

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI ABBATTUTI ALL'ORIGINE O AL LORO ARRIVO. IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3"

Bere in calici di cristallo soffiato è una meraviglia. Abbiatene cura. Nel malaugurato caso in cui rompiate il calice, saremo costretti ad addebitare un importo simbolico di € 30

QUALITA',
MATERIA,
RISPETTO PER
LA MATERIA.

BENVENUTI ALLA
DISPENSA, DAL **1999**
SOLO COSE BUONE,
SENZA PIPPE MENTALI.

SHARING

Finocchio al Josper, kren, spezie orientali 20 (5,9,11,14)
Insalata di puntarelle e acciuga del Cantabrico 24 (5,13)
Carciofi violetti in tempura, mayo al rafano 24 (1,9,11,14)
Cipolla di Tropea al Josper 18 (6,13)
Funghi shitake, pecorino e polvere di limone 26 (3,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)
Fritto di alici e gamberi rosa 24 (1,3,5,8,9)
Sashimi di pescato secondo mercato 30/35 (5,7,13)
Cozze alle braci 22 (4)

Lingua tiepida al Josper e insalata di carciofi 24 (11,13)
Tartare di asino Dispensa style 25 (13)
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 (2,11,14)
Salsicette brade al Josper, biete, sedano rapa 22 (13)
Cheese experience 3pz/6pz 18/35 (3)

CRUDI DI MARE

Ostriche Gillardeau n.2 7 cad (4)
Gamberi viola Gallipoli 20/hg (8)
Scampi Adriatico 20/hg (8)



Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfetto come antipasto per due persone.

All'interno, 2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia, gamberi rosa, crevettes a vapore, bulots, capesante nostrane

PASTA

Lasagna dryage cotta nel forno a legna 26 (3,9,12,13,14)
Pasta mista in brodo di cicale di mare, sedano, limone candito, tartare di cicale 25 (4,8,9,13)
Spaghetto Mare con pesce e crostacei pugliesi 30 (4,8,9,13)
Fusillo con garum di latte di montagna, polvere di sarde di lago 24 (3,5,9)
Doppio plin al ragù di cervo e animella, salsa al vino rosso e burro di malga 25 (3,9,11,13,14)

SECONDI

CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,9,14)
Controfiletto di cervo, topinambur, cavolo nero 35 (12,13)
Piccione in quattro preparazioni 60 (2,3,9,13)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Diaframma di cavallo € 40
Filetto di Sashi € 55
Ribeye di Marchigiana € 65
Costate Angus Lucano grass fed € 100/kg
Costate di Frisona Morenica € 100/kg
Costate di Minhota portoghese € 140/kg

PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

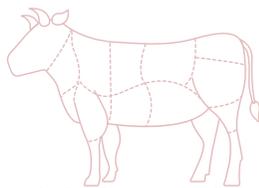
Morone, cavolfiore, zafferano 35 (3,5)
Polpo al Josper, lenticchie, cocco 35 (4)
Sogliola del Tirreno 35 p.p. (serve 2 persone) (5)

Carni dryaged

Tagli da una persona

Diaframma di cavallo

accontenta quei clienti intenti a cercare carni dalla grande texture, morbidezza e succulenza. Sapore molto intrigante e texture croccante. Frollatura: dryage 20gg. €40



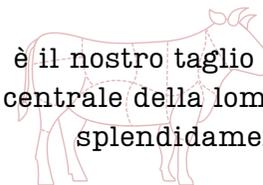
Il filetto di sashi Finlandese

è il taglio più morbido e meno grasso dell'animale ma secondo noi anche il meno interessante. E' dedicato a chi vuole godersi un raffinato pezzo di manzo senza troppa profondità di gusto

€55

Il Ribeye di Marchigiana

è il nostro taglio di carne più venduto. Viene ricavato dalla parte centrale della lombata dopo almeno 3 mesi di dryage. E' una carne splendidamente mazzata dedicata agli amanti dei tagli succulenti e saporiti €65



