

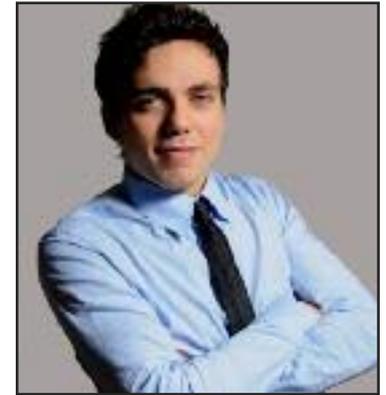


VERONA.Net

GUIDALOCALI 2013

WebSite, app e carta Stampata

verona.net è il sito internet curato dalla Pro Loco di Verona per fornire e divulgare informazioni riguardanti le proposte per il turismo e il tempo libero nella città di Giulietta e Romeo. Sul portale sono presenti le descrizioni dei principali monumenti, le schede di tutti i vari musei e alcuni itinerari guidati per visitare la città. Ci sono anche le ricette dei piatti tipici, i proverbi, la storia, le tradizioni e un dettagliato calendario in cui sono segnalati i principali appuntamenti in programma nei teatri e nelle gallerie d'arte, ma anche nei locali che propongono concerti di musica dal vivo e nelle piazze, dove il folklore e la tradizione si fondono al gusto della polenta e del buon vino. In una sezione dedicata ci sono le schede e gli indirizzi dei ristoranti e delle trattorie, birrerie, pub, osterie, music club e discoteche. Dalla decennale esperienza maturata con il sito internet (online dal 2002 con quasi due milioni di accessi ogni anno) è nata l'idea di realizzare una guida multimediale che riunisca l'offerta in un unico punto, facilmente accessibile e consultabile. Una guida vecchio stile, stampata su carta in formato tascabile, ma anche moderna al passo con i tempi,



scaricabile dal sito in formato pdf e (prossimamente) fruibile come app gratuita per telefonini apple e android. La selezione dei locali che trovate nelle pagine seguenti è stata pensata per tutte le tasche e palati, da quelli più raffinati a quelli più curiosi, che offrono i loro servizi con il giusto rapporto tra qualità e prezzi. Non siamo la Michelin e non abbiamo la pretesa di aver selezionato e catalogato i migliori locali di Verona. Siamo la Pro Loco e abbiamo scelto i locali della città che ci sono più simpatici, che conosciamo meglio ed in cui andiamo spesso come clienti. Locali che lasciano un segno, un bel ricordo legato ad un'emozione culinaria, alla simpatia del servizio o all'atmosfera che si respira. Se ritenete che qualcuno è stato dimenticato, inviateci una mail e nei prossimi mesi andremo a farci un giro, per poi inserirlo nell'edizione del prossimo anno.

Raffaele Di Gennaro



**DISFATI DEGLI
ABITI INVERNALI**

VIA A.DORIA 1/A (VR) - 045.7111684





e poi Verona era diversa, o forse eravamo diversi noi

i ragazzi meno giovani, quelli come me che hanno superato i trenta e magari anche gli anta, parlano spesso di come “ai nostri tempi” fosse diversa la Verona by Night. Erano gli anni novanta e si andava da Ferruccio o Guido al Ferro's Club, da Lucio al Posto, al Firmus e all'Usignolo ad ascoltare i concerti di musica live; all'Atlantide, al New Foddy e da Marco al Moulin Rouge per il karaoke. Si ballava al Berfi's Club dal mercoledì (con gli universitari e lo staff del Carpe Diem) alla domenica sera (con le commesse del centro e George G. in consolle), ma anche all'Epoca, al Modo e al Queen,

all'Ics, all'Atrium, all'Excalibur e poi all'Ipnosis/VR2000. In estate al Corsaro di Malcesine o al Lido di Torri. Ci si ritrovava dal Tore al Tre Santi, dal Piero del Campidoglio o dalla Elena del Papaway per bere l'aperitivo, ma niente spritz, solo bollicine o martini e cola. Si faceva serata da Matteo al Livello 14, da Luciano del Tribù e dalla Ketty al Café Bukowski e poi si finiva all'Harp pub per mangiare una bella duchessa, al Cerchio dei Golosi per un poldo o al Birroccio per un crostone. Ogni lunedì sia andava al Paul Gauguin dove Alessandro spinava a caduta una ottima birra tedesca non pastorizzata.

Il martedì una tranquilla partitina di biliardo “in busa” (all'Accademia) e il mercoledì alla Birreria Mazzini perchè facevano il 2x1 (e poi l'happy hours dovevano ancora inventarlo). Giovedì c'era la serata erasmus della Vecia Veronetta e si andava a tampinare le ragazze francesi, tedesche, spagnole, greche, inglesi, portoghesi e anche le italiane, se capitava. Venerdì tutti all'Highlander in via Leonicino, quando si riusciva ad entrare, perchè era sempre pieno ...e ti andava già bene se riuscivi a stare nella prima sala, dove non facevano il servizio ai tavoli. Sabato in discoteca e poi al Fuel per l'ultimo bicchiere, al Max per un piatto di pasta; in giro fino all'alba si finiva a far colazione con cappuccino e cornetti dal Ciuti, al Caffè Mirò o al Cavallino (l'unico che ancora oggi resiste). La domenica si andava in via Sottoriva, alla Taverna degli Scaligeri, allo Square o al Calypso. Veronetta era un tale tripudio di locali giusti, gente allegra e feste ogni sera, che si parlava del “veronetta village” come di un mondo a se, di cui Rubirosa, Wally's e Taynos marcavano i confini. Se poi si voleva fare veramente tardi, in Zai c'era il King's Club che era sempre aperto, (24 ore al giorno, sette giorni su sette). Verona era diversa, ma forse eravamo semplicemente diversi noi. Eravamo quelli che la notte prima degli esami facevano l'alba e che l'ultimo decollo mettevano nel serbatoio, mica nel cellulare. Noi eravamo quelli che per trovare gli amici giravano nei locali, non su facebook

Giampaolo Beschin

SIMBOLI UTILIZZATI NELLA GUIDA

- | | | |
|--|--|------------------------|
| | | . pos/bancomat |
| | | . carta visa |
| | | . carta mastercard |
| | | . carta diners club |
| | | . carta american exp |
| | | . carta jbc e altre |
| | | . pagina facebook |
| | | . servizio cucina |
| | | . fruibile handicap |
| | | . cocktail/long drink |
| | | . parcheggio vicino |
| | | . servizio caffetteria |
| | | . aria condizionata |
| | | . servizio take away |
| | | . vendita tabacchi |
| | | . plateatico/giardino |
| | | . giochi o videogame |
| | | . dardi/freccette |
| | | . serate a tema |
| | | . concerti musica live |
| | | . televisore/satellite |
| | | . telefono pubblico |
| | | . eventi sportivi |
| | | . wi-fi libero |
| | | . servizio catering |
| | | . vietato ai minori |
| | | . vini veronesi |
| | | . vini italiani |
| | | . vini europei |
| | | . selezione distillati |
| | | . si parla inglese |
| | | . si parla francese |
| | | . si parla spagnolo |
| | | . si parla tedesco |



WWW.VERONAPAINBALL.IT



**PALAZZINA (VR)
STRADA CORTE
GAROFOLO N. 49
3 2 8 . 4 7 1 7 1 4 5
3 2 7 . 2 1 6 9 4 4 9**





piatti tipici veronesi, Sapori UNICI di tradizioni antiche

Sin dai tempi dell'antica Roma le nobili famiglie di Verona erano conosciute in tutte le provincie dell'impero per la gustosità dei pranzi che esse sapevano preparare nel corso di memorabili ricevimenti. Anche parlando degli Scaligeri si racconta che sovente alietassero i numerosi ospiti della loro corte con ricche libagioni e squisite pietanze, ma sono tutti i veronesi ad amare la buona cucina, qualunque sia il loro cetò. La amano con una grande passione che nel corso dei secoli hanno saputo elevare ad autentica arte, escogitando con estro e fantasia, piatti

assolutamente squisiti con dei poveri prodotti. Piatti tipici della cucina veronese sono il Bollito con la Pearà, carne di manzo accompagnata da una salsa a base di pane grattugiato, formaggio, midollo, brodo e del pepe nero. Gli Gnocchi di Patate, uno squisito impasto fatto con patate, farina bianca ed uova, da gustare con sugo di pomodoro o con zucchero e cannella. La Pasta e Fasoi, un piatto con cui Giorgio Gioco, gran maestro della cucina veronese, si sente a casa. "Nella terra dove si fa largo uso di vino è opportuno ingerire cibi forti che

"tengano" il vino attutendone l'ardore. A tale scopo risponde egregiamente la pasta e fagioli, piatto robusto e massiccio, quasi muscoloso, ruvidamente plebeo escogitato dalla fantasia dei poveri, sempre insuperabile nell'arte di mangiar bene" (Verona a Tavola, 1995). Quella per preparare la Pastissada de Caval è una ricetta vecchia di oltre mille e cinquecento anni: secondo la tradizione al termine della battaglia combattuta nel 489 d. C. tra il Re degli Ostrogoti Teodorico e Odoacre, re dei Barbari, vi erano centinaia e centinaia di cavalli che giacevano morti sul terreno. I veronesi affamati, non volendo che tutta quella carne andasse sprecata, la tagliuzzarono e misero a macerare nel più corposo vino rosso della Valpolicella, aromatizzata con dovizia tramite spezie e verdure,



per poterla consumare all'occorrenza, dopo averla cotta a fuoco molto lento. La polenta, il nutrimento tipico dei contadini poveri della Pianura Padana, che viene preparato con della farina di granoturco cotta in acqua salata. Per gustarla "alla veronese" bisogna mangiarla condita con fagioli ben cotti (infasolà) o in accompagnamento alla cacciagione (polenta e osei). Il Riso al Tastasal, risotto con un impasto di carne di maiale; il Riso e Figadini, un risotto con fegatini di pollo, e il Riso coi Bisi, riso bollito con i piselli; la sopressa, un salame speciale e molto gustoso, realizzato impastando carni suine sapientemente aromatizzate con vino rosso, sale, pepe ed aglio. I Tortelli di Zucca (o Nodi d'Amore), realizzati con una pasta tirata sottile come la seta, tagliata e annodata come un fazzoletto, arricchita con un delicato ripieno a base di zucca e degli amaretti sbriciolati. Tra i dolci primeggia il Pandoro, il dolce natalizio per eccellenza a base di farina, uova, zucchero e burro. Ha una forma alta e slanciata, con disegno a costole in rilievo; servito ricoperto di zucchero a velo è molto apprezzato per la sua pasta, morbida e leggera, per il suo sapore delicato e il fragrante profumo. Durante le feste primeggia sulle tavole dei veronesi, sebbene alcune storiche pasticcerie preparino ancora il Nadalín che ne fu il medioevale antenato. Il Pandoro fu realizzato nel 1894 da Domenico Melegatti nel suo laboratorio di corso Porta Borsari; sull'edificio, situato al numero 21 della via, sono

ancor oggi visibili la storica insegna e le riproduzioni di pandori che ornano la facciata. Nelle altre stagioni si possono gustare la pasta frolla, le sfogliatine, i crostoli, le Frittelle, le fave e il mandorlato di Cologna Veneta, un dolce a base di mandorle lievemente abbrustolite e poi passate al forno, con l'aggiunta di miele,



zucchero e pasta dolce ...e poi ci sono gli ottimi vini, a denominazione di origine controllata. Il rosso Bardolino: doc, classico, superiore, chiaretto e novello. Il bianco di Custoza: doc, superiore, spumante e passito. Il rosso Valpolicella: doc, classico, valpantena, superiore, amarone e recioto. Il bianco di Soave: doc, classico, spumante, superiore e recioto, i primi vini veneti ad ottenere il riconoscimento Docg.

