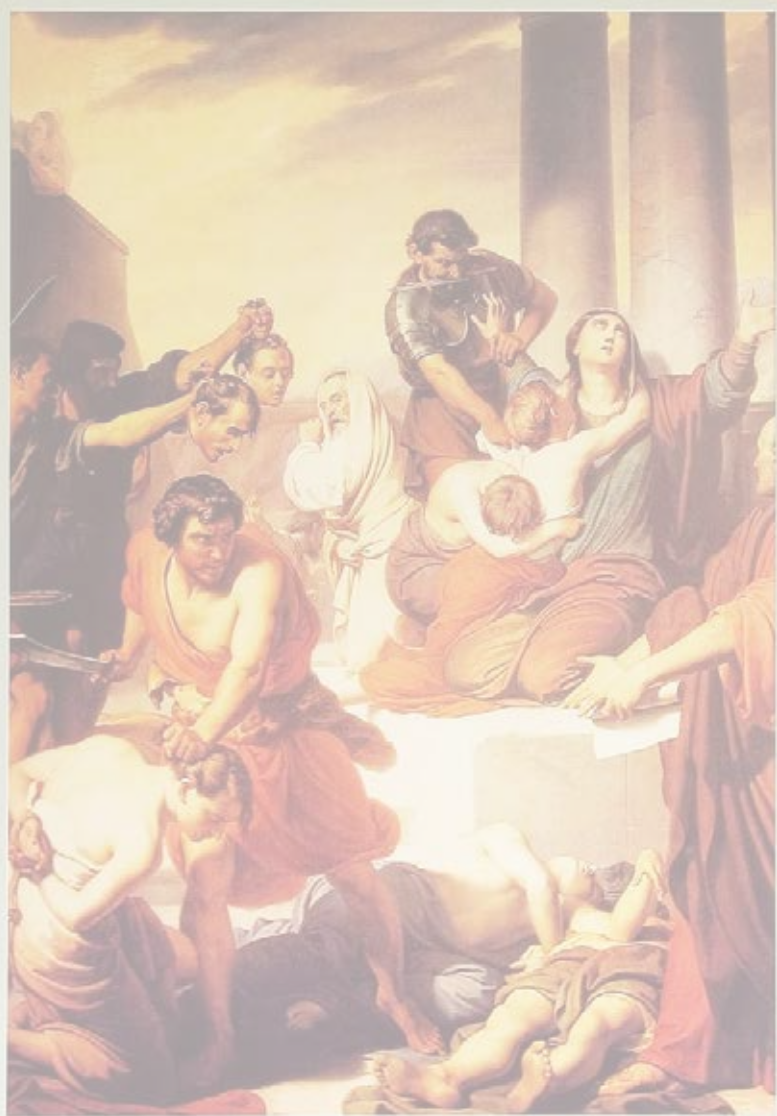




MENU'





Nel cuore del centro storico di Verona, tra Ponte Pietra e Piazza delle Erbe, all'interno di una Chiesa sconsacrata, di epoca romanica, dedicata alle Sante Perpetua e Felicità, il Ristorante "Santa Felicità" offre una cucina raffinata adatta a soddisfare le aspettative dei palati più esigenti. L'ambiente, particolarmente suggestivo, era ricoperto di affreschi risalenti al 1300 che, verso la fine dell'Ottocento furono staccati per essere conservati e posti, in parte nei magazzini del Museo di Castelvecchio e in parte nel museo G. B. Cavalcaselle presso la Tomba di Giulietta. Attualmente nel locale sono visibili un magnifico soffitto ligneo del 1300, la zona absidale del XVII secolo, uno splendido affresco raffigurante il volto di Cristo oltre a numerosi lacerti che testimoniano l'antica ricchezza della decorazione. In questo ambiente così ricco di arte e di storia si possono gustare piatti sia di carne che di pesce (con un esclusivo vivaio per la scelta dell'astice). Il menù è arricchito da un'ampia scelta di pizze e dalla possibilità di gustare la paella su ordinazione. Il Ristorante "Santa Felicità" è il posto ideale per colazioni di lavoro informali, cene conviviali, banchetti e cerimonie esclusive per le quali è utilizzabile il delizioso sopralco. Durante la stagione estiva è possibile cenare comodamente seduti sul plateatico al lume di candela.

