

Antipasti
Appetizer
المقبلات

Tortino di patate su fonduta di radicchio

Potato flan on radicchio fondue

تارت البطاطس على فوندو الهمدباء

Soffice tortino di patate servito su una cremosa fonduta di radicchio.

Soft potato flan served on a creamy radicchio fondue.

تارت البطاطس الطري يقدم على فوندو كريمي من الهمدباء

€8,00 (7)

Tagliere misto affettati e formaggi

Mixed cold cuts and cheese board

طبق مختلط من اللحوم الباردة والجبن

Selezione di salumi e formaggi locali serviti con accompagnamenti.

Selection of local cold cuts and cheeses served with sides.

تشكيلة من اللحوم الباردة والأجبان المحلية تقدم مع مرافقة

€16,00 (7)

Parmigiana di melanzane con fonduta di Monte Veronese

Eggplant parmigiana with Monte Veronese fondue

بارميجيانا الباذنجان مع فوندو مونتي فيرونيز

Parmigiana di melanzane arricchita da una fonduta di formaggio Monte Veronese.

Eggplant parmigiana enriched with Monte Veronese cheese fondue.

بارميجيانا الباذنجان مع فوندو جبن مونتي فيرونيز

€9,00 (7)

Tartare di manzo con capperi e senape

Beef tartare with capers and mustard

تارتار لحم البقر مع الكبر والخردل

Tartare di manzo tagliata al coltello condita con capperi e senape.

Knife-cut beef tartare seasoned with capers and mustard.

تارتار لحم البقر المفروم بالسكين مع الكبر والخردل

€16,00 (10)

Uova couché con salsa zafferano e spinaci

Poached eggs with saffron sauce and spinach

بيض مسلوق ببطء مع صلصة الزعفران والسبانخ

Uova a bassa temperatura con salsa allo zafferano e spinaci saltati.

Slow-cooked eggs with saffron sauce and sautéed spinach.

بيض مطهو ببطء مع صلصة الزعفران والسبانخ المقلي

€8,50 (3,7)

Primi Piatti
Starters
الأشياء الأولى أولاً

Bigoli al ragù d'anatra

Bigoli pasta with duck ragout

بيغولي بصلصة البط

Tipica pasta veneta con sugo di anatra cucinato lentamente.

Traditional Venetian pasta with slowly cooked duck sauce.

بأستا فينيتا التقليدية مع صلصة البط المطهو ببطء

€12,00 (1,3)

Spaghetti chitarra pomodoro e basilico

Chitarra spaghetti with tomato and basil

سباغيتي بالصلصة الطماطم والريحان

Spaghetti alla chitarra con salsa al pomodoro fresco e basilico.

Chitarra-cut spaghetti with fresh tomato sauce and basil.

سباغيتي مع صلصة الطماطم الطازجة والريحان

€8,00 (1)

Maccheroncini bufala, pomodori e porro

Maccheroncini with buffalo mozzarella, tomatoes and leek

مكرونشيني مع جبن الموتزاريللا الجاموسي والطماطم والكراث

Pasta corta con mozzarella di bufala, pomodorini e porro saltato.

Short pasta with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and sautéed leek.

مكرونة قصيرة مع جبن موتزاريللا الجاموس وطماطم كرزية وكراث مقلي

€12,00 (1,7)

Chicche di patate al ragù di manzo

Potato gnocchi with beef ragout

نيوكي البطاطس بصلصة اللحم البقري

Morbidi gnocchetti di patate conditi con ragù di manzo.

Soft potato gnocchi served with beef ragout.

نيوكي البطاطس الطري يقدم مع صلصة اللحم البقري

€10,00 (1,3)

Tagliatelle ai porcini

Tagliatelle with porcini mushrooms

تاغلياتيل مع فطر بورتشيني

Pasta fresca all'uovo condita con porcini trifolati.

Fresh egg pasta served with sautéed porcini mushrooms.

بأستا طازجة بالبيض تقدم مع فطر بورتشيني المقلي

€14,00 (1,3)

Zuppe
Soupes
الشوربات

Zuppa di legumi e verdure

Legume and vegetable soup

شوربة البقوليات والخضروات

Zuppa rustica di legumi misti e verdure fresche.

Rustic soup with mixed legumes and fresh vegetables.

شوربة ريفية من البقوليات المختلطة والخضروات الطازجة

€7,50 (9)

Zuppa di fagioli

Bean soup

شوربة الفاصوليا

Zuppa tradizionale di fagioli cucinati lentamente.