Carni dryaged

Tagli da 2 persone

Costata di Simmenthal baltica

Lombate di sole femmine con fibra sottile e carne di media mazzatura. E' la nostra carne di partenza di questa settimana. Ed è già pazzesca. Dryage: 90 giorni

€100/kg



Costata di Angus Galiziano

Questo allevamento a sud della Galizia ci consegna solo i migliori lombi femmine super tenere con frollatura già molto buone. Carne succosa e mediamente saporita. Alimentazione ad erba. Carne magra, ma non troppo. Dryage: 50 giorni €100/kg

Costata di Frisona Morenica

è senza ombra di dubbio la nostra carne più venduta. Perfetto equilibrio tra grasso e magro, la portiamo almeno ai 70 giorni di frollatura prima di concederla. Da sempre, una garanzia.

€100/kg

Costata di Minhota Portoghese

Cosa vuoi dire a 'sti Portoghesi? Nulla. Hanno genetiche e tradizioni pazzesche che riescono ad elevare le loro razze autoctone a livelli incredibili. Frollatura oltre 100gg.

€140/kg



Costata di Angus Lucano GRASS FED

Il sapore, la digeribilità e la salubrità delle carni alimentate solo ad erba sono davvero uniche. Ovviamente non mangiando cereali e altri mangimi ingrassanti le carni si presentano magre. Seguirà quindi una vera cottura Blue per far sì che la masticazione rimanga perfetta.

€100/kg

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati



DESSERT & MORE

CAFFÈ

torrefazione artigianale veronese Gli Ormesini

caffè miscela centramerica 3

caffè San José fermentato in barrique di rum 6

VINI DOLCI

Domaine Foret, Trousseau e Poulsard 12

La magia della Jura raccontata in un vino rosso
fortificato davvero unico

Cantina di Enza, Aglianico Passito 12

un vino dolce rosso estremamente unico

GIN & TONIC 14

defaticante con il "Gin Mario"

FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori
formaggi artigianali

3 formaggi 18

5 formaggi 35

(3)

IL PANETTONE (2,3,9,14)

Originale di Italo Vezzoli intipiedito al Josper
con gelato alla vaniglia home made

CRÈME BRÛLÉE (3,14)

arancia e cannella

MOUSSE DI YOGURT (3)

polline e mirtilli della Val di Non

TIRAMISÙ (3,14)

biscotto fragrante homemade al cacao e
soffice mascarpone di cascina

AFFOGATO (3,14)

gelato alla vaniglia mantecato al momento
con caffè monorigine

BOMBA AL CIOCCOLATO (2,3,9,14)

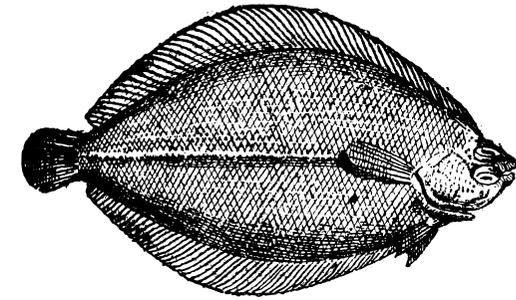
mousse al cacao venezuelano, crumble alle
mandorle e sorbetto ai frutti rossi

TATIN DI MELE (2,3,9,14)

fatta in casa con gelato alla vaniglia

SORBETTO FRUTTI DI BOSCO

DESSERT € 10 | SORBETTI € 8



SMART, CASUAL, TOP QUALITY CUISINE

REGISTER OF ALLERGENS:

1. Peanuts and products thereof
2. Nuts and products thereof
3. Milk and products thereof (including lactose)
4. Molluscs and products thereof
5. Fish and products thereof
6. Sesam seeds and products thereof
7. Soybeans and products thereof
8. Crustaceans and products thereof
9. Cereals containing gluten
10. Lupin and products thereof
11. Mustard and products thereof
12. Celery and products thereof
13. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10mg/1 SO₂
14. Eggs and products thereof

