

Antipasti  
Appetizer  
מנות פתיחה

***Tagliere di salumi e formaggi della Valpolicella con mostarda e giardiniera di nostra produzione***

*Valpolicella cold cuts and cheeses board with our homemade pickled vegetables and mustard*

מגש נקניקים וגבינות מהואלפוליצ'לה עם ירקות מוחמצים וחרדל תוצרת בית

(1, 7, 12) – €14

***Tartare di manzo con frutto del capper, uovo disidratato e senape antica***

*Beef tartare with caper fruit, dehydrated egg and old-style mustard*

טרטר בקר עם צלפים, חלמון מיובש וחרדל מסורתי

(3, 10) – €14

***Parmigiana di melanzane, con dressing di pomodoro e salsa Monte Veronese***

*Eggplant parmigiana with tomato dressing and Monte Veronese cheese sauce*

פרמיז'נה של חצילים עם רוטב עגבניות וגבינת מונטה וורונזה

(7) – €10

***Tris di polenta alla brace, con champignon e timo***

*Grilled polenta trio with champignon mushrooms and thyme*

שלישיית פולנטה בגריל עם פטריות שמפיניון וטימין

(7) – €10

**Primi Piatti**  
Starters  
מנות ראשונות

***Risotto all'Amarone, noci e salsa di Monte Veronese stagionato 316 mesi***

*Amarone wine risotto with walnuts and Monte Veronese cheese sauce (3/6 months aged)*

ריזוטו עם יין אמרונה, אגוזים וגבינת מונטה וורונזה מיושנת  
(7, 8) – €18

***Tagliatelle al ragù di manzo al profumo di rosmarino***

*Tagliatelle with beef ragù and rosemary scent*

טליוולי ברוטב ראגו בקר עם ניחוח רוזמרין  
(1, 9) – €11

***Chicche di patate con pesto di basilico, pomodorini confit e scorza di limone grattugiata***

*Potato gnocchetti with basil pesto, confit cherry tomatoes and grated lemon zest*

ניוקי תפוחי אדמה עם פסטו בזיליקום, עגבניות קונפי וגרידת לימון  
(7, 8) – €10

***Bigoli con le sarde, crostini di pane al timo e pan grattato***

*Bigoli pasta with sardines, thyme croutons and breadcrumbs*

פסטת ביגולי עם סרדינים, קרוטונים בטימין ופירורי לחם  
(1, 4) – €14

***Spaghetto alla chitarra al pomodoro e basilico***

*Homemade guitar-cut spaghetti with tomato and basil*

ספגטי טרי בעבודת יד עם עגבניות ובזיליקום  
(1) – €9



KONA

HOTEL VERONA

## Secondi Piatti

Main Courses

מנות עיקריות

### *Tagliata di Angus con riduzione di vino all'Amarone*

*Sliced Angus beef with Amarone wine reduction*

פרוסות אנגוס עם צמצום יין אמרונה  
(12) – €25

### *Costine di Pata Negra in CBT glassate al miele di castagno e senape*

*Slow-cooked Pata Negra ribs glazed with chestnut honey and mustard*

צלעות פאטה נגרה בבישול איטי עם זיגוג דבש ערמונים וחרדל  
(10) – €18

### *Grigliata mista di carne alla brace con polenta*

*Mixed grilled meats with polenta*

מנגל בשרים מעורב עם פולנטה  
(-) – €26

### *Insalatina di mare con cipolla rossa di Tropea, limone e prezzemolo*

*Seafood salad with Tropea red onion, lemon and parsley*

סלט פירות ים עם בצל אדום מטרופאה, לימון ופטרזויליה  
(4, 5, 14) – €16

### *Patate al forno*

*Roasted potatoes*

תפוחי אדמה בתנור  
(-) – €5

### *Insalata mista*

*Mixed salad*

סלט מעורב  
(-) – €5

### *Patate fritte*

*French fries*

צ'יפס  
(-) – €5

### *Verdure grigliate*

*Grilled vegetables*

ירקות בגריל  
(-) – €5



KONA

HOTEL VERONA

## Dessert

Desserts

קינוחים

### *Macedonia con gelato*

*Frutta fresca di stagione, gelato alla vaniglia o alla frutta*

*Fresh seasonal fruit salad with vanilla or fruit ice cream*

סלט פירות עם גלידה

(1, 3, 7) – €7

### *Tiramisù della casa*

*Mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, caffè, cacao amaro*

*Homemade tiramisù with mascarpone, eggs, sugar, ladyfingers, coffee, cocoa powder*

טירמיסו ביתי

*(Allergeni: Latte, Uova, Glutine / Allergens: Milk, Eggs, Gluten / مسيبات الحساسية: الحليب، البيض، الغلوتين)*

( 7 ) – €7