In the heart of the historical centre of Verona, between Ponte Pietra and Piazza delle Erbe inside a deconsecrated church of Romanesque period dedicated to the Saints Perpetua and Felicità lies the Restaurant "Santa Felicità" which offers a fine dining suited to meet the expectations of the most demanding palates. The atmosphere is charming. The frescos, which once covered all the church, date back to the 1300's, however, towards the end of the 19th century they were removed in order to be preserved. Some of them were placed in the warehouses of the Castelvecchio Museum and the rest in the museum G.B. Cavalcaselle at the Juliet's Tomb. Currently, in the room can be admired a magnificent wooden ceiling of 1300's, an apse of the 17th century, a beautiful fresco depicting the face of Christ as well as numerous fragments that testify the ancient richness of the decoration. In such an environment so full of art and history, you have the opportunity to taste both meat and fish dishes (with an exclusive nursery for the choice of lobsters). The menu is enriched by a wide selection of pizzas and by the opportunity to taste the paella made-to-order. The Restaurant "Santa Felicità" is the ideal place for informal business lunches, dinners, banquets and exclusive ceremonies for which the charming mezzanine floor can be used. During summer it is possible to dine comfortably sat on the stallage by candlelight.



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O CAODIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli allergeni riportati nell'allegato II del Reg. CE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 **Uova** e prodotti a base di uova
- 3 **Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- 4 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 5 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 6 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
- 7 **Senape** e prodotti a base di senape
- 8 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 9 **Frutta a guscio** e prodotti derivati
- 10 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 11 **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



ANTIPASTI - STARTERS

INSALATA TIEPIDA DI MARE CON POMODORINI, RUCOLA E PATATE <i>Warm seafood salad with cherry tomatoes, rocket and potatoes</i>	€ 14,00
CARPACCIO DI PESCE SPADA CON SALSA DI SENAPE ANTICA <i>Swordfish carpaccio with mustard-cream sauce</i>	€ 13,00
SAUTE' DI COZZE E VONGOLE <i>Peppered mussels and clams</i>	€ 14,00
CAPESANTE GRATINATE (tre pezzi) <i>Scallops au gratin</i>	€ 12,00
SCAMPO ROYAL DELLA DANIMARCA (servito crudo) <i>Raw Scampi Royal Fish Denmark</i>	al pezzo € 5,00 (a piece)
BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO E BASILICO <i>Bread toasted with fresh tomato and basil</i>	€ 6,50
BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E FUNGHI FRESCHI <i>Bresaola, rocket, parmesan cheese and fresh mushrooms</i>	€ 12,00
BURRATA E CRUDO DI PARMA <i>Burrata and Parma raw ham</i>	€ 13,00
CAPRESE DI BUFALA <i>Caprese Salad with Buffalo Mozzarella</i>	€ 10,00
TRIS DI POLENTA GRIGLIATA CON FUNGHI, SOPPRESSA E GORGONZOLA <i>Trio of grilled polenta with mushrooms, sopressa and gorgonzola</i>	€ 10,00
SELEZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI CON MOSTARDE E MIELE <i>Selection of our cheeses with mustards and honey</i>	€ 15,00
TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI <i>Choice of cold cuts</i>	€ 14,00



PRIMI PIATTI DI PESCE - FISH FIRST COURSES

LINGUINE SANTA FELICITA ALLE VONGOLE <i>Linguine with clams</i>	€ 16,00
LINGUINE DEL VESCOVO ALL'ASTICE (mezzo astice) <i>Linguine with half lobster</i>	€ 20,00
SPAGHETTI DEL CONCLAVE ALLO SCOGLIO <i>Spaghetti with seafoods</i>	€ 18,00
RISOTTO DEL CONCILIO AI FRUTTI DI MARE (minimo 2 persone) a persona <i>Risotto with seafoods</i>	€ 16,00
RISOTTO SAN ZENO ALLE ZUCCHINE E CAPESANTE (minimo 2 persone) <i>Risotto with zucchini and scallops</i>	a persona € 15,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