PASTISSADA DE CAVAL (4 persone)

600 grammi di polpa di cavallo (girello o scamone), 2 carote, 1 sedano bianco e 2 cipolle. 40 grammi di farina e 50 di olio extravergine d'oliva. Brodo di manzo e una bottiglia di vino rosso Valpolicella superiore; noce moscata, alloro, chiodi di garofano, sale e pepe. In una terrina capiente, mettere a macerare la carne ricoperta con il vino per 36/48 ore. Il giorno della cottura, mettere in una casseruola l'olio e il burro, e far rosolare il sedano, le cipolle e le carote tagliate a pezzi. Prendere la carne dalla terrina, sgocciolarla, inserire i chiodi di garofano, infarinare porla nella casseruola. Dopo circa un'ora di cottura, aggiungere circa metà del vino della marinata, aggiungere l'alloro, e un pò di noce moscata grattugiata. Continuare la cottura a fuoco moderato per circa tre ore. Durante la cottura aggiungere alla bisogna, qualche mestolo di brodo. Al termine della cottura aggiungere sale qb, e pepe macinato al momento. Al termine della cottura, la carne sarà morbida, friabile. Togliere la carne dalla casseruola e affettare delicatamente. Passare parte delle verdure al setaccio, aumentando la densità del sugo, con un pò di farina e una noce di burro. Lasciar consumare fino ad ottenere la densità desiderata ...una variante prevede di tagliare la carne all'inizio della preparazione, ottenendo alla fine una sorta di gustoso spezzatino. Servire le fette di carne, bollenti, ricoprendole col sugo. Accompagnare con polenta brustolà e vino Valpolicella



PASTA E FASOI (4 persone)

250 grammi di fagioli Lamoni secchi; 100 grammi di cotiche; 200 grammi di tagliatelle o bigoli; cipolla (150 gr.), carote (100 gr.), sedano (50 gr.), aglio, rosmarino, sale e pepe. Grana Padano (150 gr.) e olio extravergine di oliva. In una terrina capiente piena d'acqua mettete i fagioli e lasciateli ammorbire per una notte. Il giorno della cottura pulite le cotiche e scottatele in acqua bollente; versate in una pentola un velo di olio, scaldare e aggiungere il trito di verdure (cipolla carote sedano) facendole soffriggere a fuoco lento. Aggiungere i fagioli e le cotiche pulite, versate 2,5 litri d'acqua fredda e portate il tutto a bollire a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione, diminuite il fuoco e lasciate quocere per tre ore. Verso metà cottura insaporite con una presa di sale. Levate le cotiche dalla zuppa, affettatele sottili e tenetele da parte in caldo. Passate al setaccio metà dei fagioli e riversateli nella minestra. Aggiustate di sale e mettete in infusione il rametto di rosmarino per

venti minuti, con la pentola coperta. Quando lo togliete, aggiungete la pasta corta e cuocetela al dente. Servite in ciotole di coccio, arricchendola con pepe e un filo di olio. Accompagnate con fette di pane tostato, grana, cotiche e vino Bardolino o Valpolicella

GNOCCHI DI PATATE (4 persone)

1 chilogrammo di patate a pasta gialla, 250 grammi di Farina 00, sale, salsa di pomodoro e formaggio Parmigiano. Lessare le patate con la buccia; pelarle ancora calde e passarle con lo schiacciapate, salare e aggiungere la farina. Impastare velocemente sino ad ottenere un panetto morbido di forma allungata. Tagliare delle porzioni e, aiutandosi con le mani, allungarle sulla spianatoia ottenendo dei cilindri spessi un dito da cui si possono tagliare gli gnocchetti di 2/3 centimetri. Passare gli gnocchi sui rebbi di una forchetta in modo da sagomarli e disporli sui vassoi infarinati in modo da non sovrapporli. Gli gnocchi vanno cotti velocemente in abbondante acqua bollente e scolati



appena vengono a galla (tempo un paio di minuti). Condire con del sugo al pomodoro e il formaggio Parmigiano grattugiato; accompagnare con del vino Bianco di Custoza o Soave Classico

NADALIN DE VERONA (6/8 persone)

500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 150 grammi di zucchero e tre uova; 60 grammi di lievito di birra, pinoli (60 gr.), mandorle tritate (60 gr.) zucchero a velo; limone; vaniglia; sale Iniziate la preparazione ammorbidendo il burro, che avrete lasciato sciogliere a temperatura ambiente. Impastare le uova con la farina, lo zucchero, il burro, il succo di mezzo limone e il lievito di birra, completando il tutto con una presa di sale e un odore di vaniglia. Se è necessario aggiungere qualche cucchiaino di latte per rendere più morbido l'impasto. Ponete in una terrina abbastanza grande, coprite con

un panno e lasciare lievitare in luogo caldo per circa 3 ore, fino al raddoppio della pasta. Per ottenere la forma di stella tagliate l'impasto lievitato con due profondi tagli orizzontali e due profondi tagli verticali. Una alla volta, prendete con due dita le otto parti vicine al bottone centrale e tiratele dolcemente verso l'esterno e verso il basso, in modo da ottenere i raggi di una stella. Ricoprite la parte superiore con pinoli e mandorle, dopo averla inumidita con una leggera pennellata di burro. Infornare per 40/45 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi. A fine cottura, ricoprite con una abbondante spolverata di zucchero a velo. I veronesi doc consumano questo dolce la sera di Natale, dopo aver partecipato alla tradizionale messa di mezzanotte, accompagnandolo con una tazza di cioccolata calda e densa, oppure con un bicchiere di Recioto.

RISO AL TASTASAL (4 persone)

320 grammi di riso Vialone nano; sale e pepe, 350 grammi di tastasal e 100 grammi di burro; uno spicchio di aglio, una cipolla, noce moscata, formaggio Grana (60/80 grammi) e brodo di carne In una pentola versate 4/5 bicchieri di brodo e fateli scaldare sino a farli diventare bollenti; versate il riso nel brodo e mescolate lentamente, se necessario, reintegrando di tanto in tanto il brodo. Nel frattempo, in una padella a parte, preparate già il condimento, rosolando il tastasal nel burro insieme con la cipolla tagliata a

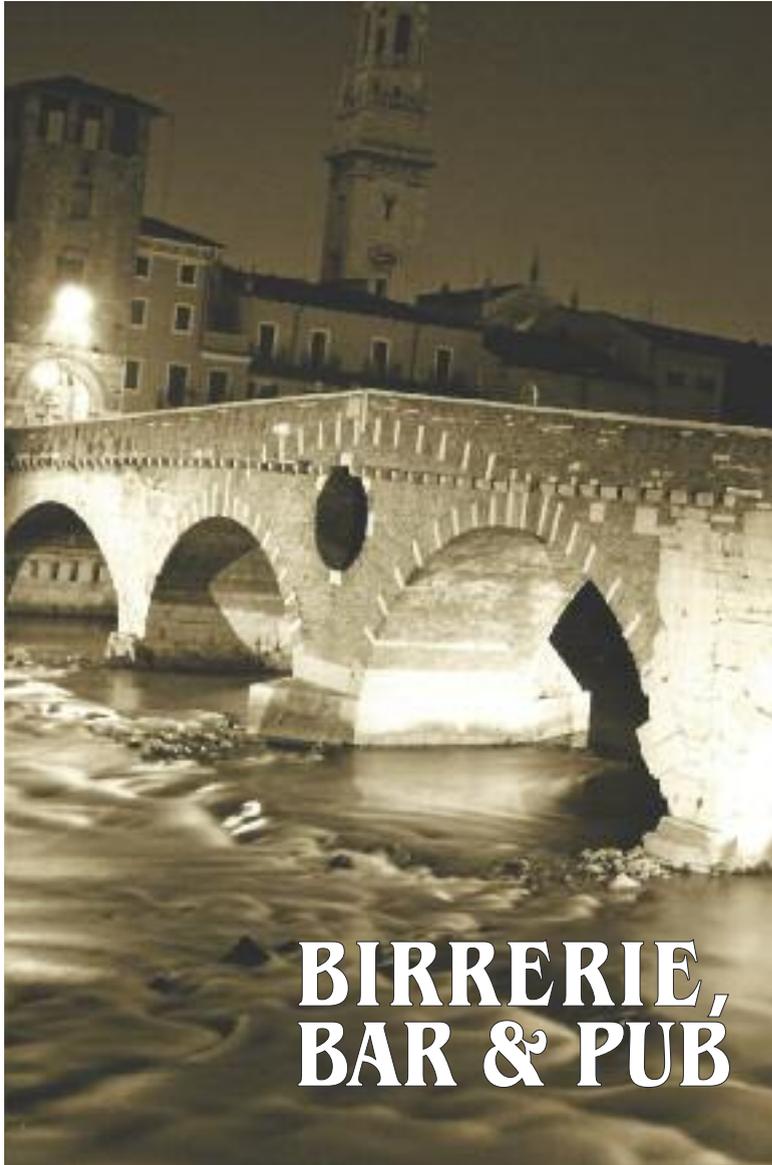
pizzico di noce moscata. Il Risotto al Tastasal è un piatto che si sposa bene con un buon vino rosso del territorio: un Bardolino o un Valpolicella classico. Il tastasal è un impasto di carne di maiale macinata, salata, e insaporita con del pepe nero frantumato; lo stesso impasto utilizzato per fare il salame. Le massaie della bassa veronese erano solite preparare il risotto col tastasal per assaggiare la pasta dei salumi prima di insaccarli. Tastare la salatura della carne di maiale, da cui tastasal

RISO E FIGADINI (4 persone)

320 grammi di riso Vialone nano; sale e pepe, 1,5 litri di brodo, 2 figadini e 2 ventrigli di pollo; una cipolla, salvia, sedano, prezzemolo; burro (70 gr.) e formaggio Grana Padano (60 grammi). Pulite i ventrigli, lessateli e tritateli. Insaporire con 20 grammi di burro, aggiungendo i figadini puliti e tagliati a pezzetti, alcune foglie di salvia e un pizzico di sale. Dopo aver posto il brodo a riscaldare, tritate il sedano e la cipolla, mettete il tutto in una padella, aggiungete il prezzemolo, rosolate con l'olio e la metà del burro rimasto. Versate il riso mescolando in modo che tutto sia ben amalgamato, aggiungete il brodo bollente e aggiustate di sale. A metà cottura, unite i fegatini e i ventrigli con il loro sugo, aggiungendo brodo caldo affinché la cottura proceda bene. Quando il riso è al dente e ha raggiunto la giusta densità, toglietelo dal fuoco e unitevi il restante burro, una bella spolverata di formaggio e un pizzico di pepe nero.



strisce sottili e con un piccolo spicchio di aglio. Quando il riso arriverà a tre quarti di cottura unite il condimento, amalgamandolo ben bene il tutto e continuando a mescolare. Servite con un'abbondante spolverata di formaggio e un pizzico di pepe, oppure con un



L'osteria **A LA CAREGA** è una antica e piccola osteria situata nel centro vecchio di Verona, a poche centinaia di metri dal Duomo e piazza Erbe ma lontana anni luce dal via vai dei turisti che nel mordi e fuggi quotidiano affollano la città di Giulietta e Romeo. Frequentato da un pubblico eterogeneo e giovane sin dal tardo pomeriggio per l'aperitivo, propone un'ampia scelta di vini rossi e bianchi di ogni provenienza regionale, che ben si accompagnano ad una buona scelta di primi caldi e di piatti con salumi e formaggi preparati al momento. Percorrendo via Cadrega non potete sbagliarvi; un paio di sedie sulla strada a ridosso dell'ingresso e la particolare insegna indicano che siete arrivati. Entrando ci si trova in un ambiente accogliente con arredamento rustico, tavoli di legno massiccio, sedie impagliate e una grande lavagna appesa al muro come carta dei vini. Una osteria enoteca dove i veronesi amano ritrovarsi per sorseggiare aperitivi e per godere dello spazio all'aperto di una delle zone più belle della città, in cui sono sistemati tre grandi tavoli con panche che ampliano un poco la ricettività del locale, fruibili anche d'inverno con i riscaldatori. Nonostante carega significhi sedia in dialetto veronese, questa sarà la cosa più difficile da trovare, almeno libera

**OSTERIA
A LA CAREGA**

via Cadrega n. 8
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8069428
www.osterialacarega.com - osteriaalacarega@gmail.com

orario: 10.00 - 02.00
(domenica 11.00 - 02.00)
aperto tutti i giorni





Lungadige Porta
Vittoria n. 19
37129 Verona (VR)
(TEL) 045.8002855
(MAIL) rodolfofo-
rnasa@libero.it

orario: 07.00 - 02.00
aperto tutti i giorni



Nato nella seconda metà degli anni '90 come caffetteria universitaria L'ATTIMO CAFFE' è oggi è una vera e propria istituzione per la popolazione universitaria e non solo. Un locale sempre in fermento, con un costante ed allegro via vai di gente che lo popola da mattina a notte fonda, dove simpatia e cordialità sono di casa. Il locale è un camaleonte che cambia pelle e si adatta alle varie fasi della giornata. All'alba apre come caffetteria con spremute, macchiati, cappuccini, tramezzini, brioches e croissant dalle mille farciture. Durante il pranzo diventa uno snack bar con panini, piadine, tranci di pizza, insalatone e piatti per tutte le tasche. Finita la pausa torna ad essere caffetteria, ma quando arriva l'ora dell'aperitivo la musica si alza e dalla Frinzi arrivano gli studenti che cercano spritz, aperitivi alla frutta e bollicine stuzzicando dal buffet. La sera un cocktail bar in cui rilassarsi e fare nuove amicizie, ritrovarsi prima di andare in discoteca, gustando mojito, cubalibre, negroni e long island. L'arredamento è semplice e minimal, con toni chiari di bianco e grigio. Trovare un posto libero è sempre difficile e il clima non manca mai, specie quando ci sono rinfreschi di laurea o compleanni. Fantastico il plateatico, vissuto in ogni stagione e gettonatissimo in primavera estate