Traditional soup made with slow-cooked beans.

شوربة تقليدية مصنوعة من الفاصوليا المطهوه ببطء

€7,50 (9)

Zuppa di lenticchie e pomodorini

Lentil and cherry tomato soup

شوربة العدس والطماطم الكرزية

Zuppa di lenticchie insaporita con pomodorini freschi.

Lentil soup flavored with fresh cherry tomatoes.

شوربة العدس المنكهة بالطماطم الكرزية الطازجة

€7,50 (9)

Vellutata di zucchini

Cream of zucchini soup

شوربة كريمة الكوسة

Vellutata cremosa a base di zucchini fresche.

Creamy soup made with fresh zucchini.

شوربة كريمية محضرة من الكوسة الطازجة

€7,50 (9)

Vellutata di patate e porri

Cream of potato and leek soup

شوربة كريمة البطاطس والكراث

Vellutata delicata con patate e porri.

Delicate cream soup with potatoes and leek.

شوربة كريمية رقيقة مع البطاطس والكراث

€7,50 (9)

Secondi Piatti
Main Courses
الثانية الخامسة

Galletto ai ferri con patate

Grilled spring chicken with potatoes

دجاج صغير مشوي مع البطاطس

Galletto alla griglia servito con patate croccanti.

Grilled spring chicken served with crispy potatoes.

دجاج صغير مشوي يقدم مع بطاطس مقرمشة

€15,00

Petto di pollo alle erbe con spinaci

Herb-marinated chicken breast with spinach

صدر دجاج متبل بالأعشاب مع السبانخ

Petto di pollo alle erbe aromatiche con spinaci saltati.

Chicken breast with aromatic herbs served with sautéed spinach.

صدر دجاج متبل بالأعشاب يقدم مع السبانخ المقلي

€13,00

Arrosticini di pecora

Grilled lamb skewers

أسيخ لحم الضأن المشوي

Classici arrostiti abruzzesi di carne ovina.

Traditional Abruzzese skewers of lamb meat.

أسيخ لحم الضأن التقليدية من أبروتسو

€12,00 (6 PZ)

Costine di patanegra con patata

Iberian pork ribs with potato

أضلاع لحم الخنزير الإسباني مع البطاطس

Costine di patanegra servite con patata al forno.

Iberian pork ribs served with baked potato.

أضلاع لحم الخنزير الإسباني تقدم مع البطاطس المخبوزة

€22,00

Gulasch di manzo

Beef goulash

غولاش لحم البقر

Spezzatino di manzo speziato cotto a fuoco lento.

Spiced beef stew slowly cooked.

يخنة لحم البقر المتبل والمطهوه ببطء

€16,00 (9)



KONA

HOTEL VERONA

Secondi Piatti

Main Courses

الثانية الخامسة

Branzino al forno con patate lesse al prezzemolo

Baked sea bass with boiled potatoes and parsley

سمك القاروص المخبوز مع البطاطس المسلوقة والبقدونس

Branzino al forno accompagnato da patate lesse al prezzemolo.

Oven-baked sea bass served with boiled potatoes and parsley.

سمك القاروص المخبوز يقدم مع البطاطس المسلوقة والبقدونس.

€22,00 (4)

Filetto di pangasio alla mugnaia

Pangasius fillet meunière

فيليه سمك البانغاسيوس على طريقة المونيير

Filetto di pangasio cotto alla mugnaia con burro e limone.

Pangasius fillet cooked meunière-style with butter and lemon.

فيليه بانغاسيوس مطهو بالزبدة والليمون على طريقة المونيير.

€17,00 (4,7)



KONA

HOTEL VERONA

Contorni

Sides

كونتورني

Patate al forno

Roasted potatoes

بطاطس مشوية في الفرن

Patate dorate cotte al forno con erbe aromatiche.

Golden roasted potatoes with aromatic herbs.

بطاطس ذهبية مشوية بالأعشاب العطرية.

€5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

خضروات مشوية

Verdure fresche grigliate alla piastra.

Fresh vegetables grilled on the plate.

خضروات طازجة مشوية على الشواية.

€5,00

Spinaci ripassati

Sautéed spinach

سبانخ مقلية

Spinaci freschi saltati in padella.

Fresh spinach sautéed in a pan.

سبانخ طازجة مقلية في المقلاة.

