

UNA ESTATE DI CONCERTI LIVE



di **Giampaolo Beschin**

Rock Believer World Tour. Un evento notevole, con cui la famosa rock band tedesca festeggia i 50 anni di carriera. Giovedì 2 giugno è DallArenaLucio, la serata evento dedicata a Lucio Dalla nel decennale della scomparsa, con i grandi nomi della musica italiana a rendergli omaggio. Il giorno dopo ci saranno i ragazzi de Il Volo, che dal 2016 sono una presenza costante in Arena. A fine mese una trasferta al Castello Scaligero di Villafranca per la nuova edizione di Rock The Castle, il boutique festival targato Vertigo che vedrà alternarsi un'esclusiva selezione di band internazionali rock e metal. Lunedì 4 luglio si torna a Verona con l'unica data italiana degli australiani Nick Cave and the Bad Seeds. Martedì 5 i Gorillaz, in un live show che vedrà Damon Albarn e soci presentare i brani del loro ultimo album Song Machine: Season One Strange Timez. Lunedì 11 luglio i Kiss torneranno per la terza ed ultima volta ad esibirsi in Arena, dopo i live del 2008 e 2015, con l'unica data italiana del loro End Of The Road. Un

Lasciati alle spalle due anni difficili, con molte cancellazioni e rinvii, i grandi concerti tornano finalmente in riva all'Adige. Dopo le super anteprime di aprile, con Zucchero e i Maneskin, il 9 maggio sul palco dell'Arena si esibiranno i Modà, con il loro Testa o Croce Tour. Due settimane più tardi sarà la volta degli Scorpions, che tornano a Verona dopo il sold out del 2018, per l'unico concerto italiano del



 **VERONA
IN TAVOLA**



grande tour mondiale con cui la storica band saluterà per sempre i milioni di fan sparsi in tutto il mondo, che si concluderà nella città che li ha visti nascere, New York. Il giorno successivo due leggende della musica italiana, Antonello Venditti e Francesco De Gregori, per la prima volta insieme sullo stesso palco con una sola band. Luglio prosegue con altri appuntamenti in Arena: lunedì 18 con i **SIMPLE MINDS** (foto in alto), che celebrano 40 anni di carriera con un tour mondiale che in Italia li vedrà suonare anche al Teatro Antico di Taormina e al Parco della Musica di Roma. La sera del 25 luglio i leggendari Toto con il loro Dogz Of Oz Tour; il 26 e 27 Claudio Baglioni con un doppio concerto di pop-rock sinfonico, che spazierà dalle sonorità della grande

orchestra classica con coro lirico a quelle di una poderosa big band con sonorità più moderne. Lunedì 8 agosto sbarcheranno a Verona i Pinguini Tattici Nucleari e giovedì 25 la Stagione Lirica dedicherà una speciale serata di gala a Giuseppe Verdi, con un cast di stelle che include Plácido Domingo, Maria José Siri, Clémentine Margaine e Ildar Abdrazakov. Per i nostalgici degli anni 60 70 80 da non perdere gli show con Amadeus e le hit che hanno segnato trent'anni della nostra storia, dal 12 al 14 settembre in Arena. La lunga estate live 2022 proseguirà domenica 25 con Marracash; con Luciano Ligabue il 27, 29 e 30 settembre; con Mannarino il 28. Agli inizi di ottobre torna in Arena lo spettacolo Notre Dame de Paris con lo speciale tour del 20mo anniversario



CORSO MILANO 89, VERONA
tel.: 045 800 9135

 **urban_cowboy_crew**
 **urbancowboy.crew**

VERONA via Venti Settembre, 18 www.campuspub.it
 aperto dal martedì al sabato dalle 20:30 alle 03:00



Mercoledì: #anticupido
e Crazy Shot

Giovedì: Serata Erasmus

Sabato: Feste a tema


 Campus Pub


 campus_verona

CAMBIA IL VENTO



Innamorati dell'ambiente

GALEAS PER MONTES



La GALEAS PER MONTES è una delle più incredibili imprese di ingegneria militare realizzate nel medioevo. Tra il gennaio e l'aprile dell'anno 1439 la Serenissima Repubblica di Venezia fece trasferire una flotta di 33 navi, dal Mar Adriatico al Lago di Garda. Prima risalendo il fiume Adige fino a Rovereto e poi trasportando le navi via terra per un percorso di circa venti chilometri tra le montagne.

Venezia era all'epoca una potenza nel mare Mediterraneo, e nel XV secolo iniziò una espansione nella terraferma veneto-lombarda attraverso conquiste militari o dedizioni spontanee, come accadde con Brescia e Verona. Nel 1438, il duca di Milano, Filippo Maria Visconti, scese in guerra contro la

Serenissima Repubblica e con una serie di fortunati colpi di mano prese il controllo delle terre lombarde fino al Lago di Garda meridionale. Brescia venne posta sotto assedio dal capitano di ventura Niccolò Piccinino, ma la città resistette e chiese aiuto a Venezia. Il capitano Piccinino aveva il controllo di tutto il settore meridionale del Lago, al quale il condottiero veneto Gattamelata (Erasmus da Narni) poteva solamente accedere da settentrione, cioè da Torbole o da Riva del Garda. Il forte esercito milanese era inoltre asserragliato nei castelli di Peschiera e Desenzano, rendendo quasi impossibile uno scontro frontale. La Serenissima decise quindi di attuare un ardito piano militare che permettesse alle truppe veneziane di sorprendere l'esercito

visconteo passando a nord del Lago. Il 1° dicembre 1438, dopo una lunga seduta, il Maggior Consiglio approvò la proposta formulata Blasio de Arboribus, ingegnere al servizio della Serenissima, e da un marinaio greco, Nicolò Sorbolo. I due progettavano di trascinare lungo la Valle dell'Adige una flotta di navi, di trarle a secco poco prima di Rovereto e poi trascinarle su rulli di legno lungo il percorso della valle di Loppio per poi calarle nel lago di Garda in prossimità di Torbole. A quel punto la flotta veneziana avrebbe attaccato quella milanese, che era ancorata nei pressi di Desenzano, tagliando la strada alle milizie viscontee di presidio a Peschiera



e forzando il blocco navale in modo da avere successivamente via libera alla volta di Brescia ed infine di Milano.

La Flotta veneziana costituita da 25 barche grosse, 2 Galee e 6 Fregate, salpò nel gennaio del 1439 da Venezia ed imboccò le foci dell'Adige nei pressi

**CAFFÈ
BARBARANI**

DRINKS & FOOD

Piazza ERBE 14/a - VERONA

TEL. 045.2228070

caffe.barbarani@gmail.com

www.caffe-barbarani.it

facebook.com/caffe.barbarani



1.000 aziende

insediate nel territorio



Non smettiamo mai di pensare a Verona.

Consorzio ZAI ha visto un'occasione di sviluppo ulteriore per le aree industriali già esistenti che ha portato ad una crescita lavorativa per tutto il territorio veronese.

IL LUCCIO ALLA GARDESANA è un piatto tipico del basso Lago di Garda, tra le provincie di Verona e Brescia. Una ricetta semplice, che si perde nella notte dei tempi. Un pesce Luccio di circa 2 kg, 2 spicchi di aglio, 6 filetti di alici o agone, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, capperi, foglie di alloro, un ciuffo di prezzemolo, mezzo limone, olio extravergine di oliva, aceto, sale e pepe q.b.



Per iniziare tagliate testa e coda al luccio e dividete il corpo in tre pezzi. Mettete testa e coda in una pentola con due litri di acqua fredda; aggiungete la carota, la cipolla, il gambo di sedano, uno spicchio d'aglio tagliato a metà, un paio di foglie d'alloro, una spruzzata di aceto, mezzo limone e un pizzico di sale. Portate il tutto ad ebollizione e cucinate per una ventina di minuti, fino ad ottenere un saporito brodo di pesce. Filtrare il brodo con un passino e rimetterlo sul fuoco, portandolo nuovamente ad ebollizione. Aggiungete al brodo i tre pezzi di luccio e fate cuocere per circa 20 minuti (il tempo di cottura può variare a seconda della dimensione del luccio). Nel frattempo preparare la salsa. In una pentola mettere a scaldare l'aglio e l'olio d'oliva, Extravergine Garda DOP. Aggiungete i capperi interi, i filetti di alici e il prezzemolo tritati a coltello; date una spruzzata di aceto e fate cuocere per qualche minuto. Quando il luccio sarà cotto, togliete le lische e spezzettatelo grossolanamente. Versateci sopra la salsa e mettete in frigorifero per un paio di giorni, coperto con pellicola trasparente affinché si insaporisca bene. Servite il vostro Luccio accompagnandolo con della polenta, morbida o brustolà, e una bottiglia di vino Bianco di Custoza.

di Sottomarina di Chioggia, risali il fiume passando per Legnago e poi per Verona. Nei pressi della città scaligera, essendo il fiume in magra, dovettero applicare alle imbarcazioni una sorta di "galleggianti" di legno per ridurre il pescaggio e proseguire attraverso la chiusa di Ceraino sino ad oltre i Lavini di Marco, poco a sud di Rovereto, e fino a Mori. Vennero assoldati centinaia di operai: sterratori, falegnami e carpentieri che crearono una nuova strada fatta di tavole di legno, livellando il terreno e togliendo dal tracciato piante, macigni e case. Nel paese di