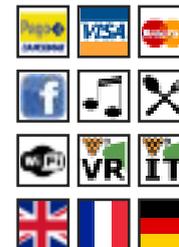


LE CANTINE DE L'ARENA è un locale che unisce, sotto lo stesso tetto, un ristorante con piatti tipici, una pizzeria campana, una brasserie con maxigriolate e musica dal vivo. Il tutto davanti all'Arena, nello slargo che si forma dove via Mazzini abbraccia piazza Brà e via Oberdan. Il ristorante pizzeria, situato al pianterreno, propone una ricca scelta di piatti tipici veronesi e regionali; pizze classiche, speciali e a metro, preparate seguendo la vera ricetta napoletana. La music brasserie è nei sotterranei (o meglio nelle Cantine) ed è un locale disposto su un unico grande salone, con il soffitto a volta realizzato con mattoni a vista; vi si accede attraversando una porta il legno situata nell'androne del palazzo e poi scendendo una suggestiva scalinata in pietra. Un ambiente raffinato dall'atmosfera magica, senza tempo, dove ascoltare buona musica degustando una sfiziosa gastronomia e delle abbondanti grigliate di carne alla brace. Dall'aperitivo al dopocena il bar propone svariate specialità di vini e liquori accompagnati da fantasiosi stuzzichini, bruschette, taglieri di salumi nostrani e pane caldo, selezioni di formaggi della montagna veronese e composte, dolci. Musica dal vivo tre o quattro volte la settimana, con una forte predilezione per il jazz e il blues



p. Scalette Rubiani 1
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8026373
www.lecantine-
e-arena.com

orario: 19.00 - 24.00
aperto tutti i giorni





via XX Settembre, 18
37129 Verona (VR)
(TEL) 349.4287094
info@campusverona.it
www.campusverona.it

orario: 19.00 - 02.00
chiuso: tutto il 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 essere sempre al centro del locale. Un locale Guinness con arredamento comodo e informale: un originale soffitto verde, tavoli e panche in legno massiccio, pareti con pietre a vista e colori caldi, su cui fanno bella mostra di sé numerosi quadri legati al mondo della famosa stout irlandese. Un locale molto frequentato nelle sere infrasettimanali dagli studenti universitari, per i quali è il principale ritrovo, e dagli amanti del calcio che seguono gli incontri di Champions League su maxischermo e in sala fumatori. Nel listino è presente una buona scelta di whisky, rum, birre in bottiglia, long drink e cocktail. Per chi vuole mangiare ci sono panini e sandwich, bruschette, piadine, pizze e fritti (patatine, olive, mozzarelline, onion rings, nuggets di pollo e crocchette). Ottima la linea delle birre alla spina, che oltre alla nera Guinness comprende anche la bionda Paulaner, doppio malto St. Thomas, rossa Paulaner Marzen e bianca Hoegaardeen. Su prenotazione realizzano feste di compleanno e curati rinfreschi di laurea



p.ta Brà Molinari 1/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8004516
info@cappacafe.it
www.cappacafe.it

orario: 09.00 - 02.00
aperto tutti i giorni



Location eccezionale, in riva all'Adige, all'angolo di Ponte Pietra per il **CAPPA CAFE'** un locale cult di Verona, che mantiene intatta la calda, informale ed esclusiva atmosfera che da mezzo secolo lo contraddistingue. La sua terrazza, che affaccia direttamente sul Ponte Pietra ed il Teatro Romano, è assai nota a veronesi e turisti, per la possibilità di trascorrere serate allietate dal lento scorrere del fiume in sottofondo. Internamente il locale è un sogno, con tavoli, divani e tendaggi tutti in un raffinato stile provenzale. Il tutto è dislocato in più stanze e c'è persino un secondo plateatico all'ombra dei secolari alberi di piazzetta Brà Molinari. La particolarità principale del locale consiste nel clima che vi si respira: intimo e avvolgente nelle serate più tranquille, rilassato ma più frizzante durante il weekend, che prevede aperitivi lunghi e serate degne dei migliori cocktail bar; la cucina aperta fino alle 01.30, permette di gustarsi una pizza o piatti caldi e tipici anche a notte fonda. Tutti i drinks vengono preparati secondo i severi dettami dell'Aibes, a cui i due gestori sono iscritti; assolutamente da provare sono i frozen, i fruttati, il daiquiri e tutti i sette tipi di spritz. Il locale dispone inoltre di una selezione di vini locali e non in grado di fare invidia a molte enoteche



Piazza Brà n. 6
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.590154
www.emanuelcafe.it
info.emanuelcafe.it

orario: 09.00 - 22.00
(estate 09.00 - 03.00)
aperto tutti i giorni



Sono quasi vent'anni che Raffaello e Daniela gestiscono la storica **GELATERIA EMANUEL** di piazza Brà. Da sempre lo fanno prestando una grande attenzione alla scelta degli ingredienti. Non usano conservanti o coloranti ma solo latte e panna freschi, frutta e aromi naturali. In ogni stagione preparano gelati di tutti i gusti ed elaborate coppe gelato, con fragole ananas pesche creme panna montata amaretti, sempre molto apprezzate da veronesi e turisti. Da qualche anno il locale ha ampliato il servizio, facendo posto anche alla cucina, ma sempre prestando una grande attenzione alla scelta degli ingredienti e facendo una scelta di campo per i prodotti naturali e lo slow food. Sfogliando il listino e il menu del giorno si trovano antipasti, primi e secondi quali tartare di Fassone; salumi e formaggi del territorio; paglia e fieno con gamberi e zucchine; gnocchi di patate; tortellini con salsa di Monte Veronese e tartufo; baccalà con polenta; supreme di Faraona al Recioto di Soave. Completano il tutto una buona scelta di pizze, fatte a mano con farina biologica e lievito madre, insalatone e omelette. Interessante la cantina, che accanto ad una ricercata selezione di vini veneti, friulani e piemontesi, propone le più note bollicine francesi ed alcune proposte da Toscana, Emilia ed Umbria



Piazza Brà n. 12
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8031168
info@liston12.it
www.liston12.it

orario: 08.00 - 23.00
(estate 08.00 - 03.00)
aperto tutti i giorni



Da sempre Piazza Brà è il naturale punto di partenza per i turisti che visitano la città e il luogo di incontro preferito dai veronesi. Il suo lato più vivo è quello dove c'è il Liston, un ampio marciapiede lastricato in pietra rosa su cui si affacciano palazzi nobiliari con bar e ristoranti affollati in ogni stagione. Tra questi spicca il **LISTON 12**, un locale in cui i veronesi vengono per far salotto ed i turisti per gustare i sapori del territorio, che da anni è gestito dalla famiglia Cedro. E' un punto d'incontro perfetto per un buon cocktail o un caffè caldo, per un pranzo veloce o una cena prima e dopo gli spettacoli areniani. Aperto tutto il giorno, dispone di un centinaio di posti a sedere nelle due sale interne (climatizzate) e di altri duecento sull'ampio plateatico esterno. Da sempre conosciuto ed apprezzato come bar, con un servizio caffetteria e snack all'altezza della location, negli ultimi anni ha ampliato l'offerta, inserendo anche un completo servizio ristorante no-stop con antipasti, primi piatti, secondi, pizze, insalatone, omelette e molti dolci accompagnati da una ricca selezione di vini del territorio. Particolare nota merita infine l'ampia tea-room posta al primo piano dell'edificio; un raffinato angolo di Verona che offre una vista particolare e esclusiva sulla piazza e l'Arena



vicoletto Cieco
Disciplina, 2
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8032291
galemark68@libero.it

orario: 20.00 - 02.00
chiuso: la domenica



HARTIGAN'S è un irish pub autentico e senza compromessi. Nato agli inizi degli anni novanta, è gestito da due fratelli con un grande passione per le birre inglesi e la Guinness in primis. Una tappa obbligatoria per chi vuole gustare questi sapori in maniera autentica senza allontanarsi da Verona. Appena entrati si viene accolti da un grande bancone in legno, dominato dalla speciale linea di birre alla spina, che comprende la bionda Maes Super Chilled, la rossa Newcastle Brown Ale, la nera Guinness e due speciali spinata a pompa, la bionda McEwan's Lager e la rossa Thwaites Smooth. Il locale, articolato su due sale, non è molto grande ma lo spazio è ben utilizzato ed accoglie comodamente un centinaio di avventori. Ci sono tavoli e sedie in legno laccato, panche imbottite e tantissimi sgabelli, alti e bassi in ogni angolo. Le pareti sono completamente ricoperte da quadri della birra Guinness, di mensole e vetrinette stracolme di oggetti d'epoca, bric-à-brac e merchandising della stout irlandese più famosa al mondo. Nel listino ci sono whiskies e whiskeys, distillati di pregio, irish cream e alcuni cocktails molto interessanti (hot irish, irish coffee e hartigan's special). Per gli appetiti notturni ci sono panini, pizze e bruschette, rigorosamente preparati just in time



Nel cuore di Borgo Roma, a poca distanza dalla Fiera e dal quartiere delle imprese, **LA MERIDIANA** è un locale dove si ritrovano volentieri i giovani imprenditori e i professionisti di Verona. Una fornita enoteca, con oltre settanta etichette di cui una quarantina alla mescita che offre numerose interessanti proposte per la pausa pranzo, con piatti ricchi di gusto e fantasia, snack veloci e insalatone. Disposto su due sale è arredato in modo rustico e informale, ma caldo e accogliente, curato in ogni minimo dettaglio con molto legno ed eleganti tinte pastello alle pareti. Il meglio di sé la Meridiana lo offre all'aperitivo, quando spesso si deve restare fuori perché il locale è troppo pieno, e da ogni angolo della città in molti arrivano attratti dall'accattivante abbinata "paghi l'aperitivo e mangi gratis al buffet". Difficile non lasciarsi coinvolgere dall'abitudine di prendere da bere al banco per poi riempire il piatto con affettati e pane, patate, tranci di pizza e frittate, pasta fredda o calda, salatini e nachos, le coppette con salsine fredde dove intingere svariate forme di pani, grissini e verdure crude. E per quelli che "la notte è ancora giovane" nel dopocena la Meridiana è un ambiente con musica, taglieri, bella gente e buon vino, serate predisco e tutti cocktails più alla moda

via Scuderlando, 121
37135 Verona (VR)
045505999 - tiliana.m
eridiana@gmail.com

orario: 10.00 - 02.00
(sabato 18.30 - 02.00)
chiuso: la domenica





stradone Maffei, 8/c
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8000205
oktoberfeststube.it

orario: 12.00 - 15.00
19.30 - 02.00

chiuso: il sabato e la
domenica a pranzo



L'OKTOBERFEST STUBE di Verona, ricavata in un palazzo del seicento con pozzo originale dell'epoca, è una autentica birreria bavarese e titolari sono molto orgogliosi nel poter affermare che è stata la prima in Italia a rispecchiare a pieno la realtà germanica, nella birra e anche nella cucina. Il locale è arredato con lo stile classico delle birreria stube della Baviera, con tanto legno chiaro lavorato con intarsi e forme rotondeggianti; sulle pareti originali dipinti che ritraggono la città di Ingolstadt, dove fu emanato il famoso editto della purezza della birra. Tutti i prodotti impiegati sono rigorosamente controllati, provenienti dai luoghi di origine e rispecchiano la cultura e le vere tradizioni della gente che li produce, come i vari tipi di carne e salumi della foresta nera, i formaggi abbinati a marmellate e miele. La specialità del locale è lo schweinshaxe, lo stinco di maiale che preparano al forno con la birra, un vero monumento al gusto e all'ospitalità bavaresi. Con la stessa passione propongono le originali e genuine birre crude della Baviera, di diversi boccati e gradazioni, e poi knodel, spatze, rumpsteck, strudel e gli immancabili wurstel. Nel listino è presente anche una buona scelta di vini, selezionati con cura tra i migliori prodotti delle cantine del Veneto



IL CAFFÈ PORTA BORSARI è un locale giovane e frizzante gestito da una coppia di fratelli, con decennale esperienza nei locali più trendy della città. Aperto negli anni '90 come Mercedes Caffè è situato in un palazzo storico e dispone di una esclusiva saletta al secondo piano in grado di ospitare una cinquantina di clienti, a cui si accede attraverso una elegante scalinata in pietra. Altrettanti ne accoglie il plateatico, dove è possibile gustare un caffè o uno snack veloce di fronte alla splendida Porta Borsari. L'arredamento è moderno e di design, molto fashion. Al mattino colazione con frutta fresca, brioches di pasticceria e caffè consegnato settimanalmente da una delle ultime torrefazioni artigianali di Verona. A pranzo primi piatti a base di pasta con ampia scelta di sughi e condimenti, secondi con carni e verdure. La sera bollicine, aperitivi, cocktails, sky tv con le migliori partite di calcio, musica e tanta movida. Il venerdì e sabato organizzano feste a tema e periodicamente anche dei piccoli concerti con rock band emergenti; la domenica sera un aperitivo speciale con ricco buffet e musica hip hop con deejay. Se vi piace la birra alla spina hanno un'ottima bavarese non filtrata, la Zwickle, e la bionda Furstenberg, la birra della foresta nera prodotta nel Baden-Württemberg.

