



«Lasciate ogni speranza, o voi che entrate»

"Abandon all hope, ye who enter here."

(Dante Alighieri)

..all'interno della chiesa sconsacrata..

..inside the deconsecrated church...

MENU'

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

*Dear customer, if you have any food allergies and/or intolerances please ask about our food and drinks.
Possible allergens present in the dishes. Allergen table displayed at the entrance. Regulation (EU) 1169/2011*

STORIA

La costruzione presenta differenti stili architettonici sviluppati nel corso dei secoli. Osservando la struttura si possono riscontrare alcuni interessanti elementi, l'impronta principalmente romanica, il magnifico soffitto ligneo risalente al 1300, l'ampliamento della zona absidale eseguita nel XVII secolo. Il campanile è considerato tra i più antichi della città. Di grande importanza artistica sono considerate le pareti affrescate, risalenti al 1300, che un tempo ricoprivano completamente l'edificio; rilevante lo splendido affresco che raffigura il volto di Cristo, ancora oggi presente all'interno della chiesa.

La chiesa fu soppressa con la riforma napoleonica del 1806, fu venduta a proprietà privata e venne adibita ad usi civili. Verso la fine dell'Ottocento, parte degli affreschi furono staccati per essere conservati; attualmente sono posti nei magazzini del Museo di Castelvecchio e nel Museo G. B. Cavalcaselle presso la tomba di Giulietta.

La chiesa fu dedicata alle Sante Perpetua e Felicità, due giovani donne che nel 203 d.C. furono arrestate e condannate a morte per essersi convertite al cristianesimo, poiché un decreto dell'imperatore Settimio Severo, aveva proibito a tutti i cittadini dell'impero di diventare cristiani. Il martirio avvenne il 7 Marzo nell'arena di Cartagine. Il culto di Perpetua e Felicità si diffuse in tutto il mondo cristiano e in seguito, fu inserito nel primo calendario liturgico, nella data del loro martirio.

HISTORY

The building presents different architectural styles developed over the centuries. Looking at the structure we can see some interesting elements, the mainly Romanesque imprint, the magnificent wooden ceiling dating back to 1300, the enlargement of the apse area carried out in the 17th century. The bell tower is considered one of the oldest in the city. Of great artistic importance are the frescoed walls, dating back to the 14th century, which once completely covered the building; of particular note is the splendid fresco depicting the face of Christ, still present inside the church.

The church was suppressed with the Napoleonic reform of 1806, was sold to private ownership and was used for civil purposes. Towards the end of the nineteenth century, part of the frescoes were detached for conservation; they are currently in the storage rooms of the Museo di Castelvecchio and in the Museo G. B. Cavalcaselle near Juliet's tomb. The church was dedicated to Saints Perpetua and Felicità, two young women who were arrested and sentenced to death in 203 A.D. for having converted to Christianity, since a decree of Emperor Septimius Severus had forbidden all the citizens of the empire to become Christians. They were martyred on 7th March in the arena of Carthage. The cult of Perpetua and Felicità spread throughout the Christian world and was later included in the first liturgical calendar on the date of their martyrdom.

APERITIVO

APERITIF

Aperol/Campari Spritz	5
Americano (Vermouth, Campari, Selz)	7
Gin Tonic/Lemon	7/10
Calice di Vino	Carta Vini
<i>Wine Glass</i>	<i>Wine list</i>

BEVANDE

BEVERAGES

Acqua (0.75cl)	3.5
<i>Water</i>	
Bibite in Lattina	3.5
<i>Soft Drinks in Cans</i>	
Succhi di Frutta	3.5
<i>Fruit Juices</i>	

BIRRE

BEERS

ALLA SPINA/DRAUGHT:

Hasen-Bräu	
- piccola/small (0.20cl)	3
- media/medium (0.40cl)	5.5
- grande/large (0.50cl)	7
- BIG (1L)	12

BOTTIGLIA/BOTTLES:

Italica - Puro Malto - 5°	5
Corsendonk - Blanche - 4.8°	5
Corsendonk - Ambrata - 6.5°	5
Hasen Bräu - Weizen - 5.2° (0.50cl)	6

*Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

V = **Piatto Vegetariano**

*Possible allergens present in the dishes. Allergen table displayed at the entrance. Regulation (EU) 1169/2011

V = **Vegetarian Meal**

TAGLIERI BOARDS

Tagliere di Formaggi e Mostarda <i>Cheese Board with Pickled Fruit Sauce</i>	(consigliato per 1/2 persone) <i>(recommended for 1/2 people)</i>	15
Tagliere di Affettati e Giardiniera <i>Selection of Cold Cuts with Pickled Vegetables</i>	(consigliato per 1/2 persone) <i>(recommended for 1/2 people)</i>	15

STENDINO SANTA FELICITA

Selezione di Affettati e Formaggi Misti con Giardiniera e Mostarda (consigliato per 2/4 persone) <i>Selection of mixed Cold Cuts and Cheeses with Pickled Vegetables and Pickled Fruit Sauce</i> <i>(recommended for 2/4 people)</i>	30
--	----

ANTIPASTI STARTERS

Sautè di Cozze, Pomodorini Datterino, Peperoncino e Crostone di Pane <i>Mussel Sautè, Datterini Cherry Tomatoes, Chilli Pepper and Toasted Bread</i>	12
Acciughe del Mar Cantabrico, Pane Croccante, e Riccioli di Burro Salato <i>Anchovies from the Cantabrian Sea, Crispy Bread, and Salted Butter Curls</i>	12
Tris Capesante Sfumate al Brandy, Crema di Zucca e Sabbia di Amaretti <i>Three scallops shaded with Brandy, Pumpkin cream and Amaretti sand</i>	13
Tartare di Salmone, Avocado e Salsa di Soia (salsa di soia disponibile gluten free) <i>Salmon Tartare, Avocado and Soy Sauce</i> <i>(gluten free soy sauce available)</i>	14
V Tomino alla Griglia dal Cuore Morbido e Trionfo dell'Orto <i>Grilled Tomino Cheese with Vegetables</i>	11
Polentina Morbida con Soppresa, Gorgonzola, e Radicchio all'Amarone V (Proposta Vegetariana: senza Soppresa con aggiunta di Funghi) <i>Cornmeal Mush with Soppresa Salami, Gorgonzola, and Amarone Wine flavored Radicchio</i> V (Vegetarian Proposal: without Soppresa Salami with added Mushrooms)	13
Stendino di Prosciutto Crudo 24 Mesi e Burrata Pugliese <i>Raw Ham 24 Months and Burrata Cheese from Puglia</i>	13
Tartare di Manzo, Senape di Dijon e Pomodorini Secchi <i>Beef Tartare, Dijon Mustard and Sundried Tomatoes</i>	14

*Il pesce crudo fresco proposto in menù ha subito trattamento conformemente ai disposti del Reg.CE 853/2004, Allegato III, Sez VII, Capitolo,3 Lettera D, punto 3 che prevede l'abbattimento del pesce per almeno 24 ore a -20°C per evitare il rischio Anisakis. Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.