€5,00

Insalata mista

Mixed salad

سلطة مشكلة

Insalata fresca con verdure di stagione.

Fresh salad with seasonal vegetables.

سلطة طازجة مع خضروات موسمية.

€5,00



KONA

HOTEL VERONA

Menù bambini

Kids Menu

قائمة الأطفال

Cotoletta con patatine e 1 bibita

Breaded cutlet with fries and 1 soft drink

كوتوليتا مع البطاطس المقلية ومشروب غازي واحد

Cotoletta dorata servita con patatine fritte e una bibita.

Crispy breaded cutlet served with French fries and one soft drink.

كوتوليتا مقلية مقرمشة تقدم مع بطاطس مقلية ومشروب غازي

€11,00 (1,3)

Lasagne al forno e 1 bibita/birra

Baked lasagna with 1 soft drink/beer

لازانيا بالفرن مع مشروب غازي أو بيرة

Lasagne al forno tradizionali accompagnate da una bibita o una birra.

Traditional baked lasagna served with one soft drink or beer.

لازانيا تقليدية بالفرن تقدم مع مشروب غازي أو بيرة

€12,00 (1,3,7,9)

Dessert
Desserts
حلوى

Tiramisù della casa

Homemade tiramisu

تيراميسو منزلي الصنع

Classico tiramisù preparato con ricetta tradizionale.

Classic tiramisu prepared with the traditional recipe.

تيراميسو كلاسيكي محضر بالوصفة التقليدية

€7,00 (1,3,7)

Panna cotta

Panna cotta

بانّا كوتا

Dessert cremoso al cucchiaino con coulis di frutta.

Creamy spoon dessert with fruit coulis.

حلوى كريمية تقدم بالملعقة مع صلصة الفاكهة

€5,00 (7)

Macedonia di frutta

Fresh fruit salad

سلطة فواكه طازجة

Macedonia di frutta fresca di stagione.

Salad of fresh seasonal fruit.

سلطة من الفواكه الطازجة الموسمية

€7,00

Gelato

Ice cream

آيس كريم

Gelato artigianale in vari gusti.

Artisanal ice cream in different flavors.

آيس كريم مصنوع يدويًا بنكهات مختلفة

€3,50 (7)



KONA

HOTEL VERONA

White Pizzas

Menu

LUMBERJACK - €7.00

(Mozzarella, speck, and mushrooms; allergens: 5, 4)

LA VALTENESE - €12.00

Mozzarella, arugula, beef carpaccio, Parmesan, and cherry tomatoes; allergens: 5, 4

THE RUSTICHELLA - €9.50

(Mozzarella, bacon, and zucchini; allergens: 5, 4)

GARDEN VEGETABLES - €9.00

(Mozzarella, bell peppers, grilled zucchini, eggplants; allergens: 4, 5)

THE BRONTE - €12.50

(Burrata, mortadella, and chopped pistachios drizzled with basil oil; allergens: 5, 4, 2)

THE VERONESE - €11.50

(Mozzarella, Monte Veronese, tastasal, and Amarone sauce reduction; allergens: 5, 12, 4)



Traditional pizzas

Menu

MARGHERITA - €6.50

(Tomato and mozzarella; allergens: 5, 4)

THE LOVER - €7.50

(Tomato, mozzarella, and sweet salami; allergens: 5, 4)

ADDIES, TUNA, CAPERS - €8.50

(Tomato, mozzarella, anchovies, tuna, and capers; allergens: 5, 6, 12, 4)

AMERICA - €8.50

(Tomato, mozzarella, sausage, and chips; allergens: 5, 4)

CAMPAIGN - €8.00

(Tomato, mozzarella, cooked ham, and mushrooms; allergens: 5, 4)

THE LIGHT - €9.50

(Tomato, mozzarella, sausage, scamorza, and baked potatoes; allergens: 5, 4)

TUNA AND ONION - €8.00

(Tomato, mozzarella, tuna, and onion; allergens: 5, 12, 4)

METEORA - €10.00 (Tomato, mozzarella, corn, black olives, Greek feta, and oregano; allergens: 5, 4)

FOUR CHEESES - €9.00

(Tomato, mozzarella, parmesan, fontina, gorgonzola; allergens: 5, 4)



KONA

HOTEL VERONA

Swimming Pool Menu

ANTIPASTI STARTERS 前菜 المقبلات

Bruschette miste (1)

Mixed bruschetta (1)