Mori, poco a sud di Rovereto, la flotta venne tirata in secco e caricata su delle "macchine a tal fine inventate". Poi, con l'aiuto di duemila buoi requisiti nelle vicinanze e centinaia di marinai, rematori delle navi e uomini del luogo, le imbarcazioni vennero fatte rotolare su rulli sopra la strada di tavole di legno passando per i paesi di Mori, e il piccolo lago di Loppio, che permise di rimettere le imbarcazioni in acqua per un paio di chilometri. Poi la flotta venne nuovamente tirata in secco e trascinata sul ripido pendio per il passo San Giovanni. Durante la ripida discesa



verso Nago attraverso la valle di Santa Lucia le navi vennero trattenute con grosse funi assicurate ad argani e fatte scivolare lentamente verso la riva del Lago di Garda, nei pressi del paese di Torbole. Raccontano le cronache dell'epoca che il peso delle navi era tale che diversi ulivi secolari, a cui erano stati fissati gli argani, furono letteralmente strappati dal terreno e che, per frenare la discesa, si ricorse all'accorgimento di attendere il forte vento che soffia da sud nel pomeriggio e di spiegare le vele per sfruttarne la resistenza. La complessa operazione, durata tre mesi, costò alla Serenissima Repubblica la favolosa cifra di 15.000

ducati, ma fu una delle più importanti opere di ingegneria militare mai realizzate sino ad allora e, come tale, divenne ben presto famosa in tutta Europa. Il trasporto della flotta non riuscì tuttavia a restare nascosto ai milanesi e fu perso così quel fattore sorpresa sul quale contava Piero Zen, capitano della flotta veneziana. Lo scontro avvenne al largo di Desenzano e la vittoria fu dei milanesi, che erano più forti di numero e che catturarono una parte della flotta. Le due poderose galee veneziane riuscirono però a riparare nel porto di Torbole. La città di Brescia non fu liberata dall'assedio, ma grazie al controllo navale della

verona
Box OFFICE

BIGLIETTERIA MUSICA, CULTURA, TEATRO, EVENTI e SPORT
via Pallone 16 | Verona (VR) | 0458011154 | www.boxofficelive.it

OTTICA PRIMAVISTA

Sorelle Bravin



OTTICA PRIMAVISTA SORELLE BRAVIN

via del Pontiere 21 | 37122 Verona | 045.8007343 | otticaprimavista@libero.it



parte settentrionale del lago di Garda, i veneziani riuscirono a portarvi aiuti e derrate, permettendo alla città di resistere all'assedio per un altro anno. Nel corso del 1439 venne allestita a Torbole una seconda e più potente flotta veneziana con il materiale trasportato da Venezia attraverso il già collaudato itinerario Adige-Loppio-Torbole. Nello scontro dell'aprile 1440

la nuova flotta veneziana, comandata da Stefano Contarini si scontrò con quella milanese al largo del Ponale e questa volta vinse la battaglia, acquisendo il completo dominio sul Garda. Nel soffitto della sala del Maggior Consiglio nel Palazzo Ducale di Venezia è presente uno stupendo dipinto del Tintoretto che rappresenta il durissimo scontro contro i milanesi



PIZZERIE & SFIZIOSITA'

LA BOTTEGA CANAPA & BIO
anche da asporto

ART CHOCOLATE
Quando interno

La vita è come il cioccolato,
è l'amaro che fa apprezzare il dolce

Art&Chocolate

- CIOCCOLATERIA CON OLTRE 20 GUSTI
- CAFFETTERIA - BAR / CUCINA
- INFUSI, TISANE E TÈ
- PRODOTTI ALIMENTARI BIO, CANAPA E GLUTEN FREE
- NOVITÀ ALL'ART: "COLORFUL SPRITZ" PER DARE COLORE AL TUO APERITIVO

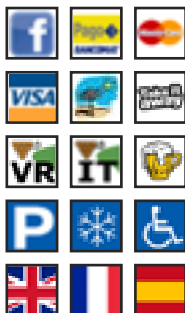
VERONA | Vicolo Cavalletto, 16
T. +39 045 923 0141
artechocolatevr@gmail.com

ESTATE 2022
Art&Chocolate
la Gelateria in Centro
con posti a sedere



BEVANDE VERONA

Bevande Verona - www.bevandeverona.it - 045.9251999



BELLA NAPOLI - via Campagnol di Tombetta, 49
Tel. 0455866828 - www.pizzeriabellanapoli.online
aperto tutti i giorni - 12.00/14.30 e 18.30/24.00

La **BELLA NAPOLI** di Borgo Roma è un ristorante pizzeria con piatti della tradizione italiana e campana. Si trova nella zona sud di Verona, accanto al Famila Superstore. Un locale che nasce nell'estate 2021, con alle spalle la trentennale esperienza del titolare nel gestire, assieme ai fratelli, le due omonime pizzerie in centro città. Dispone di due accoglienti sale interne e di un grande plateatico esterno in una corte privata. L'arredamento è contemporaneo, con tavoli e sedie in legno dalle forme moderne e sulle pareti immagini dal mondo. La cucina è la rappresentazione della Napoli della pizza fatta ad arte, dove le abili mani del pizzaiolo lavorano ingredienti di prima qualità che vengono cotti nel forno a legna. Pizze al metro e tonde, in tutte le loro varietà di gusti, anche con impasto integrale o senza glutine. Nel menu ci sono piatti di terra e di mare, con le immancabili Pepata di Cozze, Spaghetti allo Scoglio, frittture e grigliate miste.

more info su www.verona.net/bellanapoli



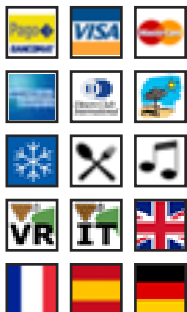


BOSCOMANTICO - via Boscomantico 6 - Verona (VR)
045.2456626 - www.facebook.com/boscomantico
aperto tutti i giorni - 09.30/24.00 (weekend 02.00)

BOSCOMANTICO è un ristorante, pizzeria e lounge bar situato accanto alle piste dell'aeroporto di Boscomantico. Una location insolita per un ambiente unico e particolare, dove pranzare o gustare un aperitivo guardando gli aerei a pochi metri. L'arredamento a tema, rimanda al mondo dell'aeronautica: quadri con ammiccanti ragazze pin-up, sedie e tavoli con inserti in metallo invecchiato tirato a lucido che crea un effetto hangar, grandi ombrelloni nel dehor che sembrano dei paracadute. Ristorante con carne alla brace e pasta fatta in casa, con abbinamenti che seguono le stagioni e le tradizioni veronesi. Pizzeria con impasto speciale (al 50% integrale) ed ingredienti sfiziosi come fichi e cipolle caramellate, tartufo, crudo di Parma 24 mesi, patate viola. Lounge bar dall'aperitivo al dopo cena con cocktail, serate a tema, musica dal vivo, dj set, feste di laurea e compleanno. Stupendo il plateatico che in inverno viene chiuso e trasformato in Winter Garden

more info su www.verona.net/boscomantico





CANTINE DE L'ARENA - p. Scalette Rubiani 1 - Verona
Tel. 045.8032849 - web www.lecantine-arena.com
aperto tutti i giorni - 12.00/14.30 e 19.00/24.00
(la Music Brasserie è aperta dalle 19.00 alle 24.00)

LE CANTINE DE L'ARENA è un grande locale che unisce sotto lo stesso tetto un ristorante con piatti e vini tipici, una pizzeria campana, una brasserie con maxigrigliate e musica dal vivo. Il tutto davanti all'Arena, nello slargo che si forma dove via Mazzini abbraccia piazza Brà e via Oberdan. Il ristorante pizzeria è situato al pianterreno e dispone di un grande plateatico affacciato sull'anfiteatro. Propone una cucina con piatti della tradizione culinaria veronese e veneta; pizze classiche, speciali e a metro, preparate seguendo scrupolosamente l'autentica ricetta napoletana. La bella music brasserie è nei sotterranei; un ambiente raffinato dall'atmosfera magica, senza tempo, dove ascoltare musica dal vivo degustando una sfiziosa gastronomia ed abbondanti grigliate di carne alla brace. Dall'aperitivo al dopocena, vini e liquori accompagnati da stuzzichini e bruschette, taglieri con salumi e formaggi

more info su www.verona.net/cantinearena





LE COLOMBARE - via Castello San Felice, 7 - Verona
Tel. 045.914121 - www.ristorantelecolombare.com
18.30/23.45 - sabato e domenica anche 12.00/15.00

LE COLOMBARE è un bel ristorante pizzeria situato sulle Torricelle a poche centinaia di metri da Castel San Pietro e il Teatro Romano. Immerso nel verde di un grande parco con piante e alberi secolari, dispone di un suggestivo plateatico estivo ed un ampio parcheggio gratuito. E' un locale solare e luminoso, con grandi saloni su vari livelli dotati di ampie vetrate. La cucina è rinomata per i piatti della gastronomia argentina, in cui la vera protagonista è la carne preparata nel rispetto della tradizione, come la Ruota di Filetto, Parillero, costata di Angus, Picana e T-Bon America, e gli sfiziosi antipasti quali Empanadas, Matambre con papasa. La pizza è alla napoletana, pasta alta e morbida con un generoso cornicione, preparata con ingredienti selezionati ed un'ampia scelta tra speciali, tradizionali, bianche, rosse, schiacciate e al metro. Nella carta dei vini ci sono le principali produzioni del veneto e quelle delle regioni vinicole più importanti dell'Argentina

more info su www.verona.net/lecolombare





PIZZERIA FILU' - via Legnago 133 - Verona (VR)

Tel. 045.584749 - web www.pizzeriafilu.com

dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.30

chiuso il sabato a pranzo (sabato sera aperto)