*The fresh raw fish proposed in the menu has undergone treatment in accordance with the provisions of EC Reg. 853/2004, Annex III, Sec. VII, Chap., 3 Lett. D, point 3 which provides for the slaughter of fish for at least 24 hours at -20 °C to avoid the risk Anisakis. We will use frozen products whenever fresh products are unavailable on the market.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Bigoli con le Sarde del Garda "bigoi con le sardée"	15
<i>Bigoli Pasta with Sardines from Garda</i>	
Linguine alla Carbonara di Mare	16
<i>Linguini Pasta with Sea Carbonara</i>	
Paccheri con Zucchine, Burrata, Gamberetti e Battuta di Gambero	17
<i>Paccheri Pasta with Zucchini, Burrata Cheese, Shrimps and Raw Prawns Tartare</i>	
Linguine all'Astice in bellavista (mezzo astice)	22
<i>Linguine Pasta with Lobster (half lobster)</i>	
Tortellini di Verona Spadellati con Burro e Salvia	13
<i>Tortellini of Verona Stuffed with Meat, Pan-Fried with Butter and Sage</i>	
Bigoli al Ragù d'Anatra "bigoi co' l'anara"	14
<i>Bigoli Pasta with Duck Ragout</i>	
V Risotto all'Amarone della Valpolicella (minimo 2 pax - cottura 15/20 min.)	16/pax
<i>Risotto with Amarone Wine from Valpolicella (minimum 2 people - cooking time 15/20 min.)</i>	
V Gnocchi Fatti in Casa, Radicchio all'Amarone della Valpolicella e Crema di Tartufo della Lessinia	16
<i>Homemade Gnocchi, Radicchio with Amarone Wine from Valpolicella, and Lessinia Truffle Cream</i>	
SU PRENOTAZIONE - Da Martedì a Venerdì	
Paella di Pesce e Sangria (minimo 2 persone)	25/pax
<i>ONLY ON ORDER - From Tuesday to Friday</i>	
<i>Seafood Paella and Sangria (minimum 2 people)</i>	

INSALATE & POKE SALAD
SALADS AND POKE

V GRECA	
Feta Greca, Misticanza, Pomodoro, Mozzarella, Olive, Ravanelli, Capperi	11
<i>Greek Feta Cheese, Misticanza, Tomato, Mozzarella, Olives, Radishes, Capers</i>	
CAESAR	
Pollo grigliato, Insalata, Crostini, Parmigiano a scaglie, Salsa Caesar	12
<i>Grilled chicken, Salad, Croutons, Parmesan Flakes, Caesar Dressing</i>	
POKE SALMONE	
Misticanza, Salmone, Avocado, Cetrioli, Pomodorini e Salsa di Soia	13
<i>Misticanza, Salmon, Edamame, Avocado, Radishes and Soy Sauce</i>	

*Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

V = **Piatto Vegetariano**

*Possible allergens present in the dishes. Allergen table displayed at the entrance. Regulation (EU) 1169/2011

V = **Vegetarian Meal**

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

Baccalà alla Vicentina con Polentina Morbida	16
<i>Baccalà alla Vicentina with Soft Warm Cornmeal Mush</i>	
Salmone al Cartoccio (pomodorini, olive, capperi)	16
<i>Salmon Baked in Foil (cherry tomatoes, olives, capers)</i>	
Filetto di Branzino alla Griglia ed Emulsione di Citronette agli Agrumi	17
<i>Grilled Sea Bass and Citrus Citronette Emulsion</i>	
Gamberoni Sgusciati in Salsa di Senape Antica	18
<i>Shelled Prawns in Antique Mustard Sauce</i>	
Astice Santa Felicità au Gratin (mezzo astice/astice intero)	22/35
<i>Lobster Santa Felicità au Gratin (half lobster/whole lobster)</i>	
Tagliata di Picanha di Black Angus	18
<i>Sliced Black Angus Picanha</i>	
Filetto di Manzo alla Griglia	20
<i>Grilled Beef Fillet</i>	
Filetto di Manzo all'Amarone	22
<i>Beef Fillet with Amarone Wine Sauce</i>	
Tagliata di Pollo alla Griglia e Maionese alle Erbe di Bosco	16
<i>Grilled Chicken and Herb Mayonnaise</i>	

CONTORNI SIDE DISHES

V Schiacciata al Rosmarino (impasto della pizza)	4.5
<i>Crunchy Focaccia with Rosemary (pizza dough)</i>	
V Insalata Mista	5
<i>Mixed Salad</i>	
V Patate Semisbucciate al Forno con Olio e Rosmarino	5
<i>Half-peeled Baked Potatoes</i>	
V Verdure Cotte o Grigliate	6
<i>Boiled or Grilled Vegetables</i>	

*Il pesce crudo fresco proposto in menù ha subito trattamento conformemente ai disposti del Reg.CE 853/2004, Allegato III, Sez VII, Capitolo, 3 Lettera D, punto 3 che prevede l'abbattimento del pesce per almeno 24 ore a -20°C per evitare il rischio Anisakis. Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.