意大利烤面包配番茄和香料 (1)

خبز محمص إيطالي مع طماطم وتوابل (1)

€7

Focaccia con crudo (1)

Focaccia bread with cured ham (1)

意式火腿烤面包 (1)

خبز الفوكاتشيا مع لحم خنزير معالج (1)

€8

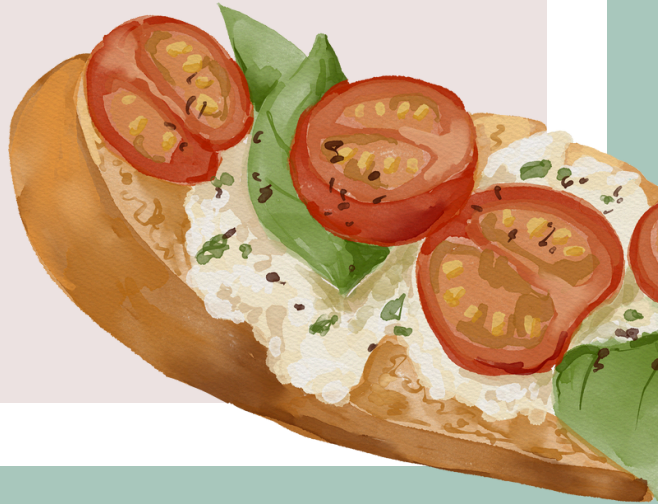
Fritti misti (1)

Mixed fried appetizers (1)

混合油炸小吃 (1)

مقبلات مقلية مشكلة (1)

€8



PIATTI FREDDI COLD DISHES 冷盘 الأطباق الباردة

Caprese di bufala (7)

Buffalo mozzarella caprese (7)

水牛奶酪配番茄和罗勒 (7)

سلطة كابريزي مع جبنة موزاريلا طازجة (7)

€12

Crudo e melone

Parma ham and melon

帕尔玛火腿配哈密瓜

لحم خنزير بارما مع شمام

€10

Insalata di mare (2,14)

Seafood salad (2,14)

海鲜沙拉 (2,14)

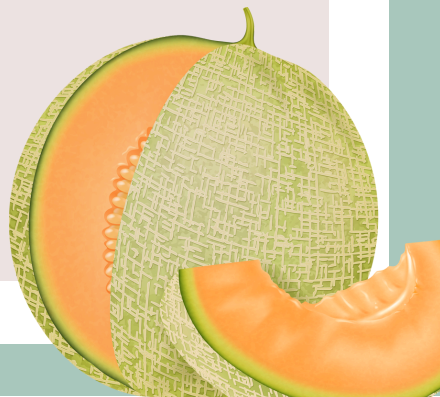
سلطة مأكولات بحرية (2,14)

€16



KONA

HOTEL VERONA



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

الطباق الأولى 第一菜

Riso venere con verdure di stagione e feta greca (7)

Venere black rice with seasonal vegetables and Greek feta (7)

黑米配时令蔬菜和希腊羊奶酪 (7)

أرز فينيري مع خضار موسمية وجبن فيتا (7)

€9

Pasta fredda con pomodoro mozzarella e basilico (1,7)

Cold pasta with tomato, mozzarella and basil (1,7)

冷意面配番茄、马苏里拉奶酪和罗勒 (1,7)

باستا باردة مع طماطم وجبنة موزاريلا وريحان (1,7)

€10

Pasta fredda con pesto di basilico e pomodorini (1)

Cold pasta with basil pesto and cherry tomatoes (1)

冷意面配罗勒香蒜酱和樱桃番茄 (1)

باستا باردة مع بيستو الريحان وطماطم كرزية (1)

€10



BEST-SELLERS الأكثر مبيعا 畅销产品

Club sandwich

俱乐部三明治

شطيرة النادي

€12

Panini / tramezzini farciti (1,7)

Stuffed sandwiches (1,7)

夹心三明治 (1,7)

شطائر محشوة (1,7)

€12

Piadina cotto e fontina (1,7)

Flatbread with cooked ham and fontina cheese (1,7)

烤火腿和丰蒂娜奶酪卷饼 (1,7)

خبز مسطح مع لحم خنزير مطبوخ وجبنة فونتينا (1,7)