IL RISTORANTE PIZZERIA FILU' è un locale molto grande ed accogliente, con cinque luminose sale e un vasto plateatico estivo, con zona per fumatori. Situato nella zona sud della città, lungo la grande strada che da Borgo Roma porta all'ipermercato Galassia e all'UCI Cinemas. L'arredamento è moderno ed elegante, tutto giocato con alternanze di colori crema e marroni, che ben si sposano con tavoli e sedie in metallo satinato. Il listino presenta una ricca offerta di pizze e cucina, sia tradizionale che mediterranea a base di pesce, di contorni e piatti freddi, insalatone, formaggi, con vari dessert della casa e dolci di pasticceria. Le pizze sono preparate su forno a legna rotante; ci sono tutte le classiche, anche in versione baby, pizze bianche e molte speciali; da provare la Filu, la Tre Sapori e la Verona (con pomodoro, mozzarella, porcini, Monte Veronese dop, cotto alla brace, olio e parmigiano)

more info su www.verona.net/filu



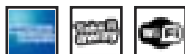


OSTERIA MATTARANA - via Mattarana 38 - Verona
Tel. 045.8920547 - web www.osteriamattarana.it
dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 24.00
chiuso/closed: il lunedì sera e il sabato a pranzo

OSTERIA MATTARANA è un ristorante pizzeria situato in una villa nobiliare immersa nella quiete della campagna, a quindici minuti dal centro città. Dotata di un comodo parcheggio privato, dispone di varie sale e plateatico estivo con parco giochi per i bambini. Noto il salone principale, con una riproduzione a tutta parete del famoso dipinto il Banchetto Nuziale di Peter Bruegel. Accanto al locale c'è la barchessa, ideale per convegni, business e cerimonie. Il listino è straordinariamente ricco, con un centinaio tra antipasti, primi e secondi, oltre a piatti unici e insalatone. Se preferite la pizza, ne hanno più di 120 varianti con tutti o quasi gli ingredienti che potete immaginare: baby, classiche, schiacciate, bianche e speciali con pesce, tartufo, formaggi, verdure grigliate. Noto anche la carta dei vini ed il carrello dei dolci, con molte coppe gelato e fantasie sul tema del sorbetto

more info su www.verona.net/mattarana





NASTRO AZZURRO - vicolo Listone 4 - Verona (VR)
045.8004457 - www.ristorantenastroazzurroverona.it
aperto tutti i giorni dalle ore 12.00 alle ore 23.00

Vicolo Listone è una laterale della centralissima Piazza Brà, che si affaccia quasi davanti all'anfiteatro Arena. Da oltre quarant'anni vi è presente il ristorante pizzeria **NASTRO AZZURRO**, un locale storico di Verona sempre molto apprezzato da residenti e dai turisti. Un ambiente elegante e curato in ogni dettaglio, con varie salette interne le cui pareti, dipinte con dei colori allegri sono impreziosite da quadri moderni e pregiate bottiglie di vino. Dispone inoltre di un grande plateatico esterno, all'ombra di mura secolari che garantiscono una piacevole frescura anche nei giorni più caldi. Offrono una prelibata cucina di terra e di mare, che preparano rielaborando le ricette tipiche della cucina tradizionale veneta e italiana, assieme ad una buona selezione di vini locali e nazionali. Hanno anche un veloce servizio di pizzeria, con prodotti sempre freschi e di prima qualità, proposti con gusto e invettiva per dare un tocco moderno alle classiche pizze

more info su www.verona.net/nastroazzurro





NUOVA SPERANZA - via Gardesane 46 - Verona
Tel. 045.8904953 - web www.nuovasperanza.eu
aperto tutti i giorni - 12.00/14.30 e 18.30/24.00

NUOVA SPERANZA è un ristorante pizzeria che si trova lungo la Gardesana, ad circa un chilometro dall'incrocio della Croce Bianca. Un locale tematico: su tutte le pareti e in ogni angolo ci sono quadri con immagini di film e personaggi dei fumetti, vetrinette con modellini in scala e fedeli riproduzioni, statue e memorabilia. Tutte ben valorizzate e messe in evidenza con giochi di luce e delle raffinate esposizioni. Hanno un ricco menu con piatti unici, insalatone, primi e secondi di carne e di pesce, pizze cotte con forno a legna e molti dessert. Specialità della casa è la Paella, sempre disponibile sia a base di pesce che miste, con carne e pesce. Realizzano rinfreschi per ogni occasione, dalle feste di laurea e cene aziendali sino agli eventi più esclusivi, come ricevimenti di nozze, anniversari e battesimi. Ogni venerdì sera lo spettacolo con le Drag Queen e il sabato concerti di musica dal vivo, con inizio nel dopocena per divertirsi sino a tarda sera

more info su www.verona.net/nuovasperanza





PIZZERIA70 - via Amilcare Ponchielli 4 - Verona
045.8401765 - web www.verona.net/pizzeria70
12.00/15.30 e 18.30/23.30 - chiuso la domenica

La **PIZZERIA70** è un locale con cinquant'anni di attività. Disposta su due piani ha un look giovanile, arredamento particolare e ricercato, che volutamente rimanda agli anni 60/70. L'ambiente che si affaccia sulla strada è in totale trasparenza, con grandi vetrate e tavolini con sedie di design dalle forme arrotondate, tavoli a ponte con divanetti in skay con rollè, sormontati da sensuali figure femminili. Una scala porta al seminterrato, che stupisce per la grande capienza ed il nuovo gusto con cui vengono organizzate grosse tavolate di persone. Ovunque i colori dominanti sono l'arancio, il grigio e il nero, con grafiche realizzate su plexiglas e scritte a rilievo sulle pareti. Nel listino sono presenti più di cinquanta pizze diverse, tutte preparate nel forno a legna. Piatti stagionali di cucina con vari primi preparati al momento, secondi con contorni, insalatone, dolci fatti in casa e di alta pasticceria. Da bere vini del territorio e un'ottima birra Forst alla spina

more info su www.verona.net/pizzeria70





DA SALVATORE - piazza San Tomaso 6 - Verona (VR)
045.8030366 - facebook.com/pizzeriadasalvatorevr
aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00
chiuso la domenica a pranzo e lunedì tutto il giorno

La pizzeria **DA SALVATORE** è un locale storico di Verona con oltre cinquant'anni di attività. E' disposta su un unico salone, dominato da un lungo bancone longitudinale e un poster con vecchie immagini in bianco e nero legate alla pizza che omaggiano personaggi famosi e la tradizione napoletana. Pochi tavoli, una ventina in tutto, ma ognuno è un'opera d'arte, realizzata con resina trasparente e utensili legati alla ristorazione. Nel listino ci sono pizze classiche e speciali, focacce genovesi, insalatone; piatti freddi e caldi, per la pausa pranzo. Andare da Salvatore significa mangiare una pizza fedele alla vera tradizione napoletana, con diametro ridotto e spessore notevole. Buonissima, con impasto e cottura perfetti, ingredienti abbondanti e di gran qualità. Gettonatissime la Calvetti e la Boscaiola; ottime la Mugnaia, Spannata e la Rustica. Speciali anche i dessert, sia di pasticceria che fatti in casa

more info su www.verona.net/dasalvatore





SAN MATTEO - vicolo San Matteo 1 - Verona (VR)
045.8004538 - www.smatteo.it - info@smatteo.it
aperto tutti i giorni - 12.00/14.30 e 18.30/24.00

Verona conserva nei suoi angoli, siti di mistica quiete celati a pochi passi dal quotidiano andirivieni delle vie più centrali. Uno di questi è la ex chiesa di San Matteo, in una laterale di corso Porta Borsari. Recuperata valorizzando gli elementi caratteristici della struttura originale, ospita il **SAN MATTEO CHURCH**. Un locale luminoso e solare, con sale disposte su differenti livelli, ricavati creando un soppalco nella navata principale. Ambienti ove i materiali moderni accarezzano le antiche strutture, valorizzandole con soffusa discrezione e caldi giochi di luce. Propone una selezione di piatti della migliore tradizione gastronomica italiana, di terra e mare. Per gli amanti della buona pizza, rigorosamente cotta in forno a legna, ci sono un centinaio di proposte tra bianche, tradizionali, baby, e particolari. A pranzo è disponibile anche un ricco buffet a self service. Interessante la carta dei vini, con forte prevalenza di prodotti veneti e varie referenze da ogni regione d'Italia



more info su www.verona.net/sanmatteo



SAN MATTIA - viale Dei Colli 43 - Verona (VR)
 Telefono 045.9209919 - web www.sanmattia.eu
 aperto tutti i giorni - 12.00/15.00 e 18.30/00.30

SAN MATTIA è un locale cool ed esclusivo sulle Torricelle, le verdi colline che dominano il centro di Verona. Osteria pizzeria e lounge bar, offre un servizio ricco e completo. L'osteria pizzeria ha un menu all'insegna dell'italianità, con piatti che ruotano intorno alla carne alla brace ed alla pizza gourmet. Ricercato il gusto e la presentazione, le proposte sono insolite ed esaltanti. Nel menu ci sono vari antipasti, primi piatti e secondi a base di carne di vario taglio, cotta su una grande griglia. Le pizze, fatte con un impasto sottoposto a lunga lievitazione e cotte in forno a legna, sono originali e fantasiose; catturano con il gusto e la vista. Nella parte lounge bar ci sono ottimi cocktails e bollicine dalle etichette strepitose, da gustare anche sul grande terrazzo estivo. Un ambiente versatile, adatto sia per incontrare amici all'aperitivo e anche per un drink nel dopocena; inoltre spesso organizzano feste a tema e deeJay set per rendere l'atmosfera ancora più sofisticata

more info su www.verona.net/sanmattia



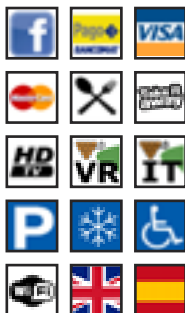


AL VENTO - via Sardegna 1/c - 37139 Verona
045.8905330 - web www.verona.net/alvento
12.00/14.30 e 19.00/24.00 - chiuso il lunedì