*The fresh raw fish proposed in the menu has undergone treatment in accordance with the provisions of EC Reg. 853/2004, Annex III, Sec. VII, Chap., 3 Lett. D, point 3 which provides for the slaughter of fish for at least 24 hours at -20 ° C to avoid the risk Anisakis.
We will use frozen products whenever fresh products are unavailable on the market.

PIZZE GOURMET GOURMET PIZZA

DELICATA

Mozzarella, Burrata a ciuffi, Tartare di Gambero e Zest di Limone 15
Mozzarella, Burrata Clumps, Shrimp Tartare and Lemon Zest

INCONTRO

Mozzarella, Burrata a Ciuffi, Mortadella e Granella di Pistacchio 15
Mozzarella, Burrata Clumps, Mortadella and Pistachio Grains

ROMEO & GIULIETTA

Pomodoro, Radicchio all'amarone, Gocce di Gorgonzola, Crudo 24 Mesi 15
Tomato Sauce, Amarone Wine Flavoured Radicchio, Gorgonzola Drops, Raw Ham

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZA

SANTA FELICITA

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Prosciutto Cotto, Salamino Piccante, Gorgonzola, Grana 10
Tomato Sauce, Mozzarella, Radicchio, Ham, Spicy Salami, Gorgonzola Cheese, Grana Cheese

V SCONSACRATA

Mozzarella, Melanzane, Funghi Porcini, Crema di Tartufo, Grana 11
Mozzarella, Eggplant, Porcini Mushrooms, Truffle Cream, Grana Cheese

PARADISO

Burrata, Pomodorini, Crudo 24 Mesi 10
Burrata, Tomatoes, Raw Ham 24 Months

V PURGATORIO

Pomodoro, Burrata, Basilico, Pomodorini Secchi 10
Tomato Sauce, Burrata Cheese, Basil, Dried Tomatoes

INFERNO

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salamino Piccante, Cipolla di Tropea 10
Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spicy Salami, Tropea Onion

CHURCH

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea, Sfilacci di Pecorino, Funghi, Salamino Piccante 11
Tomato sauce, Mozzarella, Tropea Onion, Pecorino Cheese Slices, Mushrooms, Spicy Salami

*Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

V = Piatto Vegetariano

*Possible allergens present in the dishes. Allergen table displayed at the entrance. Regulation (EU) 1169/2011

V = Vegetarian Meal

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZA

V MARGHERITA	
Pomodoro, Mozzarella, Origano	6
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano</i>	
V BUFALA	
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico	7
<i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil</i>	
NAPOLETANA	
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano, Olive Nere	7
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano, Black Olives</i>	
CAPRICCIOSA	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Capperi, Olive, Origano	9.5
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Capers, Olives, Oregano</i>	
CALZONE	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Ricotta	9
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta Cheese</i>	
CRUDO	
Pomodoro, Mozzarella, Crudo 24 Mesi	9
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham 24 Months</i>	
COTTO E FUNGHI	
Pomodoro, Mozzarella, Cotto e Funghi	8
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLA	
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea	8
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Tropea Onion</i>	
V VEGETARIANA	
Pomodoro, Mozzarella, Verdure Griglia. Carciofi, Funghi, Grana	9
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables. Artichokes, Mushrooms, Grana Cheese</i>	
<u>AGGIUNTE</u>	
<u>EXTRA ON PIZZA</u>	
prosciutto cotto, salamino piccante, funghi, scaglie di grana, würstel	2
<i>ham, spicy salami, mushrooms, parmesan shavings, würstel</i>	
prosciutto crudo, funghi porcini, burrata, speck	3
<i>raw ham, porcini mushrooms, burrata cheese, speck</i>	

*Il pesce crudo fresco proposto in menù ha subito trattamento conformemente ai disposti del Reg.CE 853/2004, Allegato III, Sez VII, Capitolo,3 Lettera D, punto 3 che prevede l'abbattimento del pesce per almeno 24 ore a -20°C per evitare il rischio Anisakis. Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.

