



SANTA FELICITA
Ristorante

"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

TAGLIERI BOARDS

- V Selezione di Formaggi Veneti e Confettura di Fichi Senapati** 15
Local Cheeses board and Figs Jam flavoured with Mustard
- Coppa e Formaggio affinati al Vino Amarone della Valpolicella** 12
Coppa Ham and Cheese refined with Valpolicella Amarone Wine
- Stendino di Prosciutto Crudo 24 Mesi e Burrata Pugliese** 13
Raw Ham 24 months and Burrata Cheese from Puglia

GRAN STENDINO SANTA FELICITA DA CONDIVIDERE **GREAT BOARD SANTA FELICITA TO SHARE**

- Affettati Misti e Formaggi Locali accompagnati da** 30
Giardiniera di Verdure e Confettura di Fichi Senapati
Mixed Cold Cuts and Local Cheeses served with Pickled Vegetables
and Figs Jam flavoured with Mustard

INSALATE SALADS

- POKE SALMONE**
Salmone, Misticanza, Avocado, Pomodorini, Cetrioli, Salsa di Soia 14
Salmon, Misticanza Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Cucumber, Soy Sauce
- V GRECA**
Feta Greca, Misticanza, Pomodoro, Carciofi, Olive, Capperi 11
Greek Feta Cheese, Misticanza Salad, Tomato, Artichokes, Olives, Capers

ANTIPASTI STARTERS

Polentina morbida, Funghi, Gorgonzola e Soppresa	13
V (Proposta Vegetariana: senza Soppresa con aggiunta di Radicchio all'Amarone) Cornmeal Mush with Mushrooms, Gorgonzola cheese and Soppresa Salami	
V (Vegetarian Proposal: with Amarone Wine flavored Radicchio instead of Soppresa Salami)	
Foie Gras, Confettura di Pere, Pan Brioche Croccante e pioggia di Cioccolato Fondente	16
Foie Gras, Pear Compote, Crispy Pan Brioche and Dark Chocolate rain	
Tartare di Manzo, Pomodori secchi, Senape antica e frutti del Cappero	15
Beef Tartare, Sundried Tomatoes, Antique Mustard, and Caper fruit	
Sautè di Cozze, Pomodorini Datterino, Peperoncino e Prezzemolo	11
Mussel Sautè, Curry, Cherry Tomatoes, Chilli Pepper and Parsley	
Carpaccio di Pesce Spada Affumicato e Melograno	14
Smoked Swordfish Carpaccio and Pomegranate	
Acciughe del mar Cantabrico, Burratina e Pomodorini	14
Anchovies from the Cantabrian Sea, Burrata cheese and Cherry Tomatoes	
Tris Capesante Sfumate al Brandy, Crema di Zucca e Sabbia di Amaretti	13
Three Scallops shaded with Brandy, Pumpkin cream and Amaretti sand	

ICRUDI RAW FISH

Battuta di Gambero al coltello e Zest di Limone	15
Prawn Tartare and Lemon Zest	
Battuta di Salmone al coltello e Avocado	15
Salmon Tartare and Avocado	

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle di Pasta Fresca al Ragù d'Anatra	14
Tagliatelle with Duck Ragout	
V Gnocchi fatti in casa, Radicchio all'Amarone della Valpolicella e Crema di Tartufo della Lessinia	16
Homemade Gnocchi, Radicchio with Amarone Wine from Valpolicella and Lessinia Truffle Cream	
V Risotto all'Amarone della Valpolicella (<i>minimo 2 pax - cottura 20 min.</i>)	16/pax
Typical Risotto with Valpolicella Amarone Red Wine (minimum 2 people - time 20 min.)	
Tortellini di Verona Spadellati con Burro e Salvia	14
Tortellini pan-fried with Butter and Sage (pasta in folded shape)	
Gnocchi fatti in casa con Stracotto d'Asino	16
Homemade Gnocchi with Donkey Meat Stew	
Tortelli di Zucca con Speck croccante	15
Pumpkin Tortelli with crispy Bacon (pasta in folded shape)	
V (senza Speck croccante) (without crispy Bacon)	
Paccheri con Zucchine, Gamberetti, Burrata e battuta di Gambero	17
Paccheri Pasta with Zucchini, Shrimps, Burrata Cheese and Tartare Prawn	
Paccheri all'Astice in bellavista (mezzo astice)	23
Paccheri Pasta with Lobster (half lobster)	
Linguine di Mare (Vongole, Cozze, Gamberetti, Polipo)	18
Linguini Pasta from the Sea (Clams, Mussels, Shrimps, Octopus)	
Triangoli rosa di Gamberi e Capesante con Zest di Limone	17
Pink Tortelli of Prawns and Scallops with Lemon Zest (pasta in folded shapes)	

SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Pastisada de Caval (Stracotto) con Polentina morbida Horse Meat Stew with Cornmeal Mush	18
Tagliata di Picanha di Manzo Black Angus alla Griglia Grilled Sliced Black Angus Beef Picanha	21
Filetto di Manzo alla Griglia Grilled Beef Fillet	22
Filetto di Manzo all'Amarone della Valpolicella Beef Fillet with Amarone Red Wine Sauce	24
Costata di Scottona (500gr) alla Griglia Grilled Beef Ribeye Steak (500gr)	25
Tagliata di Pollo alla griglia e Maionese alle Erbe Grilled Sliced Chicken and Herb Mayonnaise	17
Baccalà alla Vicentina con Polentina morbida Salted Codfish typical from Vicenza with Cornmeal Mush	17
Salmone alla griglia con Avocado Grilled Salmon with Avocado	18
Filetto di Spigola alla Griglia su Crema di Piselli Grilled Sea Bass on Pea Cream	19
Tentacoli di Piovra su Hummus di Ceci Grilled Octopus Tentacles on Chickpea Hummus	18

CONTORNI
SIDE DISHES

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

PIZZE GOURMET GOURMET PIZZA

DELICATA

15

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

INCONTRO

15

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

ROMEO & GIULIETTA

15

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

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZA

SANTA FELICITA

10

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Prosciutto Cotto, Salamino Piccante, Gorgonzola, Grana

Tomato Sauce, Mozzarella, Radicchio, Ham, Spicy Salami, Gorgonzola Cheese, Grana Cheese

V SCONSACRATA

11

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

PARADISO

10

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

V PURGATORIO

10

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

INFERNO

10

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

CHURCH

11

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

PIZZE CLASSICHE
CLASSIC PIZZA

V MARGHERITA	6.5
Pomodoro, Mozzarella, Origano <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano</i>	
V BUFALA	7
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil</i>	
NAPOLETANA	7
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano, Olive Nere <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano, Black Olives</i>	
CAPRICCIOSA	9.5
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Capperi, Olive, Origano <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Capers, Olives, Oregano</i>	
CALZONE	9
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Ricotta <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta Cheese</i>	
CRUDO	9
Pomodoro, Mozzarella, Crudo 24 Mesi <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham 24 Months</i>	
COTTO E FUNGHI	8
Pomodoro, Mozzarella, Cotto e Funghi <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLA	8
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Tropea Onion</i>	
V VEGETARIANA	9
Pomodoro, Mozzarella, Verdure Griglia. Carciofi, Funghi, Grana <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables. Artichokes, Mushrooms, Grana Cheese</i>	

AGGIUNTE

EXTRA ON PIZZA

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>	

DOLCEZZE

DESSERTS

Tiramisù della Chiesa Homemade Tiramisu	6
Tortino al Cioccolato Fondente caldo dal cuore morbido Warm Dark Chocolate Cake with a soft heart	6.5
Torta di Mele calda al profumo di Cannella Warm Apple Pie with Cinnamon scent	6.5
Cheesecake ai Frutti di Bosco Wild Berry Cheesecake	6.5
Mousse al Cioccolato Bianco e Mango (senza glutine) White Chocolate and Mango Mousse (gluten free)	6.5
Sorbetto al Bicchiere: Limone o Caffè (senza glutine) Lemon or Coffee Sorbet Glass (gluten free)	4

SELEZIONE PASTICCERIA PERBELLINI VERONA

SELECTION FROM FAMOUS LOCAL PASTRY SHOP PERBELLINI

Millefoglie ® Creamy Millefeuille	(strati di pasta sfoglia con crema e amaretto) (layers of puff pastry with cream and amaretto)	7
Semifreddo all'Amaretto Amaretto Parfait (Amaretto is an almond biscuit)		6.5
Piccola Pasticceria Secca (<i>consigliata con Vino Dolce o Liquore</i>) Small Dry Pastry (recommended with sweet wine or liqueur)		4

VINI DOLCI SWEET WINES

	Bicch. <i>Glass</i>	Bott. <i>Bottle</i>
Melini «Vin Santo» 0,75 l	5	28
Tommasi «Passito Bianco» 0,375 l		22
Tommasi «Fiorato» Recioto della Valpolicella - 0,375 l	7	25
Rocca Sveva «Recioto» DOCG di Soave Classico - 0,5 l		45
Piccoli «Adone» Recioto della Valpolicella DOCG 2013 - 0,375 l		75