Situata nel rione di San Massimo, la **PIZZERIA AL VENTO** è un locale caldo e molto accogliente, in cui è facile sentirsi di casa. Entrando si rimane affascinati dal banco della pizzeria in legno naturale, rustico ed elegante al tempo stesso. In settimana pranzi di lavoro con menu a prezzo fisso; la sera e nei week-end menu alla carta per cene in compagnia o con la famiglia. La loro cucina si caratterizza per i piatti tipicamente casalinghi, a volte rivisitati, con porzioni abbondanti e prezzi contenuti. Vasta scelta di pizze, quasi una sessantina, che vengono preparate sia con impasto tradizionale che con impasto ai cereali (semi di lino, sesamo e girasole; farina e fiocchi d'avena, segala integrale e fiocchi di orzo). Molto buone e preparate con ingredienti di prima scelta. Il tutto accompagnato da due ottime birre alla spina, la bionda HB (Hofbrau) e la Kapuziner Weissbier. Nella carta dei dolci, prodotti fatti in casa e di pasticceria artigianale

more info su www.verona.net/alvento





T GELLA - via San Giovanni Lupatoto 24/d - Verona
 Tel. 045.582508 - www.facebook.com/osteriatgella
 aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.30
 (venerdì e sabato 01.00) - chiuso il sabato a pranzo

Situato nella zona sud di Verona, lungo la strada che porta a Palazzina, **L'OSTERIA T GELLA** è un grande locale con parcheggio privato. Luminoso, dotato di ampie vetrate è realizzato con uno stile retrò che ricorda gli interventi di recupero dell'archeologia industriale con un mix di vetro, cemento, ferro e legno. Un ambiente informale e relax, con sgabelli e poltroncine, sedie in ferro e in legno che sono differenti nelle varie zone. Preparano antipasti con taglieri di formaggi e salumi, accanto a specialità come il Frico e Borlengo; primi piatti di pasta e riso; secondi di carne e piatti unici molto sfiziosi come la Fiammata, una simil pizza gustosa e leggera (senza lievito e glutine). Specialità del locale sono Tigelle e Gnocco Fritto, servite con salumi formaggi salse e creme. Accanto all'Osteria c'è il **T BAR**, una piccola e curata appendice con ingresso indipendente, per colazioni, i coffee break e gli aperitivi

more info su www.verona.net/tgella



PIZZERIE e SFIZIOSITA'

Piadine BACCHABUNDUS
Piadine BACCHABUNDUS
Piadine BACCHABUNDUS
Pizzeria ACQUA E GRANO
Pizzeria AL BRACERE
Pizzeria BELLA NAPOLI
Pizzeria CARLO RE
Pizzeria CA' TRENTINA
Pizzeria CORTE FARINA
Pizzeria DOLCE GUSTO
Pizzeria DAI FRADEI
Pizzeria DU DE COPE
Pizzeria DUE FORNI
Pizzeria CAPRESE
Pizzeria GROTTA AZZURRA
Pizzeria GROTTA AZZURRA
Pizzeria GROTTA AZZURRA
Pizzeria IMPERO
Pizzeria LA CAPANNINA
Pizzeria LA LANTERNA
Pizzeria LEON D'ORO
Pizzeria LEONE
Pizzeria LISTON
Pizzeria MARECHIARO
Pizzeria OLIMPIA
Pizzeria OLIVO 1939
Pizzeria REDENTORE
Pizzeria SAN ZENO
Pizzeria SANTA FELICITA
Pizzeria VECCHIA LIRA
Pizzeria VECIA DIGA
Pizzeria VENEZIA
Pizzeria VESUVIO

www.verona.net/pizzerie

piadineria corso Cavour, 7
piadineria via Leoni 17/a
piadineria via Francia, 12/b
pizza e cucina via Spagna, 2
pizza e cucina via Adigetto, 6/a
pizza e cucina via G. Marconi, 16
pizza e cucina viale Spolverini, 142/d
pizza e cucina via Trento, 56
pizza e cucina via Corte Farina, 4
pizza e cucina via Sottomonte, 5
pizza e cucina via Scuderlando, 97
pizza e cucina galleria Pellicciai, 10
pizza e cucina via Tezone, 2
pizza e cucina galleria Pellicciai, 18
pizza e cucina via Scuderlando, 87
pizza e cucina via Sogare, 9
pizza e cucina Largo Perlar, 19
pizza e cucina piazza Dei Signori, 8
pizza e cucina via San Giacomo, 30
pizza e cucina piazzetta Portichetti 6
pizza e cucina via Pallone, 10/a
pizza e cucina via G. Zambelli, 20
pizza e cucina via Dietro Listone, 19
pizza e cucina via Sant' Antonio, 15
pizza e cucina piazzale Olimpia, 40
pizza e cucina piazza Brà, 18
pizza e cucina via Redentore, 15/17
pizza e cucina piazza San Zeno, 20
pizza e cucina via Santa Felicità, 8
pizza e cucina via Calabria, 7/d
pizza e cucina lungadige Attiraglio, 65
pizza e cucina via Rosa Morando, 24/c
pizza e cucina rigaste San Zeno, 41





DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

Visita il cuore della distilleria...

Besuchen Sie das Herz der Brennerei...

Visit the heart of the distillery...

Potrai conoscere le diverse fasi della distillazione e apprezzare le nostre Grappe e liquori, attraverso una degustazione guidata.

Durch eine geführte Verkostung werden Sie die verschiedenen Phasen der Brennerei lernen und unsere Liköre und Spirituosen schätzen.

You'll have a chance to learn about the various distillation stages and appreciate our Grappas and liquors through guided tasting.

Info & Reserve
T. +39 0464 304554
distilleria@marzadro.it

Distilleria Marzadro
Nogaredo (Trento)
www.marzadro.it



RISTORANTI & TRATTORIE



BEVANDE VERONA

f Bevande Verona - www.bevandeverona.it - 045.9251999

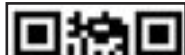


AL BERSAGLIERE - via Dietro Pallone, 1 - Verona (VR)
 Telefono 045.8004824 - www.trattoriaalbersagliere.it
 12.00/14.00 e 19.15/21.45 - chiuso domenica e lunedì

TRATTORIA AL BERSAGLIERE si trova nel cuore dell'antico rione dei Filippini a qualche centinaio di metri da piazza Brà. Un locale storico della città, a conduzione familiare, dove si respira il sapore della veronesità. Tre accoglienti sale (pianoforte, cantanti e saletta sportiva) in cui si è circondati da ricordi collezionati nel corso di decenni: un jukebox e svariati strumenti musicali, fotografie con artisti e personaggi celebri che hanno cenato nel locale, cimeli sportivi, vecchie insegne pubblicitarie a specchio. C'è anche una cantina del 1200, da visitare, e un giardino con plateatico per la stagione estiva. Con amore fedele e creativa passione propongono costantemente, rinnovate di nuova fragranza, le grandi ed antiche tradizioni della cucina veronese e italiana. Di ottimo livello la carta dei vini, con centinaia di etichette; inoltre per il fine serata potrete scegliere tra una copiosa selezione di distillati italiani e internazionali, soprattutto grappe whisky e rum.

more info su www.verona.net/albersagliere



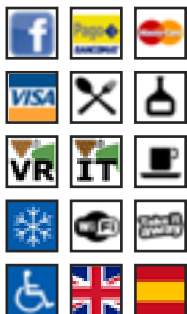


IL BERTOLDO - vicolo Cadrega 2/a - Verona (VR)
 Telefono 045.8015604 - www.osteriabertoldo.com
 aperto tutti i giorni - 11.30/15.00 e 18.30/23.00

Verona è una città che non finisci mai di scoprire. Negli angoli del centro storico, tra vicoli illuminati da vecchie lanterne, trovi locali che non ti aspetti. Uno di questi è **IL BERTOLDO**, una calda osteria con cucina, celata in una piccola stradina situata tra piazza Erbe ed il fiume Adige. Solo una trentina di posti a sedere disposti su un'unica accogliente sala, con le pareti dipinte di un rosso acceso e i tavoli in legno massiccio. Un ambiente rilassante e piacevole, in cui cenare sciogliendo il nodo della cravatta e senza troppo badare all'orologio. Nel loro listino ci sono piatti della cucina italiana e mediterranea, con pasta fatta in casa, pesce sempre freschissimo e tagli di carne selezionate dai migliori allevatori della zona. Dedicano sempre una grande attenzione alla preparazione dei piatti e sono specializzati nel realizzare pietanze senza glutine. Nella carta dei vini molte etichette venete e campane, e varie interessanti referenze da regioni del centro nord.

more info su www.verona.net/ilbertoldo





BUTCHER - via Leoncino 7/a - 37121 Verona (VR)
 Telefono 045.4682130 - www.butcher-verona.com
 aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30
 chiuso domenica tutto il giorno ed il lunedì a pranzo

BUTCHER è ristorante macelleria specializzato in carne biologica di alta qualità, con processo a lunga frollatura. Un locale molto bello ed accogliente, con sale disposte su differenti livelli, pareti con lacerti di muratura a vista e soffitto con travi al naturale. Linee pulite e cura dei dettagli. Particolari la sala da pranzo, con cucina a vista per mangiare seguendo tutte le fasi della preparazione, e quella al piano soppalcato con tavolone affacciato sulla cella vini. Solo carni grass fed, di piccoli allevatori con animali cresciuti a pascolo. Taglieri con salumi e formaggi selezionati, Battute al coltello e Carpacci di manzo; vari primi e sinfonia di secondi (Tagli di Garronese Veneta e Tagli dal Mondo). Butcher è anche un luogo di ritrovo per aperitivi, pause snack e after dinner; la sala cicchetteria è perfetta per assaporare un momento di degustazione con la loro ottima selezione di vini, formaggi e prosciutti

more info su www.verona.net/butcher





AL CALMIERE - piazza San Zeno 10 - 37123 Verona
 Telefono 045.8030765 - www.facebook.com/calmiere
 aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.00
 chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno

RISTORANTE AL CALMIERE si trova accanto alla basilica di San Zeno, autentico capolavoro del romanico in Italia. L'ingresso, dominato da un ampio bancone, ricorda le tipiche osterie veronesi. Varcando un piccolo corridoio si accede all'ampia sala da pranzo. Qui i tavoli sono ben disposti e si raccolgono attorno ad un massiccio camino di pietra; inoltre la presenza di numerosi separé in vetro soffiato finemente decorati rendono intimo l'ambiente. Il locale dispone anche di un plateatico affacciato sulla suggestiva piazza. Propongono le specialità della cucina tipica veronese e veneta, tra cui polenta con funghi, lardo e soppressa; sfilacci di cavallo; bigoli al torchio; gnocchi di patate; pasta e fagioli; tortelli di Valeggio. Ricca è la scelta anche nei secondi, tutti a base di carne, tra cui spicca il carrello delle carni bollite, orgoglio della casa e delizia per il palato, accompagnate da pearà e salse varie

more info su www.verona.net/alcalmiere





TRATTORIA DAL FIORE - via Roveggia 58 - Verona
 Telefono 045.8230622 - www.trattoriadafiore.it
 orario 12.00/14.30 e 19.00/22.30 - chiuso domenica

La **TRATTORIA DA FIORE** è un ambiente ospitale, dove trovare il calore delle vere trattorie di una volta, con risate e buonumore. Entrando ci accoglie lo scoppiettante calore di un grande camino e due sale con una sessantina di coperti, rivestimenti in pietra, arredamento in legno e pregiate bottiglie di vino in bella mostra. Aperta dal 2011 è un locale a conduzione familiare che offre piatti della tradizione veneta e italiana, a volte riproposti con un po' di fantasia. Specialità della casa sono carne e pesce cotti alla brace su un grande camino a vista, alimentato solo a legna per una migliore affumicatura. Ottimi anche i primi piatti di carne e di pesce dal gusto deciso ed avvolgente, con quel sapore inconfondibile di "casa". Tutto preparato con ingredienti in prevalenza locali, frutta e verdura di stagione, pescato regionale e carne della Lessinia a cui si aggiungono i migliori tagli provenienti da Spagna, Irlanda ed Argentina. Vini del territorio e dessert fatti in casa.



more info su www.verona.net/dafiore





DAL GAL - via Don Segala 39/b - 37139 Verona (VR)
Tel. 045.8903097 - web www.trattoriadalgal.com
aperto dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 20.00 alle 22.00
chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno

TRATTORIA DAL GAL è un locale a conduzione familiare noto ai buongustai della città per la squisita pasta fatta in casa a mano abbinata a sughi tipici. Propongono piatti e specialità della tradizione gastronomica di Verona e dei dintorni, con un pizzico di originalità. Consigliato il menu degustazione dei loro primi che può variare dai cinque ai sette assaggi (che tanto assaggi non sono): Tortellini e Tagliatelle in brodo, Crespelle ai funghi, Pappardelle al petto di Faraona, Tortelli con spinaci e ricotta o noci e scamorza, Fettuccine ai Porcini, Risotti e Gnocchi. Tra i secondi, specialità a base di carne e pesce fresco. Nella loro cucina fanno una rigida selezione degli ingredienti, dando una forte predilezione per i prodotti di stagione provenienti da aziende locali. Riservano una particolare attenzione anche alla proposta dei vini, selezionando le migliori etichette del Veneto e delle altre regioni italiane

more info su www.verona.net/dalgal





LA MOLINARA - piazzetta Ottolini 4 - Verona (VR)
Tel. 045.595681 - web www.verona.net/molinara
aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 01.00
chiuso il sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

LA MOLINARA è un'antica osteria trattoria, le cui origini risalgono alla fine dell'ottocento, situata in centro a Verona nello storico quartiere della Carega. Un ambiente semplice e casareccio, ma caldo e molto accogliente, genuino. Originali gli ornamenti delle pareti, con vecchie fotografie della città e affreschi a tema floreale, su cui sono riportati alcuni famosi proverbi veronesi, legati al vino e al gusto di mangiar bene. Nel listino molta cucina del territorio e una varietà di carni alla brace: salumi e formaggi con mostarde, Sformatino con formaggio fuso, Tartare di manzo; Tortelli di zucca, Bigoli al cinghiale, Gnocchi. E poi secondi con tagliata e filetto, di manzo o cavallo, nelle varie declinazioni con guanciale e cipolle, gorgonzola, aceto balsamico, pepe verde. Completano il tutto la lista dei dolci fatti in casa (il Cioccolatissimo è ottimo) e una buona scelta di vini, in prevalenza locali

more info su www.verona.net/molinara





AL POMPIERE - vicolo Regina d'Ungheria 5 - Verona
 Telefono 045.8030537 - www.alpompiere.com
 orario 12.30/14.00 e 19.30/22.30 - chiuso domenica

La **TRATTORIA AL POMPIERE** si trova nel centro storico di Verona, ad una ventina di metri dalla Casa di Giulietta. Aperta nella prima metà del secolo scorso, è nata come semplice osteria; con il tempo i locali sono stati rinnovati, le proposte della cucina ampliate ed arricchite. Oggi è un ristorante semplice ma di classe, dall'atmosfera calda ed accogliente, arredato con legno e molte foto sulle pareti. Nel menu piatti semplici e di stagione dove la tradizione culinaria veronese e veneta abbraccia l'equilibrio con il gusto contemporaneo, in una costante ricerca delle migliori materie prime ed eccellenze della gastronomia italiana. La carta dei vini è ricca, con oltre 600 referenze e incentrata sul territorio veronese, dando grande spazio ai rossi importanti della Valpolicella. E' presente inoltre un'ampia scelta di vini da tutte le regioni d'Italia e anche da Francia, Germania e Austria. Dulcis in fundo i dessert, impreziositi da ingredienti dalla provenienza ben definita.

more info su www.verona.net/alpompiere



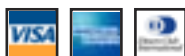
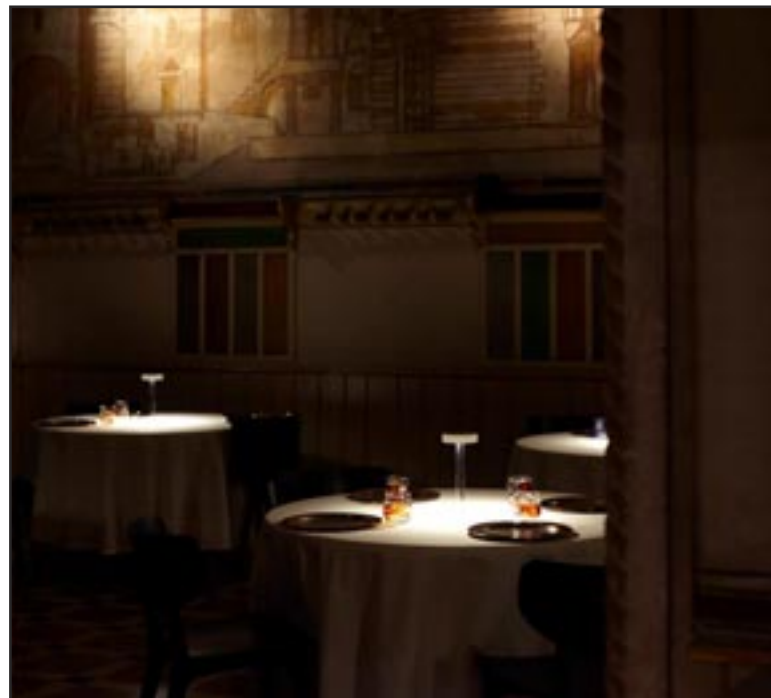
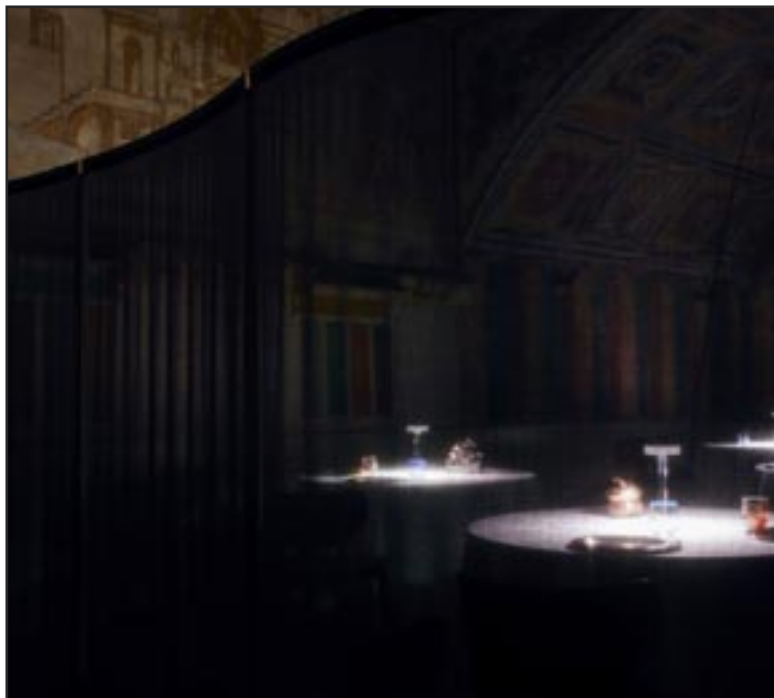