SPAGHETTI DEL PORPORATO CON POMODORINI FRESCHI E BASILICO <i>Spaghetti with fresh cherry tomatoes and basil</i>	€ 8,00
TAGLIATELLE AL TARTUFO CON FUNGHI PORCINI E PREZZEMOLO <i>Noodles with truffle, porcini mushrooms and parsley</i>	€ 13,00
GNOCCHI DEL VATICANO CON CREMA DI FORMAGGI <i>Gnocchi with cheeses' cream</i>	€ 10,00
GNOCCHI DELLA CURIA CON RADICCHIO E TARTUFO <i>Gnocchi with radicchio and truffle</i>	€ 12,00
RISOTTO DEL PAPATO AI FUNGHI PORCINI (minimo 2 persone) a persona <i>Risotto with Porcini Mushrooms</i>	€ 14,00
RISOTTO DEL CAMERLENGO ALL'AMARONE CON SCAMORZA (minimo 2 persone) a persona <i>Risotto with Veronese red wine Amarone and scamorza cheese</i>	€ 15,00



SECONDI PIATTI DI PESCE - FISH SECOND COURSES

GAMBERONI SANTA PERPETUA GRIGLIATI <i>Grilled king prawns</i>	€ 18,00
GRIGLIATA MISTA DEL PESCATORE <i>Mixed grilled fish</i>	€ 24,00
BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA <i>Salted codfish with polenta</i>	€ 16,00
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA (a seconda del mercato) <i>Grilled sea bass</i>	€ 20,00
ASTICE GRATINATO DEL VESCOVO (mezzo astice, minimo 2 persone) a persona <i>Half Lobster au gratin</i>	€ 20,00
ASTICE GRATINATO DEL CARDINALE (<i>astice intero</i>) <i>Lobster au gratin</i>	€ 35,00

SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT SECOND COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA <i>Beef tagliata with rocket and shaved parmesan cheese</i>	€ 16,00
FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA <i>Calf's Liver Venetian Style with polenta</i>	€ 15,00
TAGLIATA DI CAVALLO <i>Horse tagliata</i>	€ 16,00
FILETTO DI CAVALLO <i>Grilled horse fillet</i>	€ 18,00
NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled veal loin</i>	€ 15,00
COSTATA DI MANZO DEL VESCOVADO <i>Grilled ribeye</i>	€ 18,00
FIorentINA IRLANDESE ALLA GRIGLIA <i>Irish Beef steak Florentine style</i>	a l'etto € 6,00
FILETTO ARGENTINO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Argentine Fillet Steak</i>	€ 18,00
FILETTO ARGENTINO IN CREMA AL PEPE VERDE <i>Grilled Argentine Fillet Steak with green pepper and cream sauce</i>	€ 20,00
FILETTO ARGENTINO IN CREMA AL RADICCHIO ROSSO <i>Grilled Argentine Fillet steak with radicchio and cream sauce</i>	€ 20,00



INSALATONE - SALADS

SAPORITA	€ 12,00
<i>(patate lesse, cipolla, tonno, capperi, pomodorini cirio, rucola e scaglie di grana)</i> <i>(boiled potatoes, onion, tuna, capers, cherry tomatoes, rocket, shaved parmesan cheese)</i>	
MEDITERRANEA	€ 12,00
<i>(insalata verde, pomodorini, verdure alla griglia, capperi e scaglie di grana)</i> <i>(salad, cherry tomatoes, grilled vegetables, capers, shaved parmesan cheese)</i>	
DELIZIOSA	€ 12,00
<i>(radicchio, funghi freschi, pomodorini, olive nere, tonno e pecorino)</i> <i>(radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, black olives, tuna, pecorino)</i>	

CONTORNI - SIDE DISHES

INSALATA MISTA	€ 5,50
<i>Mixed salad</i>	
MISTO DI VERDURE GRIGLIATE	€ 7,50
<i>Mixed grilled vegetables</i>	
VERDURE COTTE	€ 6,50
<i>Cooked vegetables</i>	
PATATE SALTATE	€ 5,50
<i>Roast potatoes</i>	



