza affumicata cotta alla piastra e servita con insalata di valeriana e arance - 12.00 €

Grilled smoked scamorza served with a valerian and orange salad.

Vitello Tonnato

Utilizziamo la noce di vitello, la cuociamo a bassa temperatura e la serviamo con la salsa tonnata che faceva la Nonna. - 14.00 €

We use the veal knuckle, cook it at a low temperature and serve it with the tuna sauce that Nonna used to make.



*Non è una semplice pietanza.
ma storia e tradizione.*

It is not a simple dish, but history and tradition.

Specialità Equine

Roast-beef di Cavallo



Cotto a bassa temperatura e servito con rucola, pomodorini e stracciatella. - 14.00 €

Cooked at a low temperature and served with arugula, cherry tomatoes and stracciatella cheese.

Tartare di Cavallo



Tartare di cavallo condita con olio EVO, sale, pepe, cipolla caramellata, noci e scaglie di grana, servita con crostini. - 15.00 €

Horse-meat tartare, seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper, caramelized onions, walnuts and parmesan flakes, served with croutons.

Pastisada de Caval



Stracotto di cavallo, morbidissimo perchè cotto a bassa temperatura per 18 ore, servito con polenta morbida. - 15.00 €

Tender horse-meat stew, cooked at a low temperature for 18 hours. Served with creamy polenta.

Tagliata di Puledro



Morbida tagliata di puledro servita con il nostro olio aromatizzato con ricetta segreta e patate al forno. Sconsigliamo la cottura "ben cotta".- 20.00 €

Soft colt-meat tagliata, served with our secret recipe flavored oil and baked potatoes. We do not recommend ordering this dish "well cooked".

Contorni - 4.00 €

Insalata mista. Patate al forno. Verdura cotta di stagione.

Side dishes - 4.00 €

Mixed salad. Baked potatoes. Seasonal cooked vegetables.

Per finire in bellezza scopri la nostra
vetrina dei Dolci

To end your meal on a sweet note,
discover our dessert selection

Dolci deliziosi sfornati ogni giorno

Delicious desserts, freshly baked every day

Una porzione - 6.00 €

Any dessert - 6.00 €

Sei indeciso e vuoi assaggiare 2 dolci?

Prendi un Bis di Torte a - 8.00 €

*You cannot make up your mind and would
you like to taste two cakes?*

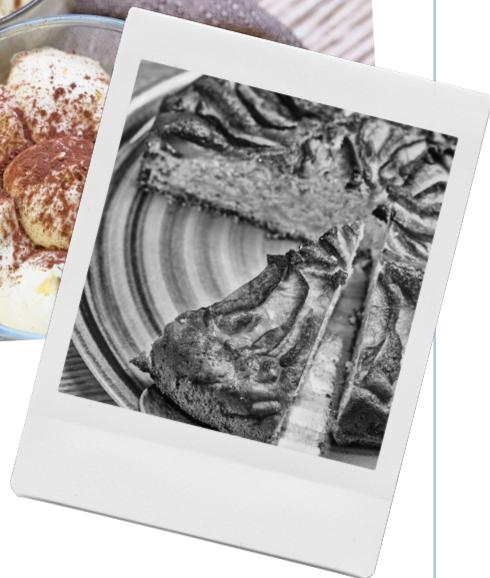
Try the two-cakes option for - 8.00 €

Sei goloso e vuoi assaggiarne 3?

Prendi il Tris di torte a - 10.00 €

*Do you feel gluttonous and you would
you like to taste 3 cakes?*

Try the three-cakes option for for - 10.00 €



*L'amore è l'ingrediente segreto:
per questo i dolci delle nostre Nonne
sono così Buoni.*

*Love is the secret ingredient: that's why our
grandmothers' desserts are so good.*

Derande

Drinks

**L'acqua? La offre la casa.
Alla Trattoria Dalla Bruna l'acqua è gratuita
e la puoi ordinare tutte le volte che vuoi.**

Water is on the house! At Trattoria Dalla Bruna, water is free and you can ask for unlimited refills.

Vino della casa - House wine

Puoi scegliere tra: bianco - bianco frizzante - rosso

Choose between: white- sparkling white - red

¼L. - 3.00 € - ½L. - 6.00 € - 1L. - 12.00 €

**Chiedi allo staff di sala la “Carta dei Vini” per vedere i Vini Veneti
e di altre Regioni Italiane che abbiamo selezionato per Te.**

Ask the staff for the Wine Menu, with a selection of the best regional and national wines.

Birra alla spina - Piccola - 2.50 € Media - 5.00 €

Draft beer - Small - 2.50 € Medium - 5.00 €

Bibite in bottiglia - Bottled sodas - 3.00 €

Coca Cola – Coca Cola Zero – Fanta

Caffé - 1.20 €

Caffé corretto - 1.60 €

Grappe superiori - superior grappas - 4.50 €

Da Lunedì a Venerdì a Pranzo oltre al Menù alla carta descritto trovi anche la proposta del Menù di Lavoro.

Special Lunch menu, Monday to Friday only.

Il preferito

Menù Completo - 15.00 €

Un Primo Piatto (del menù di Lavoro), un Secondo Piatto (del menù di Lavoro), verdure cotte o crude.