VERONA ANTICA - via Sottoriva 10/a - Verona (VR)
Tel. 045.8004124 - web www.osteriaveronaantica.it
aperto dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00
chiuso il lunedì (stagione estiva, aperto tutti i giorni)

L'OSTERIA VERONA ANTICA è un ambiente tipico, situato nella parte iniziale della medievale via Sottoriva. Caldo e accogliente è disposto su un'unica grande sala, arredata con i tavoli in legno e careghe impagliate. In estate c'è pure un suggestivo plateatico situato all'ombra di palazzi storici, vicino ai muraglioni dell'Adige. L'osteria propone una cucina che sposa i principi dello slow food, con piatti stagionali e ricette della tradizione popolare, abbinati a vini e prelibatezze del territorio. Antipasti con salumi, polenta e formaggi della Lessinia. Primi piatti con pasta fresca fatta in casa (Bigoli, Tagliatelle, Pasta alla Cimbra), risotti e gnocchi. Tantissimi secondi, tra cui Pastissada de caval, Carne salà, Bogoni, Lesso con la Pearà, Trippe e Baccalà; tagliata di manzo, cavallo o puledro. Ottimi dolci e torte fatte in casa, brassadele, fogasse e semifreddi. Fornita anche la cantina, con numerosi vini del territorio

more info su www.verona.net/veronaantica





12 APOSTOLI - corticella San Marco, 3 - Verona (VR)
045.596999 - prenotazioni su www.12apostoli.com
aperto da martedì al sabato con orario 19.30/23.00
sabato e feste nazionali anche a pranzo 12.30/14.00

12 APOSTOLI è un locale storico di Verona e prende il nome da un gruppo di commercianti che nel '700 erano soliti riunirsi in questo luogo per concludere gli affari. Nel 1921 l'incontro con la famiglia Gioco, che rilevò l'antica locanda e ne fece un ristorante di fama internazionale. Con Giorgio Gioco arrivarono a Verona la prima Stella Michelin della città (1959) e poi le prime Due Stelle in Italia (1969). Stella riconfermata dal 2019 ad oggi, con lo chef Mauro Buffo. Nelle eleganti sale affrescate si respira atmosfera ricca di sapori e tradizioni; si percepisce di essere in un locale storico di uso contemporaneo. I menu sono sempre di ottimo livello e mai scontati, con perfetti incroci tra i sapori tipici della tradizione veneta e le moderne tendenze del terzo millennio. L'aperitivo in cantina è un viaggio suggestivo, tra le migliori bottiglie di vino del mondo e reperti archeologici di epoca romana

more info su www.verona.net/12apostoli



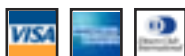


AMO BISTROT - vicolo Due Mori 5 - Verona
045.8069146 - www.facebook.com/amobistrot
chiuso il lunedì - feriali orario 18.30/24.00
sabato e domenica orario continuato 11.30/24.00

AMO BISTROT è un locale glamour e cosmopolita che si trova all'interno di Palazzo Forti, a pochi passi da Piazza Erbe. Gli spazi che ospitano il locale trasudano storia e arte. Sulle pareti le opere dell'artista Tom Colbie a far da cornice alle diverse stanze, ognuna con il suo carattere ed i suoi dettagli particolari. In cucina la tradizione e la contemporaneità si incontrano in un mix di sapori e di esperienze sensoriali. Il focus è sulla cucina fusion: lo chef propone piatti della tradizione orientale, di gran qualità ma allo stesso tempo divertenti, dove il gioco con il cibo la fa da padrone. La cena o il lungo brunch del weekend sono un'occasione per fare un viaggio col palato, in un locale dove design e il confort si uniscono ai piaceri della buona tavola. Amo Bistrot fa parte del Do It Better, un gruppo veronese di ristorazione che comprende anche lo storico Ristorante Maffei, Oblò Verona, Oblò Trento e Saos

more info su www.verona.net/amobistrot





BELUGA - Stradone Porta Palio, 27/a - Verona
Telefono 045.591601 - www.ristorantebeluga.it
aperto tutti i giorni - 12.30/14.30 e 19.30/22.30

IL RISTORANTE BELUGA è situato nel tratto iniziale di stradone Porta Palio, a qualche centinaio di metri dalla medioevale fortezza di Castelvecchio. Un locale elegante e raffinato, con due salette intime e rustiche, ospitato in uno storico Palazzo del '500 finemente ristrutturato. Soffitto ligneo e ciottoli di fiume a faccia vista, raffinate mise en place e sulle pareti delle esposizioni temporanee con quadri di artisti emergenti dell'arte moderna curata da gallerie d'arte. Sono specializzati nella cucina a base di pesce. Che sia cotto o crudo, che siano molluschi, crostacei o caviale, al Ristorante Beluga amano i prodotti del mare e sanno estrarre da ogni ingrediente il massimo dei sapori. Lavorano esclusivamente con materie prime fresche e di qualità, assecondando i cicli della natura e le sue naturali stagionalità. Di ottimo livello la carta dei vini, con oltre 200 etichette, con una predilezione per i prodotti del territorio veronese e le bollicine francesi.

more info su www.verona.net/beluga





BOTTEGA DEL VINO - via Scudo di Francia 3 - Verona
Telefono 045.8004535 - web www.bottegavini.it
aperto tutti i giorni - orario dalle 11.00 alle 24.00

L'ANTICA BOTTEGA DEL VINO è uno tra i più antichi e prestigiosi locali storici italiani, le cui origini risalgono al XVI secolo. Un ristorante assai apprezzato, in cui vengono preparati vari piatti tipici della tradizione culinaria veronese e veneta tra cui Risotto all'Amarone, Pasta e Fasoi, Fegato alla Veneziana con polenta. Ottima cucina ma anche e soprattutto Vino: nella sua carta vi sono oltre 3mila etichette, che palesano il meglio della produzione veronese, italiana e mondiale. Spesso premiata come migliore cantina d'Italia, sin dal 2004 ha costantemente ricevuto il premio Wine Spectator Grand Award. Aperta con orario continuato, la Bottega è anche un luogo dove trovarsi con gli amici per un aperitivo, provando al banco la buonissima cicchetteria, o per acquistare una bottiglia importante. Sino a dieci persone è possibile prenotare una esclusiva cena nella loro suggestiva cantina, circondati dal non plus ultra della produzione enologica mondiale

more info su www.verona.net/bottegadelvino





DU SCHEI - via Interrato Acqua Morta, 66 - Verona
 Telefono 045.590367 - www.ristoranteduschei.it
 12.30/14.30 e 19.30/23 - chiuso domenica sera e lunedì

DUE SCHEI è un ambiente elegante, ma allo stesso tempo cordiale ed accogliente, celato nella tranquilla corte di un palazzo rinascimentale, accanto alla chiesa di Santa Maria in Organo. Tra pareti con mattoni a vista e lampade rétro, offrono piatti della cucina veronese, realizzati con prodotti del territorio e ingredienti di stagione. Ricette tipiche, affiancate da nuovi piatti aggiornati con le tendenze culinarie del momento. Nel loro menù ci sono primi preparati con pasta fresca e fatta in casa, tra cui gli apprezzati Tortelli Du Schei ripieni di zucca, amaretto e mostarda con granella di semi di zucca. Per gli amanti della carne, una varietà di soluzioni alla griglia e non solo, con prodotti provenienti da allevamenti del veronese. Piatti a base di pesce e proposte per gli ospiti vegetariani e celiaci. Oltre alla sale interne, durante la bella stagione è disponibile anche un grande dehors, nella privacy di una corte privata recintata da mura in pietra e mattoni.

more info su www.verona.net/duschei





CAMPIDOGGIO - piazzetta A. Tirabosco 4 - Verona
 Telefono 045.591059 - www.campidogliobistro.it
 12.30/14.30 e 19.30/23 - chiuso domenica sera e lunedì

Immerso in un'intima piazzetta nel cuore di Verona, il **CAMPIDOGGIO** è un ristorante gourmet che delizia gli ospiti con un servizio curato e la sua atmosfera rilassata. Durante l'estate si può godere in tranquillità delle piante che abbelliscono la piazza e il borgo storico, ripreso anche nel film Letters to Juliet. Nelle giornate di pioggia e nella stagione fredda la sala diventa quella di una ex chiesa sconsacrata. Nel 1200 il locale era la Chiesa di San Marco, ed all'interno sono ancora presenti gli affreschi originali. Ogni piatto è il risultato di attenzione alla materia prima, dove qualità e ricerca sono gli ingredienti essenziali. Un menù che predilige il mare, con qualche proposta di carne e vegetariana, sempre in aggiornamento inseguendo le primizie del mercato. Il pesce arriva ogni giorno dai mari che circondano l'Italia, e le carni dalle colline Veronesi. Infinita la carta dei vini, con 1.300 etichette e notevole anche l'offerta dei distillati, con oltre 50 varianti sul Gin.

more info su www.verona.net/campidoglio





LA CANONICA - vicolo San Matteo 3 - Verona (VR)
045.4732625 - www.facebook.com/lacanonicaverona
aperto tutti i giorni - 12.00/14.30 e 19.00/23.00