**caffè
Porta
Borsari**

via Oberdan n. 19
37121 Verona (VR)
(TEL) 338.5396181

orario: 8.00 - 02.00
chiuso: tutto il lunedì
(estate sempre aperto)





vicolo Quadrelli, 1
37129 Verona (VR)
(TEL) 045.9580594
www.rivamancina.com

orario: 12.00 - 15.00
18.00 - 02.00
chiuso lunedì; sabato
e domenica a pranzo



RIVAMANCINA è un locale molto accogliente, che per certi aspetti ricorda quelli di Londra e di New York: non è al pianterreno, come i classici bar italiani, ma in ambienti leggermente incavati e per entrare bisogna scendere alcuni scalini. Il bancone poi, grande e posizionato al centro del locale, si affaccia su entrambe le sale che formano con esso una sorta di grande U. Il risultato è una sensazione di calore difficile da spiegare, ma assai piacevole da gustare. I tavoli e le sedie sono un classico che non passa mai di moda, in lucido palissandro indiano con sedute in pelle nera, e sulle pareti esposizioni temporanee di giovani artisti locali. Nel listino ci sono un centinaio di cocktails e long drinks, dagli aperitivi agli after dinner, con fruttati e analcolici per tutti i gusti. Per il pranzo e gli appetiti after dark preparano delle stuzzicanti tapas (piatti serviti caldi o freddi in piccole porzioni): polpette al sugo, tortilla spagnola, insalata di farro, rotolino di pollo, pan tomate y jamon, moscardini con piselli, code di gamberi in camicia di bacon. Tra le varie iniziative segnaliamo l'aperitivo alla milanese (dalle 18.30 alle 21.00 paghi il drink e mangi gratis) con un ricco buffet e le serate con la musica live, in cui si esibiscono rock band in unplugged intervallate da cover band nelle feste a tema



Dove una volta c'era il Tre Santi, una storica osteria le cui origini risalgono agli anni venti, oggi c'è lo **SCIO' RUM**, un locale alla moda e molto apprezzato dalla Verona by night. Entrando ci si trova subito nella sala principale, dominata da un antico e imponente bancone in legno scuro, carico di bottiglie pregiate e bicchieri d'ogni forma. La sensazione è quella di essere in un locale in cui non ti servono tutti i cocktails nel granity da 42, e basta uno sguardo al listino per averne la conferma: accanto ad una buona offerta di caffetteria, nettari e spiriti, si trova infatti una scelta di cocktails e long drinks che è tipica dei migliori american bar. Per la pausa pranzo e le cene after dark ci sono anche piatti sfiziosi, panini e snack. Lo Scio' Rum è senz'altro il ritrovo perfetto per chi desidera trascorrere qualche ora in compagnia in un ambiente di gusto ma al tempo stesso familiare, che conserva sulle pareti tutte le atmosfere e le tinte della città. A disposizione dei clienti ci sono due salette e un intimo soppalco, arredate con uno stile vintage e atmosfere molto anni settanta. C'è anche un elegante plateatico, con pedana in legno e ringhiere in ferro battuto, che offre una vista splendida su uno degli angoli più belli della città, dalla chiesa di San Giorgio sino a Ponte Pietra

via Sant'Alessio, 46
37129 Verona (VR)
(TEL) 045.8340017
sciorum@gmail.com

orario: 07.00 - 15.00
18.00 - 03.00
chiuso: la domenica





via Luigi Pasteur, 24
37135 Verona (VR)
(TEL) 045.508613
www.spillerbirrerie.it

orario: 19.00 - 02.00
aperto tutti i giorni



Presente da alcuni anni con locali in Veneto e Lombardia, il gruppo Spiller nasce dall'idea di sviluppare un format "evoluto" rispetto alla tradizionale birreria pizzeria. Strutture di medio-grandi dimensioni con servizio classico ma veloce, con riferimenti sostanziali alla tradizione della cucina italiana e sudtirolese. La **BIRRERIA SPILLER** di Verona è situata tra Borgo Roma e la Zai, lungo la strada che porta nella frazione di Cadidavid. Un ambiente molto grande e accogliente, luminoso, disposto su varie sale e vari livelli, arredato con tavoli e panche in legno chiaro. Curato in ogni dettaglio, dispone di un comodo parcheggio privato e di un grandissimo plateatico estivo. Il listino sembra il volume di un'enciclopedia, in cui è presente tutto (o quasi) ciò che potreste aver voglia di mangiare, dal club sandwich al taglio nobile di carne. Antipasti di terra e mare, primi in padella, risotti, secondi di carne e pesce, grigliate, specialità tirolesi, insalatone, piatti "all in one", panini, bruschette, piadine romagnole e tantissime pizze (tradizionali, speciali, napoletane, bianche, a metro, arrotolate e rusticone). Da bere cocktail e long drinks, bibite, liquori d'ogni tipo e ben sette diversi tipi di birra Forst alla spina, tanto in spillatura tradizionale quanto in fusti a caduta e tank da 500 litri



Accanto alla facoltà di Economia, da una decina di anni è aperto il **TIME OUT** caffè & pub. Un bel locale polivalente, caldo e accogliente, che durante il giorno lavora come caffetteria paninoteca e dopo il tramonto si trasforma in pub e music club aperto sino a tarda notte. Arredato come un pub inglese, con tavoli in legno laccato, lacerti di pietra a vista e tratteggiati ornamenti alle pareti, il locale dispone di un luminoso plateatico e di una grande sala al piano inferiore con soffitto a volta di botte e mattoni a vista. La lunga giornata del Time Out inizia alle sette del mattino, con il servizio brioches e caffetteria per gli studenti più mattinieri. A pranzo primi piatti ed insalatone, bruschette, pizze, piade, panini, dolci e strudel per tutti i gusti e le disponibilità. La sera organizzano aperitivi e spritz party, feste universitarie con deejay ogni martedì, concerti di musica dal vivo nei fine settimana, serate a tema e tante promozioni con special price su cocktails e ciupito. Per gli amanti della buona birra segnaliamo le speciali referenze alla spina, la bionda Carlsberg e la rossa Devil's Kiss, ed una copiosa selezione in bottiglia, che comprende Adelscott, Beck's, Bud, Carlsberg Elephant, Ceres, Corona, Du Demon, Desperados, Guinness, Hacker-Pschorr e Pilsner Urquell.



via Campofiore, 1
37129 Verona (VR)
(TEL) 346.6605185

orario: 07.00 - 03.00
(sabato 19.00 - 03.00)
chiuso: la domenica



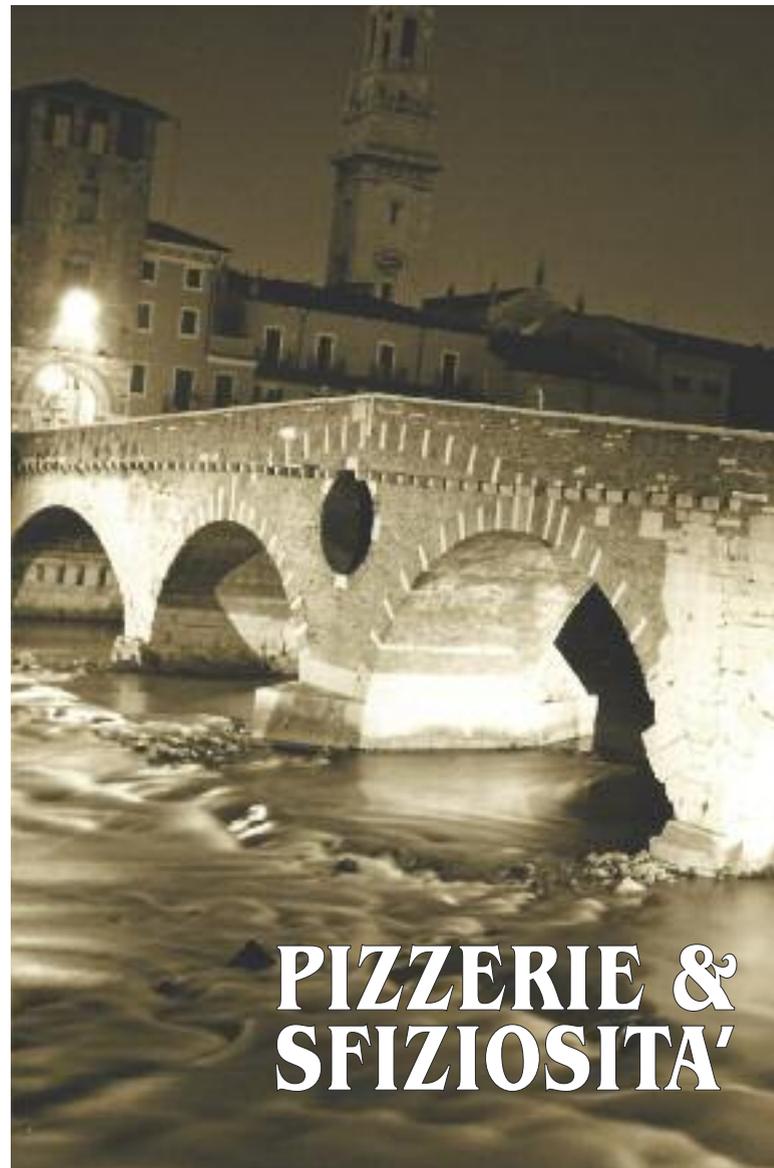
BIRRERIE, BAR e PUB

AL MASCARON
ALCOVA DEL FRATE
AQUILA NERA
ARAN PUB
ART CAFE'
BARBAR
BLOOM
BODEGUITA DEL MEDIO
BUKOWSKI
CAMPIDOGLIO
CARROARMATO
CELTIC PUB
COLONIALE
CORSINI
CORTO MALTESE
EKU INN
ENOTECA SEGRETA
ENOTECA ZERO7
GASOLINE
KULMBACHER
LA VOGLIA
MADIGANS PUB
MADONNA VERONA
MALTA
PASION ESPANOLA
RE CARLO
TIFFANY
TERZO GRADO
TIRATARDI
VICTORY CAFE

www.verona.net/it/drink

wine bar	piazza San Zeno, 16/a
osteria tipica	via Ponte Pietra, 19/a
meeting point	galleria Pellicciai, 2
irish pub	piazza Del Popolo, 18
cocktail bar	via Gaetano Trezza, 43
cocktail bar	via Roma, 35
cocktail bar	piazza Erbe, 24
locale cubano	via Leoncino, 35
meeting point	via Amanti, 6
meeting point	piazzetta Tirabosco, 4
osteria tipica	vicolo Gatto, 2
irish pub	via Santa Chiara, 1
cocktail bar	piazza F. Viviani, 14/c
wine bar	largo Divis. Pasubio, 2
birreria	lungadige P. Vittoria, 5
birreria	viale Col. Galliano, 29
wine bar	vicolo Samaritana, 10
wine bar	vicolo Ghiaia, 2
locale tex-mex	piazza Chiesa, 1
birreria	via G. Marconi, 72
meeting point	lungadige P. Vittoria, 27
pub scozzese	via San Nazaro, 23/a
pianobar	via Don Bassi, 4
meeting point	piazza F. Viviani, 12
locale spagnolo	via G. Marconi, 4
birreria	via Carlo Cattaneo, 12
cocktail bar	via Arno, 2
birreria	viale Del Lavoro, 32/a
birreria	via Sebast. dal Vino, 4
cocktail bar	via Sardegna, 1/b

per segnalare un locale, inviare
una mail a redazione@verona.net





via Sottoriva, 24
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8013098
www.tigellabella.it

orario: 18.00 - 24.30
(sabato e la domenica
aperto anche pranzo)
chiuso: tutto il lunedì



Il ristorante **TIGELLA BELLA** di via Sottoriva è un ambiente caldo ed accogliente, con varie sale poste su differenti livelli dell'edificio. L'arredamento è in legno chiaro, con pareti ornate da quadri e disegni. Durante la stagione estiva il locale dispone anche di un piccolo plateatico, ricavato lungo i muraglioni del lungadige, dai quale si gode di una vista spettacolare su Castel San Pietro e il Teatro Romano. Aperto tutte le sera, dal martedì alla domenica, e a pranzo nei weekend, nel dopocena propone serate con dj, happy hours e piccoli concerti. La specialità del locale sono i piatti con Tigelle e Gnocco Fritto, che vengono servite belle calde assieme ad un ricco tagliere con salumi ed una ensemble di formaggi, creme, salse salate e dolci (gorgonzola, battuto di lardo, squacquerone, cremoso alle erbe, salsa tonnata, boscaiola, nutella, crema di cioccolato bianco, marmellata di fragole e cocco grattugiato). Volendo portano anche un contorno di cipolle borrettane, pinzimonio, verdure grigliate o patatine fritte. Le tigelle e lo gnocco fritto andrebbero mangiate sorseggiando un buon bicchiere di Lambrusco, presente in listino assieme ad una bella selezione di altri vini provenienti da varie regioni d'Italia. Preferendo la birra ci sono delle interessanti specialità, in bottiglia da 0,33 e 0,75