**I NOSTRI PIATTI SU PRENOTAZIONE
PRIOR RESERVATION REQUIRED**

GRAN FRITTO SANTA FELICITA

Mixed fried fish

(consigliato come piatto unico per minimo 2 persone)
(unique dish for a minimum of 2 people)

a persona € **20,00**

DEGUSTAZIONE DI CRUDO E CROSTACEI

Raw fish and shellfish selection

(consigliato come piatto unico per minimo 2 persone)
(unique dish for a minimum of 2 people)

a persona € **35,00**

PAELLA DELLA CATTEDRALE CON ¼ DI SANGRIA

Paella with ¼ of sangria

(consigliato come piatto unico per minimo 2 persone, coperto incluso)
(unique dish for a minimum of 2 people, cover charge included)

a persona € **25,00**



PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA (pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato, garlic, organ)</i>	€ 4,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, origano) <i>(tomato, mozzarella, organ)</i>	€ 5,50
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olive nere) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, organ, black olives)</i>	€ 6,50
ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, capers, organ)</i>	€ 6,50
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) <i>(tomato, buffalo mozzarella, basil)</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi, olive, origano) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, capers, olives, organ)</i>	€ 8,00
CRUDO DI PARMA (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma) <i>(tomato, mozzarella, Parma raw ham)</i>	€ 7,50
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami)</i>	€ 6,50
GORGONZOLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) <i>(tomato, mozzarella, gorgonzola)</i>	€ 6,50



PIZZE TRADIZIONALI

PORCINI (mozzarella, funghi porcini, prezzemolo) (<i>mozzarella, porcini mushrooms, parsley</i>)	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) (<i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>)	€ 7,00
PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, peperoni, origano) (<i>tomato, mozzarella, Tropea red onion, black olives, pepper, organ</i>)	€ 8,50
QUATTRO FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) (<i>tomato, mozzarella, mixed cheeses</i>)	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi) (<i>tomato, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms</i>)	€ 7,50
SALSICCIA DOLCE (pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce) (<i>tomato, mozzarella, sweet sausage</i>)	€ 6,50
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (<i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>)	€ 7,50
VENETA (pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, tastasal) (<i>tomato, mozzarella, mushrooms, sweet sausage</i>)	€ 7,50
VIENNESE (pomodoro, mozzarella, würstel) (<i>tomato, mozzarella, würstel</i>)	€ 6,50



PIZZE SPECIALI

SANTA FELICITA (pomodoro, mozzarella, radicchio, prosciutto cotto, salamino piccante, gorgonzola, grana) <i>(tomato, mozzarella, radicchio, ham, spicy salami, gorgonzola, parmesan cheese)</i>	€ 10,00
MARINA (pomodoro, mozzarella di bufala, code di gamberi, zucchine saltate) <i>(tomato, mozzarella, prawns, fried courgettes)</i>	€ 10,00
ANDREA (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, cipolla rossa di Tropea, peperoncino, sfilacci di pecorino, salamino piccante) <i>(tomato, mozzarella, fresh mushrooms, Tropea red onion, red pepper, pecorino cheese, spicy salami)</i>	€ 9,00
PIER (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cirio, rucola) <i>(tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket)</i>	€ 9,00
CHRISTOPHER (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, pomodorini, salsa della casa) <i>(tomato, mozzarella, aubergines, parmesan cheese, cherry tomatoes, house's sauce)</i>	€ 9,50
APOSTOLO (pomodoro, zucchine, pomodorini cirio, ricotta all'uscita) <i>(tomato, zucchini, cherry tomatoes, ricotta)</i>	€ 8,50
ARCIVESCOVO (pomodoro, mozzarella, patate al forno, gorgonzola, speck) <i>(tomato, mozzarella, baked potatoes, gorgonzola, smoked speck ham)</i>	€ 9,00
BATTISTERO (pomodoro, mozzarella, ricotta, speck) <i>(tomato, mozzarella, ricotta, smoked speck ham)</i>	€ 8,50
BURRATA (burrata, pomodorini cirio, crudo di Parma) <i>(Burrata, cherry tomatoes, Parma raw ham)</i>	€ 11,00
CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, ricotta)</i>	€ 10,00