LA CANONICA è un ristorante di classe situato nel centro storico di Verona, in una traversa di Corso Porta Borsari. Un ambiente raccolto e molto curato, moderno nelle linee ed essenziale negli arredi, figlio di quello stile minimal che caratterizza i nostri tempi. Colori dai toni delicati e rilassanti, legno laccato che dal parquet sale rivestendo pareti e separè, raffinata mise en place. Particolari che si lasciano ammirare, come la cucina a vista; la lampada in ferro battuto a mano presente in uno degli ingressi, che nella forma si ispira a Yggdrasil; la grande bottigliera a parete, carica di pregiate bottiglie, di vino e spiriti; l'illuminazione, con quelle lampade volutamente retrò. Ottima recensione su Guida Michelin "la cucina è il regno dello chef albanese Saimir Xhaxhaj, che propone menu degustazione creativi e piccola scelta anche à la carte. I piatti sono presentati con cromatismi ed abbinamenti moderni ... citando talvolta i sapori e tecniche orientali"

more info su www.verona.net/lacanonica





GREPPIA - vicolo Samaritana 3 - Verona (VR)
045.8004577 - web www.ristorantegreppia.it
12.00/14.30 e 18.30/22.30 - chiuso il lunedì

In una stradina laterale tra via Mazzini e via Cappello, il **RISTORANTE GREPPIA** è un ambiente elegante e raffinato dove ogni dettaglio è studiato per migliorare l'esperienza culinaria. E' disposto su due grandi saloni, con alti soffitti e maestose arcate sorrette da monoliti di marmo rosso e capitelli medievali. Preparano piatti tipici della cucina popolare locale e nazionale, accompagnati dai migliori vini. Vasto l'assortimento di antipasti, con sarde in saor, lardo di Colonnata, culatello di Zibello e svariati assaggi che accompagnano con gusto verso i primi piatti: zuppe, tortellini in brodo e pasta fatta in casa. Amando la carne potete scegliere un secondo con agnello, manzo, vitello, maiale, cavallo e asino, o l'apprezzato carrello dei bolliti con una varietà di sapori che conquista ad ogni assaggio. Hanno anche un'ampia scelta di formaggi, tra cui spiccano quelli francesi, ed un fornito carrello dei dolci, in cui la scelta spazia dai classici ai dolci al cucchiaio e di stagione

more info su www.verona.net/greppia





RISTORANTE MAFFEI - piazza Erbe 38 - Verona
Tel. 0458010015 - web www.ristorantemaffei.it
12.00/14.30 e 19.30/22.30 - chiuso martedì a pranzo

In uno degli angoli più suggestivi e autentici di Verona, la straordinaria Piazza delle Erbe, apre il suo ingresso una delle migliori tavole della città: il **RISTORANTE MAFFEI**. Ospitato in un palazzo barocco del XVII secolo, dispone di 4 sale arredate con gusto e un suggestivo patio ricavato tra possenti colonne. Nel piano interrato è presente una magnifica cantina-enoteca, tra le fondamenta dell'antico campidoglio romano. L'enoteca contiene una sessantina di posti a sedere, utilizzati per degustazioni o banchetti immersi in una magica atmosfera. Servizio curato in ogni dettaglio, dalla mise en place all'aspetto delle portate, alla scelta dei cristalli per i bicchieri e degli argenti per le posate. Una cucina tipica, creativa e rivisitata ne caratterizza il menu che sapientemente esalta i sapori e i profumi delle terre veronesi. Eccellente la selezione dei dolci e la carta dei vini con oltre trecento etichette, selezionate tra i migliori vini sia locali che internazionali

more info su www.verona.net/maffei



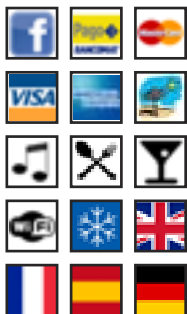
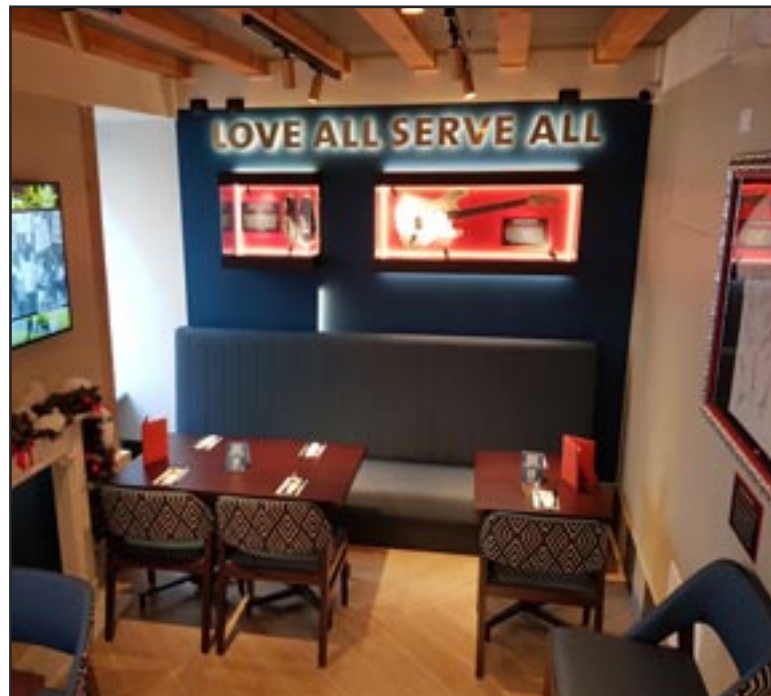


MARE NOSTRO - via G. Moschini 26 - Verona (VR)
 Telefono 045.6114378 - www.marenostropesce.it
 orario 12.00/15.00 e 19.00/23.00 - chiuso lunedì

MARE NOSTRO è un ristorante di pesce situato pochi passi dal centro, tra il Teatro Romano e la chiesa di San Giorgio. Un locale elegante, in cui le pietre di fiume e i mattoni in cotto tipici della tradizione veronese, si alternano ai moderni acciaio e cemento. Dispone di due accoglienti sale al piano terreno e una riservata al piano inferiore, prenotabile anche per cene private ed eventi aziendali. Sulle pareti ceramiche di San Gregorio Armeno dipinte a mano, che donano calore agli ambienti. Una cucina di ispirazione tradizionale, con specialità napoletane, che guarda all'attualità per soddisfare i palati più esigenti. Pesce fresco, servito crudo o cucinato a regola d'arte, con un menu che cambia in base al pescato. Su ordinazione Paella Catalana e Zuppa alla Campana. Nella carta dei vini, cantine locali accanto vini del sud Italia e champagne francesi. Dolci della pasticceria Marigliano, con i classici della tradizione napoletana rivisitati in chiave moderna.

more info su www.verona.net/marenostro





HARD ROCK CAFE - piazza Bra 22 - Verona (VR)
 Telefono 045.4916401 - www.hardrockcafe.com
 dalle 12.00 alle 22.30 - venerdì e sabato 23.30

HARD ROCK CAFE, la catena internazionale di ristoranti tematici nata nel 1971 a Londra, a Verona è nella centrale Piazza Bra, di fronte all'Arena. Un locale su due piani per un totale di 300 metri con un grande plateatico all'aperto. Zona bar su ciascun piano, tre sale, di cui una con area dedicata alla live music, ed una vip room che può essere riservata per feste, cene ed eventi privati. I colori predominanti sono quelli della città scaligera: il blu e il giallo, che nel loro alternarsi si fondono con l'atmosfera vibrante tipica del brand, con uno stile eclettico e contemporaneo. C'è anche il Rockshop, dove acquistare gli iconici prodotti a marchio Hard Rock. Nel menu i sapori tipici della cucina americana tradizionale, con i classici hamburger e i piatti smokehouse, accompagnati da insalate e appetizers. Sulle pareti una collezione di memorabilia, con oggetti iconici appartenuti a cantanti e musicisti che si sono esibiti in Arena o che hanno avuto un legame speciale con la città.

more info su www.verona.net/hardrock





AMEN - viale Dei Colli 27 - 37128 Verona (VR)
349.1298695 - www.facebook.com/amenverona
aperto dalle 19.30 alle 03.00 - chiuso il lunedì

Ci sono luoghi in cui il cibo, lo spirito e la buona musica convivono da protagonisti. **AMEN** Panoramic Pub e Food è sicuramente uno di questi. Un locale moderno, in stile industrial, situato sulle colline che sovrastano il centro storico di Verona, accanto al Santuario della Madonna di Lourdes. Il ristorante propone i piatti della tradizione gastronomica veronese, preparati con una particolare attenzione alle materie prime, assieme a proposte street food e pizza con lievito madre. L'american bar si distingue per la varietà di cocktail, le serate con musica dal vivo e gli imperdibili dj set. Aperto dal martedì alla domenica è perfetto per ogni tipo di evento, dal compleanno alla cena aziendale e laurea. La cucina si ferma a mezzanotte, ma il locale offre un servizio late dinner fino alla chiusura. Ogni giorno Amen propone intrattenimento e spettacolo; sempre con ingresso libero, come se fosse la casa di tutti

more info su www.verona.net/amen



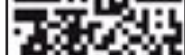
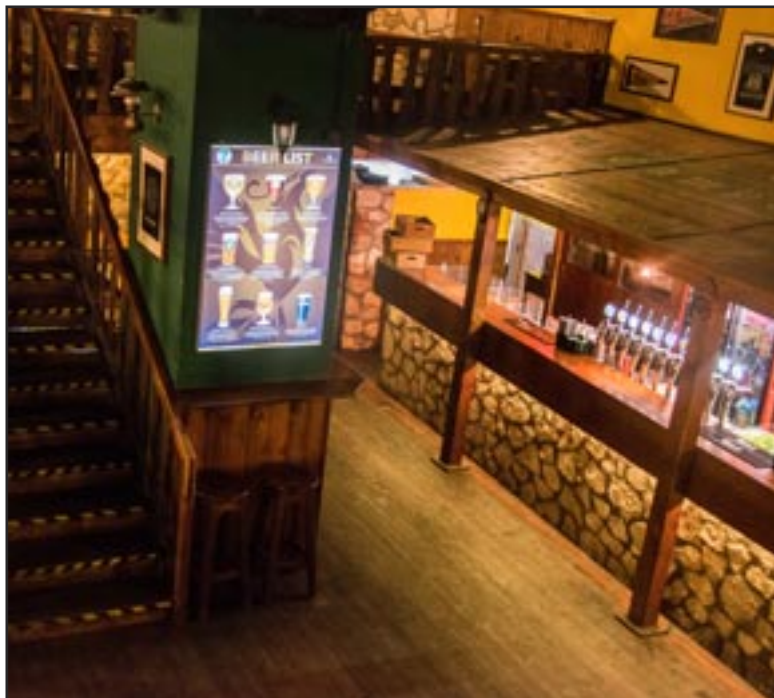