LE CANTINE DE L'ARENA è un locale che unisce, sotto lo stesso tetto, un ristorante con piatti 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 al pianterreno; disposto su tre sale, arredate in modo rustico, contadino, affrescate con grandi dipinti ed elaborati ornamenti floreali. Tavoli in legno e bianche sedie impagliate, colorate credenze per il disbrigo e bottiglie di vino in ogni angolo, provenienti da tutte o quasi le regioni d'Italia. Il listino propone una ricca selezione di piatti tipici veronesi e regionali quali Fagottini di sfoglia con formaggio dei monti Lessini e verdure; involtini di melanzane con speck e brie; pezzelle delle nonne con funghi e formaggio; risotto all'Amarone; maltagliati con la zucca e tastasal; costolette di agnello. Pizze classiche, bianche, speciali e a metro, preparate seguendo la originale ricetta napoletana. La brasserie è nelle Cantine ed è un locale disposto su un unico grande salone, con il soffitto a volta realizzato con mattoni a vista. Un ambiente raffinato dall'atmosfera magica, dove ascoltare musica dal vivo degustando ottimi vini, sfiziosa gastronomia e grigliate di carne alla brace.



p. Scalette Rubiani 1
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8032849
www.lecantine
e-arena.com

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 24.00
aperto tutti i giorni





via Adigetto n. 6/a
37122 Verona (VR)
(TEL) 045.597249
www.albracere.com
bracerevr@libero.it

orario: 12.00 - 15.00
19.00 - 24.30
aperto tutti i giorni



Il ristorante pizzeria **AL BRACERE** è un ambiente elegante e confortevole, che appaga la vista ed il palato. Dispone di due grandi sale, di cui una soppalcata, arredate con gusto e personalità; in estate di un plateatico esterno per cene al chiaro di luna e pranzi di lavoro. Propone ottime pizze e una ricercata cucina di terra e mare che è un viaggio fra sapori mediterranei accarezzati da spezie, attraversati da un piglio creativo che porta oltre i confini della tradizione. Stuzzicanti antipasti: tagliere di salumi con marmellate e mostarda; tagliere di mare con carpaccio di tonno e pesce spada, insalate di mare con mistanza di verdure; pepate di cozze con crostini. Primi piatti tipici veronesi come i tortellini di Valeggio, il risotto all'Amarone e gli gnocchi, e non, come i paccheri alla cubana e le linguine al pesto con gamberetti e pomodorini. Vari secondi, con molta carne e pesce alla griglia. Per chi preferisce una pizza ci sono tutte le classiche e una buona scelta di speciali, sia quadrate che dalle farciture originali con mozzarella di bufala e involtini di pancetta ripieni di Philadelphia. Assai complete sono anche la carta dei dessert e quella dei vini, con una ricca selezione prodotti locali, nazionali e internazionali; ottime le sue fogliatine con crema mascarpone e frutti di bosco



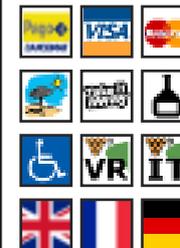
La pizzeria **DA SALVATORE** è un locale storico di Verona, con oltre cinquant'anni di attività. E' disposta su un unico salone, dominato da un lungo bancone longitudinale e un poster con vecchie immagini in bianco e nero legate alla pizza che omaggiano personaggi famosi e la tradizione napoletana. Pochi tavoli, una ventina in tutto, ma ognuno è una vera e propria opera d'arte, realizzata dallo scultore Giovanni Marconi con resina trasparente e prodotti legati alla ristorazione (forchette, coltelli, tappi, lattine, tazzine e caffè, tovaglioli). Nel listino ci sono pizze classiche e pizze particolari, con verdure, funghi scelti e panna. Ci sono anche focacce genovesi, insalatone, uova al tegame, piatti freddi e caldi, che però sono richiesti per lo più a pranzo. Andare da Salvatore significa mangiare una pizza fedele alla tradizione napoletana, con diametro ridotto e spessore notevole, assolutamente buona. Impasto e cottura perfetti, ingredienti abbondanti e di ottima qualità. Gettonatissime la Calvetti (con pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto a fine cottura e formaggio grana), la Boscaiola, la Mugnaia, la Spannata e quelle con pecorino sardo, provola guanciaia, capocollo, olive greche. Impossibile citarle tutte, meglio passare e provare di persona. Ottimi anche i dessert



piazza San Tomaso 6
37129 Verona (VR)
(TEL) 045.8030366

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 23.00

chiuso: tutto il lunedì
e domenica a pranzo





via Legnago, 133
37134 Verona (VR)
(TEL) 045.584749
www.pizzeriafilu.com

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 23.30
aperto tutti i giorni



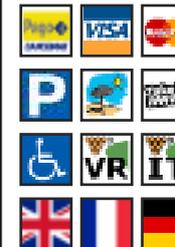
IL RISTORANTE PIZZERIA FILU' è un locale molto grande ed accogliente, con cinque luminose sale e un vasto plateatico estivo, con zona per fumatori. L'arredamento è moderno ed elegante, tutto giocato con alternanze di colori crema e marroni, che ben si sposano con i tavoli e le sedie in metallo satinato. Il listino presenta una ricca offerta di pizze e cucine, sia tradizionale che a base di pesce, di contorni e piatti freddi, insalatone, formaggi, dessert della casa e dolci di pasticceria. Fornita la cantina, con una buona scelta di vini bianchi, rossi e da dessert. Le pizze sono preparate su forno a legna rotante; nel listino tutte le classiche, anche in versione baby, alcune pizze bianche e molte speciali, come la Carpe Diem, la Vegetariana, la Zanzibar o la Filu' (pizza bianca con mozzarella, pere Williams, scaglie di grana, prosciutto crudo e miele d'acacia). Se preferite la cucina potreste partire con un Salame di culatello con pane alle olive e burratina pugliese; proseguire con i Tagliolini al tartufo in cialda di grana e terminare con una superba Tagliata di puledro rucola e grana. Per gli amanti del mare, Millefoglie di tonno affumicato con salsa mediterranea seguito da Tagliolini neri con seppioline e vongole veraci, ed infine Treccia di branzino con sformatino di zucchine



Le PIZZERIE GROTTA AZZURRA sono un gruppo di locali che a Verona propone la vera pizza della tradizione napoletana. Situati in punti strategici della città, facilmente accessibili e con ampia disponibilità di parcheggio, sono capienti e arredati con gusto. Propongono un servizio veloce e curato, con un ottimo rapporto qualità prezzo; l'ideale per una cena con la famiglia, rimpatriate o serate in compagnia degli amici. Preparano una pizza bella alta, da gustare con le mani, utilizzando solo ingredienti di prima scelta, dando all'impasto una lunga lievitazione naturale e cuocendo le pizze su pietra, vicino alle braci di un forno a legna. Nel listino hanno tutte le pizze tradizionali e le speciali pizze a metro, in versione normale da 50 e maxi da 80 centimetri. Ci sono sfizioserie a 360 gradi con speck e panna, salmone, melanzane grigliate, funghi porcini, friarielli, philadelphia, bresaola. Accanto alle pizze, è presente una buona scelta di primi piatti a base di pasta e riso, di secondi e carni grigliate, contorni, insalatone, dessert di pasticceria e vari dolci fatti in casa (tiramisù, panna cotta e crema catalana). L'angolo del pesce propone Pepata di cozze, Insalate tiepide di polipo, Spaghetti allo scoglio, Penne gamberetti e zucchini, Linguine alle vongole e una ricca frittura mista

Largo Perlar, 19
37135 Verona (VR)
(TEL) 045.505446
www.pizzeriagrottaazzurra.it

orario: 12.00 - 14.30
18.00 - 23.30
chiuso il martedì sera





via Dogana n. 1/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.591203
pontenavi@gmail.com

orario: 12.00 - 15.00
18.00 - 24.00
chiuso tutto il giovedì
(estate sempre aperto)



La pizzeria **PONTE NAVI**, affacciata sull'omonimo ponte, è il locale ideale per gustare, da soli o in compagnia, ottime pizze e piatti casalinghi. Dispone di un suggestivo plateatico a ridosso del fiume, particolarmente frequentato durante le stagioni calde. Aperto da molti anni è apprezzato da veronesi e turisti per la felice posizione, per i piatti della cucina tradizionale, la pasta fresca e la cura dei prodotti impiegati. L'arredamento delle sale, comodo e informale, è caratterizzato da pareti con pietre e mattoni a vista. La pizzeria ha un listino con oltre cinquanta tipi di pizze, che comprende tutte le tradizionali e varie creazioni originali, tutte rigorosamente tirate a mano e cotte nel forno a legna. Dalla cucina del ristorante escono alcuni dei piatti più noti della tradizione culinaria regionale e nazionale, tra cui pasta e fasioi, fettuccine ai porcini, trippe alla parmigiana, baccalà con polenta, pastissada de caval e luganege. Agli amanti del pesce segnaliamo il guazzetto di cozze e vongole con crostioni, la trota in saor o quella alla gardesana, le seppie con piselli e consigliamo di provare gli spaghetti allo scoglio, una vera delizia in cui il sapore della pasta italiana di grano duro si fonde con quelli dei migliori prodotti del mare. Si accettano buoni pasto e varie le carte di credito



M27 è un locale trendy ed elegante di via Mazzini, la via dello shopping veronese per eccellenza, su cui si affaccia una ininterrotta sequenza di prestigiosi negozi delle maggiori griffe italiane ed internazionali, a pochi passi dall'Arena e dalla Casa di Giulietta. Musica lounge, pittura contemporanea, arredamento di design e piante grasse conferiscono all'ambiente uno stile unico ed esclusivo, ma nel contempo rilassante ed accogliente. Un imperdibile momento di relax e pausa pranzo per chi in centro lavora e la perfetta sosta per chi in centro va a fare una passeggiata. Situato su due piani di uno storico palazzo, il locale dispone di due plateatici, uno tranquillo e riservato all'interno di un cortiletto privato e uno più allegro su una caratteristica piazzetta di Verona. Il listino del locale è ricco e completo dalla caffetteria ai cocktail after dinner. La scelta di pizze è notevole e soddisfano richieste di personalizzazioni con un lungo elenco di prodotti da cui effettuare aggiunte o modifiche. Primi piatti di pasta, insalatone generose per pranzi veloci e tradizionali da abbinare alle carni (pollo alla piastra, roast beef, tagliata d'Angus, filetto e spiedini). Preparano anche dei club sandwich molto sfiziosi, particolarmente apprezzati con un bel contorno di patatine fritte.



via Mazzini, 27/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 348.7947147
www.m27.it
info@m27.it

orario: 11.00 - 23.00
aperto tutti i giorni





corso Porta Nuova, 22
37122 Verona (VR)
(TEL) 045.8035086

orario: 12.00 - 15.00
19.00 - 24.00
chiuso: lunedì pranzo



Aperto alla fine degli anni novanta e completamente ristrutturato nel 2008, il **RISTORANTE IKAI** è un delizioso locale in stile minimalista che propone sia a pranzo che a cena un'atmosfera riservata ed accogliente unita alla rinomata cordialità orientale e alle squisite prelibatezze della cucina giapponese. Un locale ampio e curato, disposto su tre sale. La prima, all'ingresso, è dotata del caratteristico bancone kaiten-zushi con il nastro trasportatore, sul quale girano i piattini monoporzione, perfetti per i curiosi che vogliono assaggiare un pò di tutto. La seconda, centrale, è arredata sia con tavoli normali che con i tradizionali tatami dove i clienti si siedono a terra come nella più rigorosa tradizione giapponese. La terza, invece, ha il tavolo teppanyaki con la cucina a vista, dove lavorano sapienti maestri dell'arte culinaria. Accanto ai sempre richiestissimi sushi e sashimi, il menu propone carne e pesce teppanyaki (alla piastra) e tempura (fritti), kobachi, yakitori, zuppe, salse e tutti quei piatti creativi che caratterizzano la cucina nipponica, assieme a birre, sake e squisite grappe al riso. Per quanti desiderano gustare tra le mura di casa o in ufficio le specialità del locale c'è anche un comodo servizio di take away. Durante i weekend è assai consigliata la prenotazione



BARRIGA'S è un mexican food grill y tequila bar situato alle porte di Verona, lungo la strada che dalla Croce Bianca conduce a Bussolengo e al lago di Garda. Un locale molto caldo, con oltre 200 posti nei saloni interni ed altrettanti nel grande plateatico estivo, in cui ogni dettaglio valorizza gli elementi classici della cultura messicana, rendendo l'ambiente assai caratteristico. Venerdì, sabato e prefestivi offrono un apprezzato servizio all inclusive con cena a menu fisso e deejay set, con i clienti che spesso finiscono per ballare sui tavoli sino alle tre di notte. Nel listino ci sono tutti i piatti tipici e le bevande del Mexico, inclusa una decina di birre in bottiglia, tequila invecchiate e shot. Entradas, da prendere come antipasto o stuzzichini dopocena; ensaladas, insalatone servite in una cialda da mangiare; especialidad tipo burrito, enchiladas, chimichanga e quesadilla. Fajitas, servite con piastra calda e mille contorni; Postres (dolci) a base di pasta fillo con mele, mandorle, cioccolato e crema. Molto interessante il menu degustazione, proposto ad una ventina di euro, bevende escluse, che comprende Nachos Especial, Onion rings, Chicken empanadas, Burrito, Chili y Frijoles e Barriga's combo fajitas, il tutto accompagnato da tortillas, riso messicano, guacamole, sour cream e fagioli



str. Bresciana, 48/b
37139 Verona (VR)
(TEL) 045.8510289
www.barrigas.it

orario: 19.00 - 02.00
(il venerdì e il sabato
aperto fino alle 03.00)
chiuso: tutto il lunedì





via Del Pontiere, 3/a
37122 Verona (VR)
(TEL) 045.8034820

orario: 12.00 - 15.00
18.00 - 01.00
(weekend fino 02.00)
chiuso: il lunedì sera
sabato/dome pranzo