WELCOME TO
LA DISPENSA, SINCE **1999**

SHARING

Chicory salad with Cantabrian anchovies 24 (5,13)
Violet artichokes in tempura, horseradish mayo 24 (1,9,11,14)
Josper grilled Tropea onion 18 (6,13)
Josper grilled fennel, horseradish, oriental spices 20 (5,9,11,14)
Shiitake mushrooms, pecorino and lemon powder 26 (3,14)

Anchovies marinated à la minute 18 (5)
Fried anchovies and pink prawns 24 (1,3,5,8,9)
Sashimi of the catch of the day 30/35 (5,7,13)
Josper grilled Mussels 22 (4)

Warm tongue cooked in Josper with artichoke salad 24 (11,13)
Donkey tartare Dispensa style 25 (13)
Donkey diaphragm skewers cooked in the Josper 24 (2,11,14)
Barely cooked local sausages 22 (13)
Cheese experience 3pz/6pz 18/35 (3)

RAW FISH

Oyster: Gillardeau n.2 7 cad. (4)
Purple italian Prawns (8)
Scampi from Adriatic Sea (8)



Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfect for two people, inside 2x of:
scampi, red prawns, pink prawns, Oyster “Gillardeau”,
steamed crevettes, Bretonne scallops, sea snails (bulots).

PASTA

Home made real lasagna 26 (3,9,12,13,14)
Pasta with sea cicada, celery & candied lemon 25 (4,8,9,13)
Spaghetti “mare” with seafood from Puglia 30 (4,8,9,13)
Fusillo with mountain milk garum, lake sardine powder 24
Double plin with venison ragù and sweetbreads, red wine sauce and mountain butter 25 (3,9,11,13,14)

MAINS

MEAT

Wild veal chop, sauted vegetables 45 (1,9,14)
Venison Sirloin, Jerusalem Artichoke, Black Cabbage 35
Josper grilled dryaged Tuscan pigeon 60 (2,3,9,13)

MEAT COOKED ON GARDA OLIVE CHARCOAL

Josper grilled donkey diaphragm 35
Sashi picana 65
Josper grilled dryaged finnish sashi filet 55
Josper grilled dryaged Marchigiana ribeye 65
Josper grilled dryaged tbone steak 100 to 170/kg

FISH COOKED OVER GARDA OLIVE WOOD EMBERS

Greater amberjack, lentils, coconut 35 (4)
Mi-cuit swordfish, cauliflower, saffron 35 (5,3)
Tirrenean sole 70 (serves 2 people) (5)

Please inform us of any allergies before placing your order.
You can find the list of allergens on the back of the menu.

WI-FI: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest 
Sourdought bread and evo Garda oil € 5



SWEET TREATS

COFFEE

artisanal roasting "Gli Ormesini" from Verona

coffee from Central America 3

San José coffee fermented in rum barrels 6

SWEET WINES

Domaine Foret, Trousseau e Poulsard 12
the magic of the Jura told in a truly unique
fortified red wine

Cantina di Enza, Aglianico Passito 12
an extremely unique sweet red wine

GIN & TONIC 14

refreshing with our "Gin Mario"

CHEESE

weekly selection of our best cheeses,
local and not

3 cheeses 15

5 cheeses 24

PANETTONE 10

soft, sweet, and fragrant holiday bread
with home made vanilla ice cream

(2,3,9,14)

CRÈME BRÛLÉE 10

cinnamon and orange

(3,14)

MOUNTAIN YOGURT MOUSSE 10

pollen & blueberries from Val di Non Valley

(3)

TIRAMISÙ 10

homemade crispy cocoa cookie &
soft farmhouse mascarpone

(3,14)

AFFOGATO 10

homemade vanilla ice cream
with monorigin warm coffee

(3,14)

CHOCOLATE BOMB 10

venezuelan cocoa mousse, almond crumble
& red fruit sorbet

(2,3,9,14)

APPLE TATIN 10

homemade apple tatin with vanilla ice cream

(3,9,14)

WILD BERRIES SORBET 8