

MENU

Ricette di Famiglia
dal 1971



“La cucina come una volta, solo prodotti genuini”

Ogni famiglia
ha le sue tradizioni

ogni cucina
le sue ricette.

Legenda - inscription



No glutine - *Gluten free*



No Lattosio - *Lactose free*



Vegeteriano - *Vegetarian*



"La cucina come
una volta dal 1971"

Degustazione "Dalla Bruna" (Per 2 persone)

La selezione di antipasti della Bruna con i salumi: Soppressa Veronese, Lombo di maiale affumicato e Pancetta tesa con Cipolla rossa caramellata, i formaggi: Gialloblù (erborinato allo zafferano), Lessino di capra e Malga Novezza accompagnati con miele, Stortina Veronese con Melanzane sott'olio, Giardiniera, Polenta abbrustolita e Fiori di zuccina pastellati e fritti. - €35.00

Bruna's selection of appetizers, featuring cured meats: Soppressa Veronese, smoked pork loin, and pancetta with caramelized red onion; cheeses: Gialloblù (a saffron blue cheese), Lessino goat cheese, and Malga Novezza, paired with honey, Stortina Veronese with marinated eggplants, pickled vegetables (giardiniera), grilled polenta, and crispy fried zucchini flowers in batter.



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

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.

Tortino di Peara' ubriaca

La nostra salsa Pearà in consistenza solida con pinoli, avvolta con scaglie di formaggio ubriaco e accompagnato con riduzione di Amarone. - 9.00 €

Our own solid Pearà sauce with pine nuts, wrapped in "drunk cheese" flakes, served with Amarone reduction sauce.

Sarde in Saor con polenta

Le sarde in saor sono un antipasto tipico della cucina Veneziana, vengono prima fritte e poi messe nel "saor" un condimento a base di cipolle appassite con aceto, pinoli e uvetta accompagnate con polenta morbida. - €11.00

"Sarde in saor" is a traditional Venetian appetizer: fried sardines marinated in saor, a sweet-and-sour preparation of slowly cooked onions with vinegar, pine nuts, and raisins. Served with soft polenta.

Stortina Veronese (Piatto Slow Food - Slow Food Dish)

La Stortina è un piccolo salame del Basso Veronese frutto di una selezione rigorosa degli animali e di un processo artigianale che garantisce sapori autentici e genuini. La serviamo accompagnata con pan biscotto e melanzane sott'olio. - €13.00

A small salami from the Lower Veronese area, made from carefully selected meat and an artisanal process that ensures authentic, genuine flavors. Served with pan biscotto (traditional crisp bread) and marinated eggplants.



Aggiungi la Giardiniera di verdure in agrodolce della Bruna, perfetta con i nostri antipasti - 5.00€

Add Giardiniera of vegetable sweet and sour, perfect with our starters

Gnocchi 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. - 16.00 €

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. - 13.00 €

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

Tortelli Radicchio e Monte ✓

Tortelli fatti a mano con ripieno di radicchio rosso e Monte Veronese DOP; spadellati con burro di malga e grana Padano, in uscita una spolverata di granella di noci. - €14.00

Handmade tortelli filled with red radicchio and Monte Veronese DOP cheese, sautéed with alpine butter and Grana Padano, finished with a sprinkle of crushed walnuts.



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

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

Maccheroncini al ragù di Gallina e olive

I nostri Maccheroncini all'uovo "fatti in casa", spadellati con ragù di gallina e olive della Valpantena. - €13.00

Our homemade egg maccheroncini, tossed with chicken ragù and olives from Valpantena.

Tagliatelle al Piccione

Tagliatelle all'uovo "fatte in casa" con sugo al piccione, una ricetta storica e tradizionale come la preparava la Bruna. Sugo dal sapore deciso ma adatto a tutti i palati. - €15.00

Homemade egg tagliatelle with a rich pigeon sauce, following Bruna's traditional recipe. A flavorful dish with an intense taste, yet suitable for every palate.

Pasta e Fasoi alla Veneta

Come da Tradizione Veneta, fatta con fagioli borlotti e servita con la nostra pasta fresca. - 11.00 €

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

Rigatoni con moscardini in umido

I Rigatoni sono "fatti in casa" solo con semola senatore cappelli e acqua, spadellati con moscardini in umido alla Veneziana e un pizzico di peperoncino. - €15.00

Homemade rigatoni prepared with Senatore Cappelli durum wheat semolina and water, tossed with Venetian-style stewed baby octopus and a hint of chili.

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

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

Cotto con l'Amarone della Valpolicella e servito con fonduta di Monte Veronese. - 14.00 €

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

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

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

Cotto con l'Amarone della Valpolicella e mantecato con Tartufo nero della Lessinia. - 19.00 €

Cooked with Amarone della Valpolicella and creamed with black Lessinia truffle.

Secondi Piatti

Second Course

Tagliata di filetto di Manzo

Il Filetto, taglio nobile del Manzo, grigliato e servito a tagliata accompagnato con il nostro olio aromatizzato e patate al forno. Cottura consigliata al sangue. - € 25.00

Prime beef fillet, grilled and served sliced, accompanied with our house-infused oil and roasted potatoes. Recommended rare.

Polenta e Baccala'

Con la ricetta della Nonna, cotto con il latte e servito con polenta morbida. - 18.00 €

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

Polenta della Bruna

Polenta morbida servita con funghi misti di bosco e una deliziosa fonduta di formaggi. - €15.00

Creamy polenta served with wild forest mushrooms and a delicious cheese fondue.