IL MEXICALI CANTINA e GRILL è una catena di locali diffusa in varie città italiane; quello di Verona si trova in di via Del Pontiere, nelle mura che in passato hanno ospitato la Osteria del Pallone. Una zona a ridosso del centro storico, ben fornita di parcheggi. Un locale unico sia negli arredi che nell'ambientazione, in cui i colori, le atmosfere, i sapori e la musica offrono a chi lo frequenta la gioiosa serenità che si respira visitando la Baja California... un grande banco bar che all'ora degli aperitivi sembra esplodere di stuzzichini e sfizioserie, sale dipinte con paesaggi desertici e bassorilievi, tavoli in legno decorati con texture fantasiose, un grande plateatico con fiori e piante grasse. Il menu è un viaggio attraverso i sapori della cucina californiana e messicana con un grande impiego di frutta, verdura, carne e pesce: steaks, burgers, fajitas e paella messicana, chili con fagioli, cheese sticks, nachos, tortillas, potato skins, T-Bone e costate di black Angus, enchilladas e salse per tutti i gusti. Tanti i dolci, dall'apple-pie di Nonna Papera alla squisita browning al cioccolato, passando cheese-cake, cream flambe, mousse di fragole e di Tequila. Completano il tutto una buona selezione di vini e birre rigorosamente statunitensi o messicane, e una carta con cinquanta tipi di Tequila e sessanta di Rum



Aperto verso la metà degli anni novanta e situato a poche centinaia di metri da piazza Brà, accanto al parking Arena, il SILVER STAR SALOON è un bel locale tex-mex, ispirato al vecchio west, con i suoi riti e le sue leggende, i cow-boys e i loro piatti tipici. L'atmosfera, calda e molto caratteristica, è quella di un saloon, con tutta una serie di particolari che riportano a quell'epoca ed a quei luoghi: stuoie messicane, vecchie lampade ad olio, selle, fucili, foto d'epoca sulle pareti e grandi dipinti riproducenti paesaggi del periodo, pavimento in legno chiaro e la classica porta battente. L'atmosfera da saloon è rispecchiata anche nell'offerta di drink, a base di whiskey, bourbon, rum e tequila. In quella dei cocktails (sia alcolici che alla frutta) tra cui spiccano Margarita, Daiquiri, Long Island Ice Tea, Hurricane e Tequila Sunrise, e delle birre nord americane e messicane. Tipica della cucina tex-mex, è l'offerta di snack e carni, alcune delle quali preparate secondo le ricette del vecchio west, di tortillas, nachos, burritos e hamburger, con contorni a base di fagioli, riso, salse piccanti e baked potatoes... vi consigliamo di provare le Colombo Fajitas e B.B.Q. ribs el Dorado. Durante la stagione estiva il locale dispone di un ampio plateatico, in un verde angolo nascosto di Verona



via M. Bentegodi, 7
37122 Verona (VR)
(TEL) 045.2227433
silverstarvr@gmail.com

orario: 12.00 - 15.00
19.00 - 02.00
aperto tutti i giorni





via Arche Scaligere, 2
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.594474

orario: 12.00 - 14.30
18.30 - 22.30
chiuso: il martedì a
pranzo e la domenica



L'OSTERIA AL DUCA è situata nel cuore di Verona, a due passi dalle Arche Scaligere. Occupa il primo e secondo piano di una casa merlata del XIII secolo che appartenne alla famiglia Montecchi ed in cui sarebbe vissuto quel Romeo che assieme a Giulietta, fu protagonista della celebre storia d'amore. Locali che furono secoli or sono trasformati in locanda e luogo di ristoro per i viandanti, in cui si potevano gustare saporiti piatti di trippa o pastissada, accompagnati da polenta e vini del territorio. Una tradizione proseguita negli anni, che fanno essere la più antica osteria della città. Un locale caldo ed accogliente, arredato in stile rustico con travi a vista e tavoli ravvicinati con tovaglie a quadretti, che alla felice collocazione unisce una cucina di buon livello ed una cantina che propone il meglio della produzione vinicola veronese, a prezzi estremamente contenuti. Una vera osteria a gestione familiare, come ne rimangono ancora poche a Verona, dove si mangiano pietanze della cucina veronese e veneta: bigoli al torchio con ragù d'asino, pappardelle al sugo d'anatra, pasta e fasoi, bracioline equine e grigliate di carni, polenta con funghi e soppressa, lumache trifolate, pastissada de caval e formaggi del territorio, salame di cioccolato, tiramisù e semifreddo di Giulietta.



L'HOSTERIA CANGRANDE si trova di fronte all'antica torre con l'orologio di Castelvecchio, a pochi passi da via Roma e dall'anfiteatro Arena. Nata dalla passione dei titolari per le cose buone e genuine propone una cucina casalinga con molte specialità delle cucine veronese e mantovana, qualche buon piatto a base di pesce ed una ricca selezione di vini con quasi duecento etichette di cui una sessantina sono champagne. Il locale dispone di due sale e di un piccolo plateatico, ideale per gli spuntini pomeridiani e le cene estive. La sala al piano superiore, che può ospitare una quindicina di avventori, è comoda e molto accogliente, con una calda parete in legno ed un grande espositore mensoleto carico di pregiate bottiglie in ogni angolo. Quella al piano inferiore è ricavata da una antica cantina; elegante e molto accogliente, con un camino che scalda l'atmosfera, è indicata per cene romantiche al lume di candela, serate tra amici o pranzi di lavoro. La cucina e l'hosteria sono aperte tutti i giorni sino a mezzanotte e durante la stagione lirica anche nel dopo opera. Ristorazione ma anche enoteca in cui si possono degustare o acquistare vini e prelibatezze di rara reperibilità. Ogni sera aperitivo con ricco buffet e gran scelta di bollicine, dai franciacorta agli champagne

HOSTERIA
CANGRANDE

c. Castelvecchio, 5/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 327.7836133
www.hosteriacangrande.it

orario: 11.00 - 24.00
aperto tutti i giorni





via Sottoriva, 10/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8004124
www.osteriav
eronaantica.it

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 23.00
chiuso: tutto il lunedì
(estate sempre aperto)



Situata nella parte iniziale della medievale via Sottoriva, **L'OSTERIA VERONA ANTICA** è un ambiente molto grazioso, in cui i veronesi vengono per far do ciacolo e magnar ben e i turisti cercano per provare quei piatti tipici, che sono segnalati dalle guide internazionali. Caldo ed accogliente è disposto su di un'unica granda sala, arredata con tavoli in legno massiccio e careghe impagliate. In estate c'è pure un suggestivo plateatico situato all'ombra di palazzi storici e 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, abbinata a vini e formaggi del territorio, carni del Convivio Valorizzazione Carni delle Terre Montebaldine, olio extravergine del Garda e della Lessinia. Nel listino ci sono antipasti con polpette di cavallo, salumi e polenta. Primi con pasta fresca artigianale (Bigoli col musso, Tagliatelle al cinghiale, Pasta alla Cimbra) e gnocchi di patate. Tantissimi secondi, tra cui pastissada de caval, carne salà, lesso con pearà, stracceti di manzo con Monte Veronese, bogoni, polenta e renga, trippe, baccalà e tagliata di manzo all'Amarone... e poi contorni con verdure di stagione grigliate, al vapore o spadellate. Ottimi dolci e torte fatte in casa, brassadele, foggasse e semifreddi



La **TRATTORIA AL CALMIERE** è in una silenziosa ed alberata piazza del centro storico di Verona, accanto alla medioevale basilica di San Zeno, autentico capolavoro del romanico in Italia. L'ingresso, dominato da un ampio bancone ricorda le tipiche osterie veronesi. Attraversando un piccolo corridoio si accede all'ampia sala da pranzo. Qui i tavoli, ben disposti, si raccolgono attorno ad un massiccio camino di pietra, sorretto da due figure mitologiche, la presenza di numerosi separé in vetro soffiato opalescente finemente decorati e relegati con tecnica Tiffany a stagno primo '900, rendono l'ambiente particolarmente intimo. Il locale dispone anche di uno splendido plateatico affacciato sulla piazza, dove è possibile cenare ogni volta che la temperatura lo permette. Nel ricco listino sono presenti numerose specialità della cucina tradizionale veronese e veneta, tra cui polenta con funghi, lardo e soppresa; sfilacci di cavallo; bigoli al torchio; gnocchi; pasta e fasoi; nodi d'amore di Valeggio. Ricca la scelta anche per quanto riguarda i secondi, tutti a base di carne, tra cui spicca il carrello delle carni bollite, orgoglio della casa e delizia per il palato, accompagnate dalla pearà. A fine pasto consigliamo i fichi al Marsala o la sbrisolona, in inverno il tiramisù con pandoro di Verona



piazza San Zeno, 10
37123 Verona (VR)
(TEL) 045.8030765
www.calmiere.com

orario: 12.30 - 14.30
20.00 - 22.30
chiuso: la domenica
sera e tutto il lunedì





Piazzetta Ottolini, 4
37121 Verona (VR)
045.595681 - www.trattoriamolinarita.it

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 01.00
chiuso: a pranzo la domenica e i festivi



LA MOLINARA è una antica osteria trattoria, le cui origini risalgono agli ultimi anni dell'ottocento, situata in centro a Verona nello storico quartiere della Carega. Un ambiente semplice e casareccio, ma caldo e molto accogliente, genuino; disposto su due sale in cui trovano comodamente posto una cinquantina di avventori. Interessanti e originali gli ornamenti delle pareti, affrescate a tema floreale, su cui sono riportati alcuni famosi proverbi veronesi, legati al vino e al gusto di mangiare bene ...con gioia ci ricordano che "a tavola no se diventa veci". Nel listino, ampiamente rinnovato con il recente cambio di gestione, trovate molta cucina del territorio e una buona scelta di carni alla brace ...salumi e formaggi veneti accompagnati da mostarde e marmellate; trittico di polenta con funghi, gorgonzola e soppresa; sformatino con Monte Veronese; fagottino di manzo con toma piemontese e funghi della Lessinia; tortelli di zucca con ridotto di Amarone; bigoli al ragù di cinghiale e formaggio di malga; tortiglioni con straccetti di manzo, funghi e ricotta affumicata; tagliata e filetto nelle varie declinazioni; pastisada de musso con polenta di Storo. Completano il tutto i dolci, di pasticceria e fatti in casa e una buona scelta di vini, in prevalenza veronesi doc e docg



Via Seminario è una traversa di via Carducci, situata a poche decine di metri dal parcheggio di piazza Isolo e dalla zona pedonale del centro storico. In questa strada, su cui un tempo si apriva l'ingresso del Seminario di Verona, si trova oggi la **TRATTORIA PAPA E CICIA**. Un ambiente disposto su di un'unica sala ad elle, confortevole ed assai accogliente. L'arredamento è rustico, con largo impiego di legno e ferro battuto, che ben si sposano con gli ampi sprazzi di pietra e muratura a vista presenti sulle pareti e con l'originale soffitto in legno, a travi e cassettoni. A pranzo propongono menu che variano a seconda delle stagioni e dell'estro del cuoco. La sera si cena alla carta, all'insegna della tradizione culinaria veneta. Amando i sapori del territorio vi consigliamo di iniziare con del radicchio scottato con caciotta fusa e sfilacci di cavallo o con della carne salà con rucola e di proseguire con un primo casareccio, tipo i Bigoli con le sarde, gnocchi con ricotta cimbra o Risotto con radicchio rosso, Valpolicella e scaglie di Monte Veronese. Per secondo polentina coi Moscardini, Tagliata di manzo con rucola e grana o Tagliata di cavallo con radicchio. Per concludere un bel dolce fatto in casa: salame di cioccolato, strudel di mele, scrigno di pere e cioccolato, semifreddo all'amaretto

via Seminario, 4/a
37129 Verona (VR)
(TEL) 045.8008384
www.papaecicia.it

orario: 12.30 - 14.30
19.30 - 23.00
chiuso: la domenica





via Sottoriva, 42
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.8065146
www.trattoriaveciomulin.it

orario: 12.00 - 14.30
19.00 - 24.00
aperto tutti i giorni



La **TRATTORIA VECIO MULIN** è in una piccola rientranza di via Sottoriva, quasi celata all'occhio del turista distratto. Dispone di una cinquantina di coperti nelle sale interne e di un doppio plateatico; all'ombra dei medioevali palazzi e sui muraglioni del lungadige. Entrando nel locale si accede quasi subito alla prima delle due sale, intima e con pochi tavoli, la sera illuminati dalla luce di soffuse candele, in cui è presente una grande mensola piena di bottiglie di vino. Salendo pochi scalini si accede alla seconda sala, ricavata chiudendo un muraglione con grandi vetrate, che offrono una vista notevole su castel San Pietro e il Teatro Romano. Vetrate che vengono tolte durante la stagione estiva per cenare ascoltando il quieto scorrere del fiume. Sfogliando il listino è facile lasciarsi stuzzicare dai piatti a base di carne e pesce che vi sono presenti. Amando il pesce potete iniziare con un triss di antipastini, proseguire con el Coccio del Molinar (maccheroncini freschi con cozze, vongole, gamberi e scampi) e terminare con il Grand Plateau (scampi al naturale e ostriche, tartare di salmoncino, gamberetti e tonno). Se preferite la carne consigliamo il Radicchio rosso brasato con Monte Veronese e speck, le Tajadele delle nonna Gina e lo squisito Fegato alla veneziana con polenta