PIZZE SPECIALI

CHIERICHETTO (pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola, crudo di Parma) <i>(tomato, mozzarella, pears, gorgonzola, Parma raw ham)</i>	€ 9,50
CHIOSTRO (pomodoro, mozzarella, radicchio di treviso, pancetta, ricotta) <i>(tomato, mozzarella, radicchio, bacon, ricotta)</i>	€ 8,50
ESTIVA (pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini cirio all'uscita) <i>(tomato, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes)</i>	€ 9,00
FRUTTI DI MARE (pomodoro, mozzarella, frutti di mare) <i>(tomato, mozzarella, seafoods)</i>	€ 12,00
GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla di Tropea, gorgonzola) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, Tropea red onion, gorgonzola)</i>	€ 9,00
LA SUPERIORA (pomodoro, mozzarella, pancetta, salamino, olive nere, capperi, olio piccante) <i>(tomato, mozzarella, bacon, spicy salami, black olives, capers, spicy oil)</i>	€ 8,50
LIRICA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>(tomato, mozzarella, ham, pineapple)</i>	€ 9,00
PARADISO (pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, gorgonzola, capperi) <i>(tomato, mozzarella, caramelized onions, gorgonzola, capers)</i>	€ 10,00
SACRA ROTA (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana) <i>(tomato, mozzarella, bresaola, rocket, shaved parmesan cheese)</i>	€ 9,00
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, grana) <i>(tomato, mozzarella, grilled vegetables, parmesan cheese)</i>	€ 8,00



PIZZE BIANCHE

DELL'ANGELO (mozzarella, gorgonzola, mela verde, crudo di Parma) <i>(mozzarella, gorgonzola, green apple, Parma raw ham)</i>	€ 9,50
GIULIETTA (mozzarella, patate al forno, melanzane, brie, crudo di Parma) <i>(mozzarella, baked potatoes, aubergines, brie, Parma raw ham)</i>	€ 10,00
MATRIOSKA (mozzarella di bufala, funghi porcini, speck) <i>(buffalo mozzarella, porcini mushrooms, smoked speck ham)</i>	€ 9,00
STUPENDA (mozzarella, melanzane, funghi porcini, tartufo, grana) <i>(mozzarella, aubergines, porcini mushrooms, truffle, parmesan cheese)</i>	€ 11,00

AGGIUNTE - ADDITIONS

NORMALI (prosciutto cotto, salamino, salsiccia dolce, funghi, rucola, grana grattugiato) <i>(ham, spicy salami, sweet sausage, mushrooms, rocket, parmesan cheese)</i>	€ 2,00
SPECIALI (crudo di Parma, speck, bresaola, code di gamberi, scaglie di grana, tartufo, funghi porcini, burrata) <i>(Parma raw ham, smoked speck ham, bresaola, prawns, shaved parmesan cheese, truffle, porcini mushrooms, burrata)</i>	€ 2,50



BEVANDE - DRINKS

ACQUA MINERALE - 0.75 litri	€ 2,50
BIBITE IN LATTINA	€ 3,50

VINO - WINE

VINO IN CARAFFA - 1/4 litro	€ 3,50
VINO IN CARAFFA - 1/2 litro	€ 6,00
VINO IN CARAFFA - Al litro	€ 12,00

BIRRE - BEERS

ALLA SPINA HASEN-BRÄU PICCOLA (0,20 cl.)	€ 3,00
ALLA SPINA HASEN-BRÄU MEDIA (0,40 cl.)	€ 5,00
ALLA SPINA HASEN-BRÄU GRANDE (0,50 cl.)	€ 7,00
ALLA SPINA HASEN-BRÄU CARAFFA (1,00 lt.)	€ 12,00
CORONA	€ 4,50
BECK'S	€ 4,50
WEIZEN (0,50 cl.)	€ 5,50
BIRRA ROSSA	€ 4,50
BIRRA ANALCOLICA	€ 4,50

CAFFETTERIA - COFFEE

CAFFE'	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO	€ 2,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFE' GINSENG	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
THE'	€ 3,00
CAMOMILLA	€ 3,00

DISTILLATI E LIQUORI - LIQUEURS

GRAPPE	€ 3,50
COGNAC	€ 5,00
WHISKY	€ 6,00
AMARI E LIQUORI	€ 3,50
BAS ARMAGNAC	€ 7,00



RISTORANTE SANTA FELICITA

Via Santa Felicità, 8 - Verona - Tel. 045 596301
info@santafelicitaristorante.it - www.santafelicitaristorante.it