Carpaccio di carne salà

Specialità del Trentino e dell'alto Garda ottenuto dalla Fesa di Manzo, la serviamo con funghetti sott'olio e scaglie di formaggio Cimbri. - €15.00

A specialty from Trentino and the Upper Garda, made from beef topside. Served with marinated mushrooms and flakes of Cimbri cheese.

Contorni ogni scelta - Side dishes

Insalata mista (Mixed salad) - 5.00 €

Patate al forno (Baked potatoes) - 5.00 €

Patate fritte (French fries) - 6.00 €

Verdura cotta di stagione (Seasonal cooked vegetables) - 6.00 €

Specialità Equine

Polpette di Cavallo

Gustose polpette di cavallo in umido con pomodoro fresco, cipolle e origano accompagnate con polenta morbida. - €16.00

Tasty horse meatballs braised in tomato sauce, onions and oregano served with creamy polenta.

Tartare di Cavallo



Tartare di cavallo condita con olio EVO, sale, pepe, cipolla caramellata, noci e scaglie di grana, servita con crostini. - 16.00 €

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. - 16.00 €

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

Bistecca di Cavallo



La classica bistecca ben battuta di cavallo accompagnata con patate al forno. - €19.00

The classic tenderized horse steak, served with roasted potatoes.

Carrello dei bolliti

Boiled meats cart

**Trovi il Carrello dei Bolliti tutti i:
Venerdì a cena, Sabato a pranzo e cena, Domenica a pranzo.**

*Choice of boiled meats available on Friday dinner,
Saturday (lunch and dinner) and Sunday lunch*

*Stare in famiglia...
come una volta*

*A family experience...
As it used to be.*



Questi sono gli 8 tagli che trovi nel nostro carrello:  

Copertina di manzo, Lingua naturale, Lingua salmistrata, Cappone allevato all'aperto, Cotechino, Testina di vitello, Tettina di mucca e Coda di manzo.

8 choices of meat: Beef, Classic beef tongue, Flavored beef tongue, Free range capon, Cotechino, Calf's head, Cow Udder and Beef Tail.

Bollito della Bruna - 28.00 €

Accompagnati con la nostra Pearà, Salsa verde, Cren e mostarda di mele.

Served with homemade Pearà, Green sauce, Horseradish and apple mustard.

Carrello della polenta *Polenta cart*

Trovi il Carrello della Polenta tutti i giovedì a Cena

Every Thursday at dinner, you can find the polenta cart.

Carrello della polenta - 20.00€

Quando andavo a trovare mia Nonna d'inverno, sulla tavola non mancava mai la polenta e svariati ingredienti con cui condirla.

Ognuno di noi metteva una bella base di polenta nel piatto e la condiva con quello che gli piaceva di più.

Da questa esperienza è nata l'idea del "Carrello della Polenta", dove potrai scegliere la tipologia che preferisci: ***Polenta Rustica o Polenta Bianca***

E poi gli ingredienti con cui gustarla:

Fonduta di formaggi - Misto Funghi - Ragù della Bruna - Tastasal - Piselli in umido - Bocconcini di Coniglio - Radicchio rosso Stufato - Monte Veronese - Gorgonzola - Cipolla rossa caramellata - Lardo pesto - Stracotto di manzo.

Il nostro consiglio? Scegli al massimo 4/5 ingredienti per gustarla al meglio.

Polenta cart - 20.00€

When I visited my grandmother in winter-time, I would always find polenta on the table, along with several ingredients to accompany it.

Each one of us would put a hearty serving of polenta in our dish, and we would add whatever sides we liked best.

From this experience came the idea for the polenta cart, where you will be able to choose a type of polenta:

Rustic Polenta or White Polenta.

And the sides to enjoy it with:

Cheese fondue - Mushroom mix - Bruna's Ragù - Tastasal - Stewed peas - Rabbit bites - Stewed red radicchio - Monte Veronese - Gorgonzola - Caramelized red onions - Lard pesto - Braised Beef.

Our advice? Choose a maximum of 4/5 ingredients and you will savor it to the fullest.



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 - 16.00 €

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 - 12.00 €

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 - 13.00 €

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 e il caffè lo paghi solo 1.80€

From monday to friday, service charge and unlimited water are included in the lunch menu. Coffee for only 1,8€

Ecco i piatti della settimana per comporre il tuo menù

Here are the dishes of the week to compose your menu



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.*

Devande 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 Mastino - L'artigianale di Verona
Mastino Beer - The artisan of Verona

Helles Cangrande Alc. 4,8% - 0,33 6,00 € - 0,75 13,00 € 

Amber Lager Monaco Alc. 5,6% - 0,33 6,00 € - 0,75 13,00 €

Bibite in bottiglia - Bottled sodas - 3,00 €

Coca Cola – Coca Cola Zero – Fanta

Caffè “La dolce Vita” (Garage Coffee Bros) - 2.50 €
Coffee “La dolce Vita” (Garage Coffee Bros)

Anche per il mondo del caffè abbiamo abbracciato la filosofia della Genuinità, del “Fatto come una volta” e della Artigianalità. Serviamo una miscela di caffè 100% Arabica di altissima qualità (60% Brasile, 30% Colombia, 10% Etiopia), tostato a Verona.

For the coffee realm as well, we embraced a philosophy of authenticity, craftsmanship and “making things the way they used to be”. We serve a blend of 100% Arabica coffee of the highest quality (60% Brasil, 30% Colombia, 10% Etiopia), toasted in Verona.

Caffè corretto (Coffee with liquor) 3.00 €



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



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