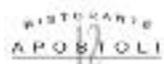


via GB. Moschini, 24
37129 Verona (VR)
045.913877 - www.officinasapori.com

orario: 12.00 - 14.30
19.30 - 23.00
chiuso: il sabato a pranzo, la domenica



Il ristorante di pesce **OFFICINA DEI SAPORI** è ospitato nelle antiche mura di una residenza storica, dove negli anni '90 si trovava il noto ristorante Da Adriano. Il locale dispone di due accoglienti sale al piano superiore, con travi in legno ed arredamento curato, e di una saletta al piano inferiore dotata di tutte le tecnologie che servono per coniugare pranzo/cena con un meeting di lavoro. Propone una grande varietà di piatti, tutti con pesce fresco di mare, impiegato senza forzature ed eccessive trasformazioni, nel pieno rispetto della cultura Mediterranea. La direzione del locale e della cucina è affidata a Fabio Tammara, giovane chef con una notevole esperienza in Italia e all'estero; sotto la sua guida i menù cambiano con cadenza periodica, seguendo l'evolvere delle stagioni. Sempre presenti e vere specialità del locale, sono il Gran Crudo di pesci e crostacei, una ricca variazione di crostacei, molluschi e tartare di pesce; le Linguine di grano duro con alici, broccoletti e sbriciolata di pane; i Tortelloni ripieni di crostacei in salsa di zucchine e gocce di liquerizia. Consigliati la Zuppetta di moscardini su crostino di polenta, julienne di funghi pleurotus e basilico; gli Gnocchetti di ricotta e noce moscata con vongole e coste di bietola e le superbe Grigliate, di pesce o di crostacei



corticella S. Marco, 3
37121 Verona (VR)
(TEL) 045.596999
www.12apostoli.it

orario: 12.00 - 14.30
19.30 - 22.30

chiuso: la domenica
sera e tutto il lunedì



Nel 1750 dodici commercianti che operavano nella zona della Piazza delle Erbe, erano soliti riunirsi in questo luogo, già allora una sorta di locanda. La gente della città chiamava questo singolare gruppo di amici i **12 APOSTOLI** e fu così che il locale da loro frequentato prese proprio quel nome. Nei primi anni del novecento la famiglia Gioco iniziò a condurre questo suggestivo locale che rimane ancora oggi uno dei più antichi e caratteristici della città. Nelle volte affrescate delle sale si respira un'atmosfera familiare e ricca di tradizione. Il sapore dei piatti ed il profumo dei vini sono frutto di una devota attenzione verso tutto ciò che è storia e costume veronese. I menu sono sempre di ottimo livello, con perfetti incroci tra piatti della tradizione veneta e rivisitazioni moderne. Difficile fare una scelta e consigliare qualche piatto in particolare; meglio lasciare che siano Giorgio Gioco o il figlio Antonio a farlo, seguendo i ritmi della terra e il mutare delle stagioni. Insuperabili la loro Pasta e Fasoi e la specialità del Buon Ricordo, il Petto d'anatra all'Amarone, la cui ricetta rimanda ai fasti della antica corte scaligera. Incredibili le cantine del ristorante, i cui sono custoditi i migliori vini italiani e internazionali, accanto a notevoli reperti di epoca romana e medievale



piazza Erbe, 38
37121 Verona (VR)
045.8010015 - ww.ri-
storantemaffei.it

orario: 12.00 - 14.30
19.30 - 22.30

chiuso: la domenica
(estate sempre aperto)



In uno degli angoli più belli e vivi 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 finemente arredate e un suggestivo patio estivo situato tra le possenti colonne che sorreggono la struttura centrale del palazzo. Nel piano interrato è celata una magnifica cantina enoteca, posta sulle fondamenta dell'antico Campidoglio romano. Una cucina tipica, creativa e rivisitata ne caratterizza il menu che sapientemente esalta i sapori e i profumi della terra veronese. Si potrebbe cominciare con una Battuta di manzo, puntarelle ed uva sultanina oppure con dei Mini Hamburger di Black Angus per proseguire con un Risotto al maialino da latte, radicchio rosso e riduzione d'Amarone o Maltagliati alle fave, salsiccia e pecorino. Come secondo Costolette di agnello in crosta di mandorle e nocciole su o la Guancetta di manzo brasata al Valpolicella con salsa pearà. Preferendo il pesce esitiamo tra Gamberi rossi di Sicilia con pomodori ed agrumi, e i Garganelli allo spada, melanzane e ricotta secca. Eccellenti la selezione dei dolci e la carta dei vini, che conta circa trecento etichette selezionate tra i migliori prodotti locali ed internazionali

RISTORANTI e TRATTORIE

BOTTEGA DEL VINO

Locanda CASTELVECCHIO

Locanda DEI CAPITANI

Osteria DA UGO

Osteria FONTANINA

Osteria IL BERTOLDO

Osteria L'OSTE SCURO

Osteria LA POIANA

Ristorante ARCHE

Ristorante CAFFE' DANTE

Ristorante DA RUGGERO

Ristorante DU SCHEI

Ristorante GREPIA

Ristorante IL DESCO

Ristorante KOBE

Ristorante LA TORRETTA

Ristorante LE COLOMBARE

Ristorante MAHARAJAH

Ristorante PORTO ALEGRE

Ristorante RE TEODORICO

Ristorante ROADHOUSE

Ristorante RUBIANI

Ristorante TROPICO LATINO

Ristorante WOK SUSHI

Ristorante ZUSHI

Trattoria AL POMPIERE

Trattoria BERSAGLIERE

Trattoria DAL GAL

Trattoria DALL'AMELIA

Trattoria PANE E VINO

www.verona.net/it/ristoranti/

piatti tipici verona

piatti tipici verona

sapori italiani

piatti tipici verona

piatti tipici verona

sapori italiani

sapori di mare

sapori italiani

sapori di mare

sapori italiani

sapori di mare

sapori italiani

piatti tipici verona

sapori italiani

cucina giapponese

piatti tipici verona

cucina argentina

cucina indiana

cucina brasiliana

sapori italiani

cucina tex-mex

sapori italiani

cucina tex-mex

cucina cinese

cucina giapponese

piatti tipici verona

piatti tipici verona

sapori italiani

piatti tipici verona

piatti tipici verona

via Scudo di Francia, 3

corso Castelvecchio, 21

piazza Dei Signori, 5

v. dietro S. Andrea 1/b

fontanelle S. Stefano, 3

vicolo Cadrega, 2/a

vicolo San Silvestro, 10

via Segorte, 7

via Arche Scaligere, 6

piazza dei Signori, 2

via Scoppoli, 9

interr. Acqua Morta, 66

vicolo Samaritana, 3

via D. San Sebastiano, 7

corso Porta Nuova, 101

piazza Broilo, 1

via Castello S. Felice, 7

via G. Marconi, 28

corso Porta Nuova, 78

p. Castel San Pietro, 1

viale Del Lavoro, 23

p. Scalette Rubiani, 3

galleria Pellicciai, 20

via Michelangelo, 39

via 4 Novembre, 17

v. Regina d'Ungheria, 5

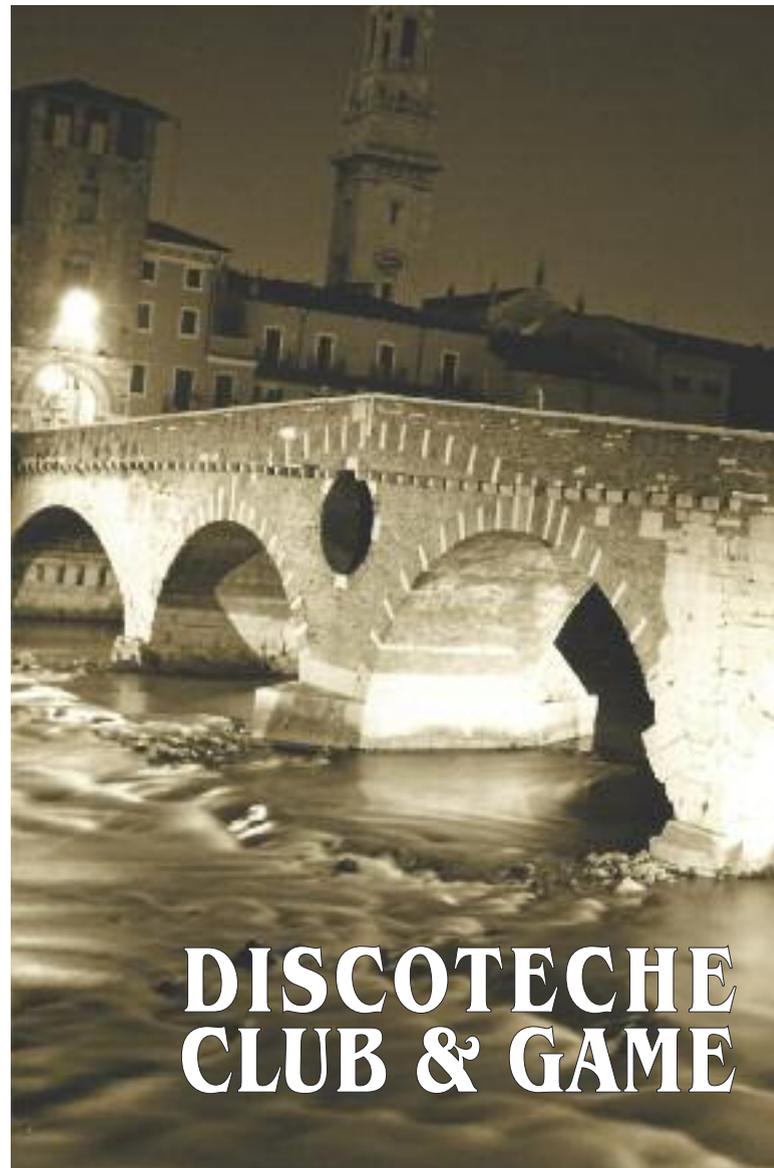
via Dietro Pallone, 1

via Don G. Segala, 39

Lungadige Rubele, 32

via G. Garibaldi 16/a

per segnalare un locale, inviare
una mail a redazione@verona.net





via Basso Acquar, 4
37135 Verona (VR)
(TEL) 045.8000130
www.bingopla.it

orario: 11.00 - 02.00
aperto tutti i giorni



Il bingo è un gioco a premi con vincite in denaro, che viene svolto in apposite sale autorizzate dallo Stato. Le regole sono quelle della tombola con l'unica variante che si vince solo con cinquina o bingo. L'estrazione dei numeri è affidata a macchine automatiche in cui le palline vengono mescolate da un getto di aria. Se la cartella viene completata entro un certo numero di palline estratte si vincono anche dei premi speciali, che possono valere cifre assai notevoli. A Verona una delle sale più frequentate è il **BINGO OPLA'** di Basso Acquar, che fa parte della catena presente in varie provincie. Il locale è molto grande, con centinaia di posti a sedere per i giocatori, suddivisi in sale normali e fumatori. L'arredamento è curato e confortevole, con comode poltroncine e grandi monitor per le estrazioni. Per i clienti anche servizio bar ristorazione con antipasti, insalate, secondi, pizze e panini. Sala slot machine e sala vlt con jackpot di rete che arriva a 500mila euro. Vendita tabacchi, gratta e vinci, ricariche telefoniche, pranzi/cene con menu alla carta e promozioni. Rispettando la L. 189/2012 ci sono vari manifesti che avvisano i giocatori su rischi del gioco e le dipendenze, invitando a consultare il sito www.aams.gov.it per le informazioni sui giochi con vincite in denaro