A First Course (from the Business menu), a Second Course (from the Business menu), cooked or raw vegetables.

Menù primo piatto - 11.00 €

Componi il tuo Primo Piatto:

1. scegli una delle due paste fresche fatte in casa del giorno;
2. scegli uno dei quattro condimenti del giorno.

Nel menù sono comprese verdure cotte o crude.

Compose your First Course:

1. choose one of the two fresh homemade pasta of the day;
2. choose one of the four sauces of the day.

The menu includes cooked or raw vegetables.

Menù secondo piatto - 12.00 €

Scegli uno dei 4 Secondi piatti del giorno. Nel menù sono comprese verdure cotte o crude.

Choose one of the 4 Second courses of the day. The menu includes cooked or raw vegetables.

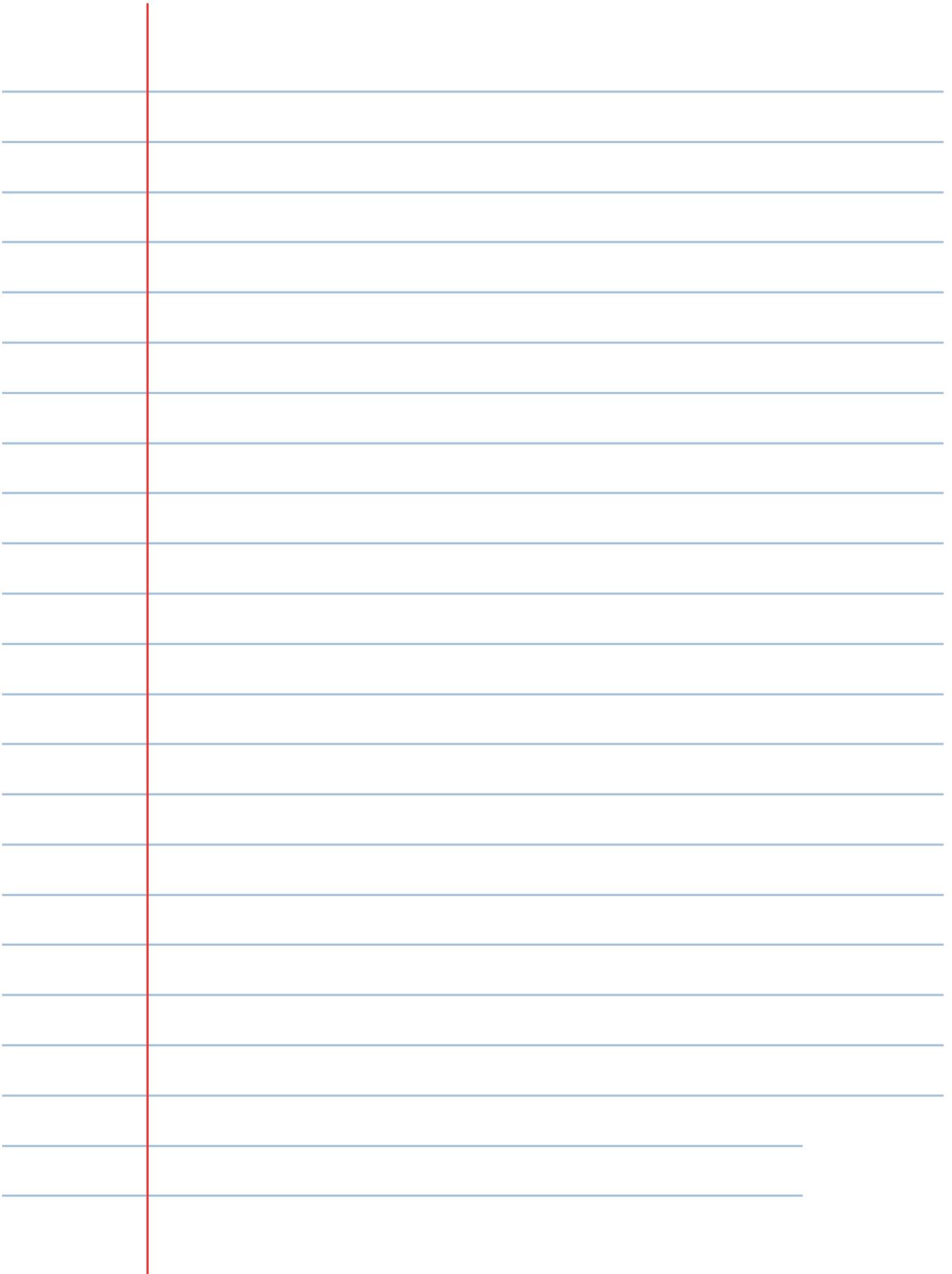
Da lunedì a venerdì a pranzo coperto servizio e acqua illimitata sono compresi.

From monday to friday, service charge and unlimited water are included in the lunch menu.

Ecco i piatti della settimana per comporre il tuo menù

Here are the dishes of the week to compose your menu







Trattoria dalla Bruna - Via Goffredo Mameli, 166 - 37124 Verona
+39 045 834 3123 | info@trattoriadallabruna.com | trattoriadallabruna.com



[trattoriadallabruna](http://trattoriadallabruna.com)