

TRATTORIA DALLA BRUNA — DAL 1971



EVENTI & CENE DI GRUPPO

I menù che abbiamo pensato per voi.

Sette proposte pensate per le grandi tavolate — le stesse ricette che usiamo da tre generazioni per riunire famiglie, amici e colleghi attorno a un tavolo.

Proposte valide fino al **31 marzo 2027** · Gruppi da 10 a 100 persone · Menù personalizzabili su richiesta per allergie e intolleranze

Verona

CONSIGLIATO PER CENE AZIENDALI

40 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Soppressa, Monte Veronese e Polenta grigliata

PRIMO

Risotto all'Amarone

OPPURE

Bigoli all'anatra

SECONDO

Stracotto di manzo con polenta

Perché funziona: sapori veronesi autentici e riconoscibili — la scelta più sicura per un gruppo eterogeneo che vuole un'esperienza vera del territorio.

Incluso nel menù: verdure cotte miste, coperto, acqua, vino della casa (Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco — 1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè.

Dalla Bruna

IL NOSTRO MENÙ STORICO

45 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Polenta della "Bruna" — polenta morbida con funghi e fonduta di formaggi

PRIMO

Risotto radicchio rosso e Monte Veronese

OPPURE

Maccheroncini con ragù di carni bianche (secondo disponibilità)

SECONDO

Tagliata di controfiletto di scottona

Perché funziona: porta il nome della famiglia che ha fondato la Trattoria nel 1971 — la scelta naturale per chi vuole vivere davvero la nostra storia, perfetto per anniversari e ricorrenze di famiglia.

Incluso nel menù: verdure cotte miste, coperto, acqua, vino della casa (Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco — 1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè.

Best of Bruna

I PIATTI PIÙ AMATI DEL MOMENTO

55 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Degustazione della Bruna

PRIMO

Spicchi di luna Tartufati

OPPURE

Bigoli alla cacio e pepe "sbagliata"

SECONDO

Tagliata di filetto di manzo ai ferri

Perché funziona: una selezione dei piatti che escono di più dalla nostra cucina in questo momento — la scelta di chi vuole il meglio che offriamo oggi.

Incluso nel menù: verdure cotte miste, coperto, acqua, vino della casa (Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco — 1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè.

Chiara

DEDICATO A CHI ACCOGLIE OGNI GIORNO LA NOSTRA SALA

40 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Parmigiana di melanzane

PRIMO

Risotto alla provola dolce e pancetta croccante su vellutata di zucchini

OPPURE

Maccheroncini con gorgonzola e noci

SECONDO

Guancette di maiale brasate con polenta

Perché funziona: sapori avvolgenti e comfort — il menù più adatto a una serata in famiglia o tra amici dove si vuole stare caldi e al sicuro.

Incluso nel menù: verdure cotte miste, coperto, acqua, vino della casa (Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco — 1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè.

I MENÙ AL CENTRO DELLA TAVOLA

Da condividere: portate abbondanti al centro, tutti insieme.

Taverna

IL PIÙ CONVIVIALE

40 €
A PERSONA

ANTIPASTO

Tagliere di salumi con cipolle rosse caramellate, formaggi accompagnati con miele

SECONDO

Grigliata mista — salamelle, costine, pancetta, fusi di pollo e polenta abbrustolita

Scoglio

IL MENÙ DI MARE

35 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Carpaccio di tonno affumicato agli agrumi

PIATTO PRINCIPALE

Trionfo di Bigoli allo scoglio

* Verdure cotte miste non incluse

Paella

LA SERATA PIÙ FESTOSA

40 €
A PERSONA



ANTIPASTO

Fritturina di calamari

PIATTO PRINCIPALE

Paella alla Valenciana

* Verdure cotte miste non incluse · Sangria illimitata inclusa

Incluso nel menù: coperto, acqua, vino della casa (Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco — 1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè.
Verdure cotte miste incluse solo nel menù Taverna.

Per finire in bellezza

Aggiungete uno dei nostri dolci fatti in casa — scelta unica per tutto il tavolo.

Con il dolce è compreso un bicchiere di Prosecco di Valdobbiadene.

Torta Caprese

Al cioccolato e limoncello, con marmellata di arance rosse

Mousse ai 3 cioccolati

Bianco, al latte e fondente

Torta sbrisolona

Il dolce conviviale, al centro del tavolo con grappa

Torta della nonna

Un classico con crema pasticcera e pinoli

Millefoglie

Sfoglia croccante con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente

Cheese cake

Con la nostra salsa ai frutti di bosco

Torta ricotta, pere e grappa

Ideale anche per chi è celiaco

Budino diplomatico

Dolce tipico veronese, fatto con il pandoro

Profitterol

Bignè ripieni di crema, glassati al cioccolato fondente

Dolci della casa + Prosecco di Valdobbiadene

5 € a persona

Posso portare una torta da casa?

Per ragioni di sicurezza alimentare non accettiamo dolci fai-da-te. Se preferite una torta da una pasticceria di vostra fiducia, basta presentare lo scontrino: il servizio al tavolo ha un costo di 1,50€ a persona.

Parliamo del vostro evento

Scriveteci con la data, il numero di ospiti e l'occasione: vi prepariamo un preventivo su misura, senza impegno.

Telefono · 045 834 3123

Email · eventidallabruna@gmail.com

Sito · www.trattoriadallabruna.com