*The fresh raw fish proposed in the menu has undergone treatment in accordance with the provisions of EC Reg. 853/2004, Annex III, Sec. VII, Chap., 3 Lett. D, point 3 which provides for the slaughter of fish for at least 24 hours at -20 ° C to avoid the risk Anisakis. We will use frozen products whenever fresh products are unavailable on the market.

DOLCEZZE

DESSERTS

Tiramisù della Chiesa	6
<i>Tiramisu of the Church</i>	
Cheesecake ai Frutti di Bosco	5.5
<i>Wild Berry Cheesecake</i>	
Strudel di Mele Caldo	5.5
<i>Warm Apple Strudel</i>	
Mousse al Cioccolato Bianco e Mango (senza glutine)	6
<i>White Chocolate and Mango Mousse (gluten free)</i>	
Sorbetto al Limone o Caffè	3.5
<i>Lemon or Coffee sorbet</i>	

SELEZIONE PASTICCERIA PERBELLINI VERONA

SELECTION FROM FAMOUS LOCAL PASTRY SHOP PERBELLINI

Millefoglie Strachin®	(strati di pasta sfoglia con crema e amaretto)	6
<i>Creamy Millefeuille</i>	<i>(layers of puff pastry with cream and amaretto)</i>	
Semifreddo all'Amaretto		5.5
<i>Amaretto Parfait (Amaretto is an almond biscuit)</i>		
Mousse al Caffè		5.5
<i>Coffee Mousse</i>		
Eccellenza della Piccola Pasticceria Secca con Calice di Vinsanto		10
<i>Excellence of Small Dry Pastry with Glass of Vinsanto (sweet wine)</i>		

CAFFETTERIA

COFFEE

Espresso	<i>Coffee</i>	2
Caffè Corretto	<i>Spiked Coffe</i>	3
Decaffeinato	<i>Decaffeinated</i>	2.5
Orzo	<i>Barley Coffee</i>	2.5
Ginseng	<i>Ginseng</i>	3
Cappuccino	<i>Capuccino</i>	3
Americano	<i>Americano</i>	2.5
Thè Caldo	<i>Hot Tea</i>	3

LIQUORI

LIQUEURS

Amari & Liquori	<i>Liqueurs</i>	3.5
Grappe	<i>Grappa</i>	3.5
Cognac	<i>Cognac</i>	5
Whiskey	<i>Whiskey</i>	6
Bas Armagnac	<i>Bas Armagnac</i>	6.5
Vinsanto	<i>Sweet Wine</i>	5
Recioto	<i>Sweet Wine</i>	7

SELEZIONE DISTILLATI

DISTILLATES SELECTION

	Bicch. Glass
Bas Armagnac - VSOP - Baron de Sigognac	8
Bas Armagnac - 2000 - Baron de Sigognac	10
Bas Armagnac - 1980 - Baron de Sigognac	15
Calvados - VSOP - Chateau du Breuil	7
Whisky - Caol Ila	8
Cognac - VSOP - Gaston de Casteljac	7
Porto - LBV 2009 - Quinta Santa Eufemia	7
Porto - White 10 years - Quinta Santa Eufemia	8
Ron - Esclavo 12 (Republica Dominicana)	10
Vodka - Sernova	5
Vodka - Beluga	10
Grappa Invecc. 12 mesi 40° - F.lli Brunello	5
Grappa Invecc. 30 mesi 43° - F.lli Brunello	7
Grappa di Moscato 40° L'Amata	5
Grappa di Amarone 40° L'Amata	6
Grappa "175 Anni di Brunello" Riserva 43°	10

*Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

*Possible allergens present in the dishes. Allergen table displayed at the entrance. Regulation (EU) 1169/2011