PIPER - via Torricelle 7/a - 37128 Verona (VR)
Tel. 045.8309353 - web www.piperverona.it
orario 18.00/03.00 - chiuso il lunedì e martedì

PIPER è un grande locale che esplora un nuovo modo di concepire la ristorazione e il divertimento, offrendo sino a tarda notte un servizio a 360 gradi. Ricavato in una villa nel verde delle Torricelle, è uno spazio polifunzionale con ristorante, pizzeria, american bar e music club. Una fusione di realtà e stili, con ambienti originali e curati in ogni dettaglio, che creano una stupenda scenografia dove buona cucina, musica e arte sono di casa. Il ristorante è moderno con forme arrotondate e inserti barocchi, propone un'incredibile offerta, dominata dai piatti della tradizione gastronomica italiana, con oltre un centinaio di piatti a base di carne e di pesce. Non di meno quelle della pizzeria, con bianche, focaccine, baby, tradizionali, piccanti, vegetariane e speciali. Music club e American bar sono ambienti molto glamour che ricordano i club più esclusivi di Miami, con deejay set, concerti live e party. Stupendo il dehors, con una vista mozzafiato sulla città

more info su www.verona.net/piper





CAMPUS PUB - via XX Settembre 18 - Verona (VR)
349.4287094 - www.facebook.com/campuspubvr
orario 20.30/03.00 - chiuso domenica e lunedì

Realizzato nel 1999 il **CAMPUS PUB** è una birreria di grandi dimensioni situata nel quartiere universitario di veronetta. Calda e accogliente, è disposta su due livelli e fortemente caratterizzata dalla presenza di un ampio soppalco che, avvolgendo il bancone, permette di sentirsi sempre al centro del locale. L'arredamento è comodo e informale: un originale soffitto verde, tavoli e panche in legno massiccio, pareti con pietre a vista e caldi colori pastello, su cui fanno bella mostra numerosi quadri della birra Guinness. Un locale molto frequentato nelle sere infrasettimanali dagli studenti universitari, di cui è da sempre il principale ritrovo. Mercoledì notte universitaria, giovedì Serata Erasmus e il sabato Feste a Tema. Noto anche la linea di birre alla spina, con una decina di brand ed un moderno impianto senza anidride carbonica. Ampia anche la scelta di cocktails e long drinks. Per gli appetiti after dark ci sono sandwich, panini, piadine, bruschette e pinse

more info su www.verona.net/campus





BERFI'S CLUB - via Lussemburgo 1 - Verona (VR)
045.508024 - www.facebook.com/berfiscclubverona
aperto venerdì, sabato, giorni prefestivi ed eventi
(settembre/maggio) - orario dalle 20.00 alle 04.00

Situata nel quartiere delle imprese, **BERFI'S CLUB** è dal 1973 una discoteca sempre di moda e molto frequentata. Un locale completamente sotterraneo, articolato su due ambienti distinti ma tra loro collegati e complementari: il Ristorante Rio, che nei dopocena diventa un pianobar con musica dal vivo o privé di tendenza, a seconda delle serate, e la grande Main Room con la pista da ballo, dove suonano la musica più commerciale. Elegante e prezioso, il locale è all'insegna della raffinatezza e del glamour. Un azzecato mix di arredi, colori, luci e scenografie, che ha portato alla creazione di una discoteca gioiello ideale per ospitare i party più fashion ed esclusivi ma anche per le one night all'insegna della trasgressione più libera. I prezzi sono abbordabili: una serata con la cena a menu fisso nel ristorante comprensiva di ingresso omaggio in discoteca viene proposta a partire dai 35 euro a persona

more info su www.verona.net/berfiscclub





DORIAN GRAY - via Belobono 13 - Verona (VR)
Tel. 045.540206 - web www.disotecadoriangray.it
aperto venerdì, sabato, domenica e nei prefestivi
(settembre/giugno) - orario dalle 20.00 alle 04.00

Situata alla porte di Verona, nella frazione di Cadividavid, **DORIAN GRAY** è una discoteca raffinata con predilezione per i materiali lussuosi. Curata sin nei minimi dettagli, è attrezzata con le migliori tecnologie offerte dal mercato. Arredata con dei grandi divani in pelle bianchi e molto fashion tavoli spaziosi, colonne illuminate con giochi di luce, lampade e oggetti di design. Al Dorian Gray si balla e si mangia: nel pre serata offre un servizio di Ristorante e Pizzeria, con menu a prezzo fisso o formule a buffet personalizzate per eventi e compleanni. Aperta venerdì, sabato, domenica e prefestivi, propone selezioni musicali che cambiano in base alla serata: il venerdì è dedicato ad un pubblico adulto, con il revival 80/90. Il sabato notte è cucito per un pubblico più giovane e trendy, con famosi dj e ospiti internazionali. La domenica c'è Fiesta Latina che da 30 anni è la vera serata latinoamericana di Verona

more info su www.verona.net/doriangray



RISTORANTI e TRATTORIE

Locanda CASTELVECCHIO
 Locanda SETTE CAMINI
 Osteria AI OSEI
 Osteria AL BOSCAREL
 Osteria DA UGO
 Osteria DEL BUGIARDO
 Osteria FONTANINA
 Osteria L'OSTE SCURO
 Osteria LA POIANA
 Osteria SGARZARIE
 Ristorante AL CRISTO
 Ristorante ARCHE
 Ristorante CAFFE DANTE
 Ristorante DA RUGGERO
 Ristorante ENOCIBUS
 Ristorante IL CENACOLO
 Ristorante IL DESCO
 Ristorante LA BARACCA
 Ristorante LA TORRETTA
 Ristorante OSTE SCURO
 Rist. CASA PERBELLINI
 Ristorante RE TEODORICO
 Ristorante RUBIANI
 Rist. VITTORIO EMANUELE
 Trattoria ALLA COLONNA
 Trattoria BERSAGLIERE
 Trattoria DALL'AMELIA
 Trattoria DAL TAIO
 Trattoria I MASENINI
 Trattoria MURAMARE
 Trattoria PANE E VINO
 Trattoria VECIO MULIN

www.verona.net/ristoranti

piatti tipici verona	corso Castelveccchio, 21
sapori italiani	strada Rodigina, 92
sapori italiani	via Arduino Ettore, 9
piatti tipici verona	vicolo Boscarello, 5/a
piatti tipici verona	v. dietro S. Andrea 1/b
piatti tipici verona	corso Porta Borsari, 17
piatti tipici verona	fontanelle S. Stefano, 3
sapori di mare	vicolo San Silvestro, 10
sapori italiani	via Segorte, 7
piatti tipici verona	corte Sgarzarie, 14/a
sapori italiani	piazzetta Pescheria, 6
sapori di mare	via Arche Scaligere, 6
piatti tipici verona	piazza dei Signori, 2
sapori di mare	via Scoppoli, 9
piatti tipici verona	vicolo Pomodoro, 3
sapori italiani	via T. Filarmonico, 10
sapori italiani	via D. San Sebastiano, 7
sapori di mare	via Legnago, 120
piatti tipici verona	piazza Broilo, 1
sapori di mare	vicolo S. Silvestro, 10
sapori italiani	piazza San Zeno, 16
sapori italiani	p. Castel San Pietro, 1
sapori italiani	p. Scalette Rubiani, 3
sapori italiani	piazza Bra, 16
sapori italiani	lg. Pescheria Vecchia, 4
piatti tipici verona	via Dietro Pallone, 1
piatti tipici verona	lungadige Rubele, 32
sapori italiani	via F. Alessandri, 11
sapori di mare	piazzetta Pescheria, 9
sapori di mare	corso Porta Nuova, 46/a
piatti tipici verona	via G. Garibaldi 16/a
sapori di mare	via Sottoriva, 42

VERONA.NET è una testata registrata presso il Tribunale C.P. di Verona al n. 1434 in data 13/03/2001 | editore Associazione Culturale ZERO45 - via Adriano Garbini n. 2 37135 Verona | direttore responsabile Giampaolo Beschini | stampatore Mediaprint srl via Brenta 7 - San Giovanni Lupatoto (VR) | www.verona.net - redazione@verona.net foto dal web e IL FOTOGRAFO (Claudio Andreetta e Mattia Speri) | spedizione in abbonamento postale tramite Poste Italiane SpA - 70% NE/VR | ai sensi delle normative vigenti è vietata la riproduzione anche parziale e con ogni mezzo dei testi e delle fotografie effettuata senza una preventiva autorizzazione scritta rilasciata dall'editore



La nuova definizione
di divertimento in pista

**Scendi in pista e goditi
un'esperienza unica,
di divertimento,
in sicurezza.**

**Il luogo ideale per
un momento da condividere
con gli amici.**



**Prenota il divertimento
su vki.it/prenota**

Apertura tutte le sere
 Via Verona 74/v
 Altavilla Vicentina (VI), 36077
 vk.it | 0444/371351 | vki@vki.it





vki.it