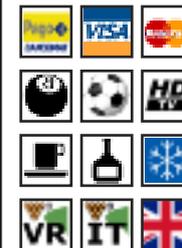


La **SALA BILIARDI ORSI** è un locale storico della città, le cui origini si perdono nei ricordi del secolo scorso. Lucio, l'attuale proprietario, è qui da quasi un quarto di secolo ed è una memoria storica del biliardo a Verona. Articolata su tre sale, di cui una rialzata sul retro ed una al piano inferiore, la sala biliardi è aperta tutti i giorni, tranne la domenica. L'ingresso è luminoso e solare, dominato dal lungo bancone longitudinale e dalle luminose vetrine che si affacciano su via Cattaneo. L'arredamento è sobrio ma molto confortevole, con una perlinatura in legno chiaro che si snoda lungo tutto il locale e scalda le pareti, intonandosi con il tradizionale verde dei panni. La sala dispone di nove biliardi Mari, su cui si gioca soprattutto all'americana, a palla 15 e palla 8, ma anche alla goriziana (con 9 o 5 birilli), a carambola e bocchette, con tavolo dedicato. La clientela è assai eterogenea, sia come fasce d'età che come livello agonistico. Per tutti il servizio gratuito di custodia stecche e il conto vendita dell'usato, la possibilità di partecipare al torneo interno del giovedì sera e di assistere alle gare del campionato provinciale e regionale. A disposizione della clientela ci sono anche area slot, televisori con diretta dei principali avvenimenti sportivi e un servizio bar completo



via C. Cattaneo, 21/a
37121 Verona (VR)
(TEL) 349.5345516

orario: 08.00 - 02.00
chiuso: la domenica





via Legnago, 71/a
37134 Verona (VR)
(TEL) 328.6268347

orario: 18.30 - 02.00
(weekend sino 03.00)
aperto tutti i giorni



Nel quartiere di Borgo Roma, lungo la grande strada che conduce all'ipermercato Galassia, da una ventina d'anni è presente il circolo **SEVEN CLUB** (già Barbarossa Club). Disposto su tre sale, di cui una sotterranea, offre ai soci una vasta gamma di servizi per lo sport e tempo libero: sala biliardi, area freccette e slot machine, quotidiani e stampa periodica, maxischermo con canali satellitari, zona drink and food. Nella grande e luminosa sala biliardi, che varie volte ha ospitato gare del Campionato Triveneto, ci sono tre tavoli riscaldati; in essa vengono organizzati tornei interni e corsi di biliardo all'americana con istruttori dei giocatori di categoria master. Nelle altre sale ci sono grandi televisori al plasma su cui vengono proiettati i principali avvenimenti sportivi. Il circolo dispone anche di una zona drink and food, con una buona scelta di birre sia alla spina (rossa Forst Sixtus, bionda Schlossbrauerei e bianca Hoegaarden) che in bottiglia, una ricca selezione di rhum e parecchie etichette di vini, sia veronesi che nazionali. Con ingredienti sempre freschi e di ottima qualità vengono preparati anche primi piatti, pizze, bruschette, piadine e favolose schiacciate. Un difetto? Non è un pubblico esercizio, ma un circolo di biliardo e quindi l'ingresso è rigorosamente riservato ai soci

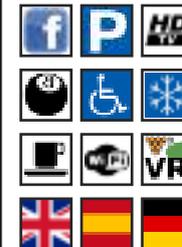


Aperto agli inizi degli anni novanta, il **BOWLING VERONA** è un locale molto grande, che dispone di 14 piste da bowling con schermi lcd segnapunti ed occupa una superficie di oltre 1.500 metri. Situato ad un centinaio di metri dall'ingresso della Fiera, in una zona con ampie disponibilità serali di parcheggio, è facilmente raggiungibile da tutti i quartieri. La clientela è eterogenea, sia come fasce d'età che come livello agonistico: ci sono i dilettanti alle prime armi e gli appassionati che giocano con la propria palla, le famiglie con bambini e le compagnie di amici che vogliono una serata diversa dal solito. I prezzi sono molto accessibili e durante i giorni infrasettimanali fanno delle interessanti promozioni, con premi per i giocatori che raggiungono i punteggi migliori. Bowling, ma non solo. Il locale è una sorta di centro per l'entertainment con videogames, sparattutto, simulatori di guida, slot machine, photoplay e anche gli intramontabili calcio balilla. Per quelli che preferiscono il biliardo ci sono 13 tavoli da gioco, di cui sette da pool e sei tradizionali da americana. La struttura dispone inoltre di una area bar dedicata con una decina di tavoli in cui viene effettuato servizio snack (panini, piadine, toast, toscani, pizzette) e drink (caffetteria, bibite, birre, shot e cocktails)



viale della Fiera, 10
37135 Verona (VR)
045.581724 - www.bowlingverona.com

orario: 20.30 - 01.00
(sabato e domenica
orario 16.00 - 01.00)
aperto tutti i giorni





via Lussemburgo, 1
37135 Verona (VR)
(TEL) 045.508024
www.berfis.com

orario: 20.30 - 04.00
(aperta: week-end,
festivi e prefestivi)



Situata nel quartiere delle imprese, **BERFI'S CLUB** è da una quarantina d'anni la discoteca della veronabene. Un locale completamente sotterraneo, articolato su due ambienti distinti ma allo stesso tempo collegati e complementari: la main room con la pista grande (dove viene suonata la musica più commerciale) e l'elegante ristorante pianobar (che dopo la cena e il live diventa una sorta di privé con sonorità più club e di tendenza) entrambe con impianto audio Martin e maxischermi al plasma. Curata fin nei minimi particolari, la discoteca è rigorosamente pensata all'insegna della raffinatezza e del glamour più sofisticato. Spazi modulari per creare sempre il giusto contesto, confort e prestigio sono elementi che caratterizzano costantemente l'atmosfera. Un azzecato mix di arredamento, scenografie, luci e colori 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 assolutamente abbordabili, e molto lontani dagli eccessi degli anni novanta: una serata con cena a menu fisso nel ristorante (antipasti, bis di primi, secondo, dolce e bevande) e ingresso omaggio in discoteca viene proposta su prenotazione attorno ai trenta euro a persona

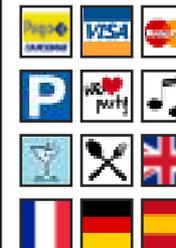


La discoteca **DORIAN GRAY** è un locale con gusto raffinato e una predilezione per i materiali lussuosi. Curata in ogni piccolo particolare dall'arredamento agli impianti acustici, è attrezzata con le migliori tecnologie offerte dal mercato, senza mai perdere di vista l'esigenza di un pubblico in cerca di un locale dinamico dove trascorrere serate all'insegna dell'allegria e del divertimento. Arredata con grandi divani in pelle bianchi e molto fashion, tavoli spaziosi, colori moda alle pareti, maestose colonne illuminate con giochi di luce, lampade e oggetti di design, la discoteca dispone di tre american bar, ristorante, pizzeria, ampio parcheggio privato e apprezzata zona per fumatori. Al piano inferiore il locale offre un servizio pizzeria con grande sala per 150 persone fruibile anche per one night, compleanni e feste di laurea, con bar, live music, spettacoli e consolle dj. Dorian Gray è un locale in cui mondanità e gioia di vivere si incontrano. Aperto venerdì sabato e domenica, prefestivi e festivi, da settembre sino a giugno, propone selezioni musicali che cambiano in base alla serata: il venerdì revival 80/90 con le migliori live band e i deejays del periodo; sabato house commerciale per un pubblico trendy. La domenica è Fiesta Latina, da vent'anni la serata latinoamericana di Verona



via Belobono, 13
37121 Verona (VR)
045.540206 - www.di
scotecadoriangray.it

orario: 20.30 - 04.00
(aperta: week-end,
festivi e prefestivi)





salita Torricelle, 9
37128 Verona (VR)
(TEL) 045.8343016
www.deepclub.it

orario: 20.30 - 04.00
(aperta: week-end,
festivi e prefestivi)



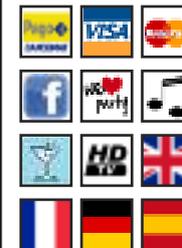
Nato negli anni sessanta come dancing e balera con il nome di Bella Verona, alla fine degli anni ottanta si è trasformato in AlterEgo Club, diventando nel giro di poche stagioni uno dei locali più conosciuti in Italia e in Europa per gli amanti della musica di tendenza. Oggi con la nuova denominazione di **ENCORE SPAZIO DISCOTECA** propone scelte artistiche diverse nelle varie sere in grado di coinvolgere un pubblico eterogeneo, fatto di giovanissimi, giovani e di over 35. La struttura è quella di una sontuosa villa in collina, con varie sale e un privé che propongono generi musicali differenti, tre american bar, splendida terrazza estiva e grandi vetrate che offrono una vista mozzafiato sulla romantica città di degli scaligeri. A disposizione dei clienti anche un doppio parcheggio privato e convenzioni con servizi limousine. Arredamento estremamente di design, con un grande utilizzo di vetro e acciaio, di tessuti pregiati e materiali ricercati che conferiscono agli ambienti una immagine esclusiva, molto fashion style. Venerdì musica commerciale, hip-hop, revival anni novanta e ospiti famosi; sabato feste a tema, con l'inserimento periodico di sempre molto apprezzati remember AlterEgo, durante i quali tornano alla consolle tutti i grandi deejays che hanno fatto la storia del locale



Inaugurato nel 2012, il **THUG CLUB** è un locale giovane e frizzante, realizzato da Federico Reggiani e Fabio Binda, due personaggi molto conosciuti nel mondo dei locali e della Verona by Night. E' situato nella zona industriale di Settimo di Pescantina, a una decina di chilometri dal centro di Verona, lungo quella strada che gli aficionados della movida conoscono molto bene, perchè da borgo Trento li portava al Gipsy Queen alias Modo alias Ombelico (e ancor prima La Luce). Disposto su varie sale, arredate con quello stile minimal chic tanto di moda in questi anni, colori chiari e metallo lucente, il locale dispone di una apprezzata area per fumatori, di due american bar e di una comoda possibilità di parcheggio nelle immediate vicinanze. Aperto nei weekend il Thug Club è assiduamente frequentato da una clientela di giovani e giovanissimi (fascia 20/30 anni il venerdì sera e fascia 17/25 anni il sabato) che numerosi apprezzano il sound moderno proposto dai deejays più in voga del momento e le feste a tema organizzate dallo staff. Spesso inoltre capita che vi vengano organizzate feste di laurea e compleanno. Prezzi molto competitivi, cura nel servizio, capillari pubbliche relazioni e ingredienti di prima scelta nella preparazione dei cocktail sono i suoi punti di forza

Via Enzo Natta, 38
37026 Pescantina (VR)
(TEL) 339.4469581
www.thugclub.it

orario: 20.30 - 04.00
(aperta: week-end,
festivi e prefestivi)



DISCO, CLUB e GAMES

ADMIRAL CLUB
ADMIRAL CLUB
ADMIRAL CLUB
ADMIRAL CLUB
CASINO VERONA
BINGO S. LUCIA
MINIGOLF
BILIARDI VERONA
BLOB
JOKER CLUB
MADONNA VERONA
PIPER
PIKA PICAPOLLO
BUNNY NIGHT
CITY NIGHT CLUB
DIVA'S CLUB
PRETTY WOMAN
KING ROCK
BENACUS
HOLLYWOOD
ORANGE
PRIMO LIFE CLUB

www.verona.net/it/fun/

sala slot e vlt Verona - via Centro, 3
sala slot e vlt Verona - via F. Torbido, 8
sala slot e vlt Verona - via Golosine, 32
sala slot e vlt Verona - via F.Giocondo, 45
sala slot e vlt Verona - piazza Cittadella, 4
sala bingo e vlt Verona - strad. S. Lucia, 2
sala giochi Verona - via Torricelle, 9
sala biliardi Verona - via M.Baldo, 2/a
sala biliardi Verona - via Lussemburgo 21
sala biliardi Verona - vicolo Valle, 5
music club Verona - via Don Bassi, 4
music club Verona - via Torricelle, 7/a
discoteca Verona - via Salisburgo, 10/c
night club Verona - via Basso Acquar, 61
night club Verona - via Bresciana, 1/f
night club Verona - via M. Faliero, 100
night club Verona - via Pacinotti, 7
free climbing Verona - via Ca' di Mazzè, 21
sala giochi Pastrengo - via Gardesana, 11
discoteca Bardolino - via Montefelice 11
discoteca Bardolino - via Monsurei, 1
discoteca Bardolino - via G.Marconi 14

VERONA.Net
TURISMO E TEMPI LIBERI A VERONA

per segnalare un locale, inviare
una mail a redazione@verona.net

VERONA.NET è una testata registrata presso il Tribunale C.P. di VR al n. 1434 in data 13/03/2001 | editore: Associazione Culturale ZERO45 - strada Dell'Alpo n. 5 37135 Verona (VR) | website: www.verona.net - email: redazione@verona.net | proprietario e direttore responsabile Giampaolo Beschin | stampato da Mediaprint srl via Brenta 7 - 37057 San Giovanni Lupatoto (Verona) | 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 da parte dell'editore



NEWS 2013: PONTE SOPRAELEVATO LUNGO IL TRACCIATO

kartodromo indoor/outdoor lungo 1.3 km

possiamo organizzare feste di compleanno, eventi aziendali e corsi per i più piccoli con baby kart

trenta Kart RT8 motorizzati Honda 270cc

SIETE PRONTI A CORRERE?



VICENZA KART INDOOR | www.vki.it | VIA VERONA, 74/W
36077 Altavilla Vicentina (VI) | infoline 0444.371351

special thanks to



**BEVANDE
VERONA**