€6

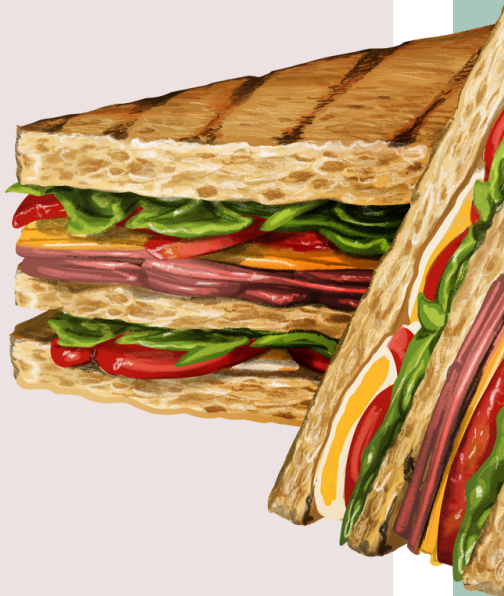
Piadina crudo e mozzarella (1,7)

Flatbread with cured ham and mozzarella (1,7)

烤火腿和马苏里拉奶酪卷饼 (1,7)

خبز مسطح مع لحم خنزير معالج وجبنة موزاريلا (1,7)

€8



BEST-SELLERS الأكثر مبيعا 畅销产品

Insalatona Caesar salad (1,3,7)

Caesar salad

(romaine lettuce, croutons, chicken breast, bacon, Caesar dressing) (1,3,7)

凯撒沙拉 (罗马生菜、烤面包丁、鸡胸肉、培根、凯撒酱) (1,3,7)
سلطة سيزر (خس، خبز محمص، صدر دجاج، بيكون، صوص سيزر) (1,3,7)

€12

Hamburger di manzo di scottona (3,7)

Beef burger

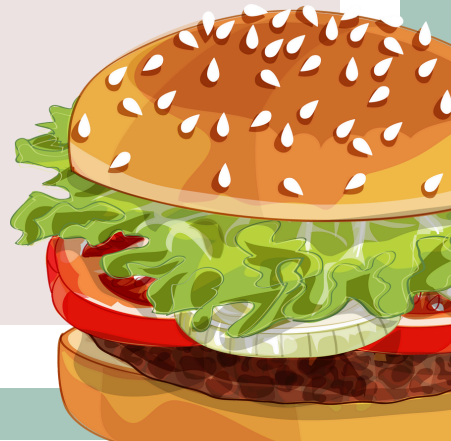
(Scottona beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise) (3,7)

汉堡包

(嫩牛肉、切达奶酪、培根、生菜、西红柿、番茄酱、蛋黄酱) (3,7)

برجر لحم بقر سكوتونا مع جبنة شيدر، بيكون، خس، طماطم، كاتشب ومايونيز (3,7)

€14



INSALATONE

MIXED SALADS 什锦沙拉 مشكلة سلطة

Ingredienti a scelta / Additional ingredients /

可选配料 / مكونات إضافية

Tonno (4) – Tuna (4) – 金枪鱼 (4) – تونة (4)

Capperi – Capers – 水瓜柳 – كبر

Olive – Olives – 橄榄 – زيتون

Uovo sodo (3) – Boiled egg (3) – 煮鸡蛋 (3) – بيضة مسلوقة (3)

Pomodoro – Tomato – 西红柿 – طماطم

Feta greca (7) – Greek feta (7) – 希腊羊奶酪 (7) – جبنة فيتا يونانية (7)

Carote – Carrots – 胡萝卜 – جزر

Cipolla rossa – Red onion – 红洋葱 – بصل أحمر

Mozzarella (7) – Mozzarella (7) – 马苏里拉奶酪 (7) – جبنة موزاريلا (7)

Mais – Corn – 玉米 – ذرة

Cetrioli – Cucumber – 黄瓜 – خيار

Finocchi – Fennel – 茴香 – شمر

Semi di papavero – Poppy seeds – 罂粟籽 – بذور الخشخاش

Pomodori secchi – Sundried tomatoes – 风干番茄 – طماطم مجففة

Wurstel – Frankfurter – 法兰克福香肠 – نقانق فرانكفورتر

Zucchine grigliate – Grilled zucchini – 烤西葫芦 – كوسة مشوية

Ceci – Chickpeas – 鹰嘴豆 – حمص

Radicchio – Radicchio – 红菊苣 – الهندباء الحمراء

Pesca – Peach – 桃子 – خوخ

Pera – Pear – 梨 – كمثرى

Mela – Apple – 苹果 – تفاح

