



LA CANTINA
DEL
KONA

Antipasti | Starters

Tagliere Misto Valpolicella

Selezione di salumi e formaggi tipici del territorio
con giardiniera e mostarde.

*Selection of local cured meats and cheeses served with pickled
vegetables and traditional mustards.*

€ 16 | Allergeni: 7,10,12

Caprese di Bufala DOP

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco,
basilico e olio extravergine d'oliva.

Buffalo mozzarella DOP, fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil.

€ 13 | Allergeni: 7

Tartare di Manzo

Battuta di manzo selezionato con condimenti della tradizione.

Hand-cut beef tartare prepared with traditional seasonings.

€ 18 | Allergeni: 3,10

Tortino di Patate e Gorgonzola

Soffice tortino di patate con cuore cremoso al gorgonzola.

Soft potato flan with creamy gorgonzola cheese.

€ 12 | Allergeni: 7

Mousse di Ricotta e Pesce

Mousse delicata di ricotta accompagnata da pesce affumicato e
croccantezza di frutta secca.

Delicate ricotta mousse served with smoked fish and crunchy nuts.

€ 15 | Allergeni: 4,7,8





LA CANTINA
DEL
KONA

Primi Piatti | First Courses

Bigoli Tastasal e Pecorino

Bigoli della tradizione veneta con tastasal e pecorino stagionato.
Traditional Venetian bigoli pasta with tastasal sausage and aged pecorino cheese.

€ 14 | Allergeni: 1,7

Spaghetti Pomodoro e Basilico

Spaghetti con salsa di pomodoro fresco e basilico profumato.
Spaghetti with fresh tomato sauce and fragrant basil.

€ 11 | Allergeni: 1

Maccheroncini ai Quattro Formaggi

Pasta artigianale avvolta da una crema ai quattro formaggi.
Homemade pasta tossed in a rich four-cheese cream sauce.

€ 13 | Allergeni: 1,7,8

Lasagnetta Vegetariana

Lasagnetta con verdure di stagione e besciamella delicata.
Vegetarian lasagna with seasonal vegetables and creamy béchamel sauce.

€ 13 | Allergeni: 1,3,7

Risotto all'Amarone

Risotto mantecato con Amarone della Valpolicella.
Creamy risotto flavored with Amarone della Valpolicella wine.

€ 15 | Allergeni: 7,12





LA CANTINA
DEL
KONA

Secondi alla Brace | Grilled Main Courses

Arrosticini (6 pezzi)

Tradizionali spiedini di carne cotti alla brace.
Traditional grilled meat skewers.

€ 14 |

Galletto Speziato

Galletto marinato con erbe aromatiche e spezie.
Baby chicken marinated with aromatic herbs and spices.

€ 18 |

Costine Patanegra

Costine di suino Patanegra cotte lentamente e glassate.
Slow-cooked Patanegra pork ribs with a flavorful glaze.

€ 22 | Allergeni: 10

Filetto di Maialino

Filetto tenero cotto alla brace e servito con il suo fondo.
Tender grilled pork fillet served with its natural juices.

€ 19 |

Petto di Pollo

Petto di pollo alla griglia, leggero e saporito.
Grilled chicken breast, light and flavorful.

€ 16 |

Hamburger di Scottona

Hamburger di scottona italiana con pane artigianale.
Italian scottona beef burger served on artisan bread.

€ 18 | Allergeni: 1,7



LA CANTINA
DEL
KONA

Specialità di Pesce | Fish Specialties

Frittura di Calamari e Gamberi

Calamari e gamberi fritti dorati e croccanti.

Golden fried calamari and shrimps.

€ 20 | Allergeni: 1,2,14

Merluzzo al Forno

Filetto di merluzzo cotto al forno con erbe aromatiche.

Oven-baked cod fillet with aromatic herbs.

€ 18 | Allergeni: 4

Salmone con Verdure

Trancio di salmone servito con verdure di stagione.

Salmon fillet served with seasonal vegetables.

€ 19 | Allergeni: 4





LA CANTINA
DEL
KONA

Dolci | Desserts

Tiramisù

Il classico dolce italiano preparato secondo tradizione.
The classic Italian dessert prepared following tradition.

€ 7 | Allergeni: 1,3,7

Panna Cotta ai Frutti Rossi

Panna cotta artigianale con salsa ai frutti rossi.
Homemade panna cotta with red berry sauce.

€ 6 | Allergeni: 7

Macedonia Fresca

Selezione di frutta fresca di stagione.
Selection of fresh seasonal fruits.

€ 6 |





LA CANTINA
DEL
KONA

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN GUIDE

1		Glutine / <i>Gluten</i>	8		Frutta a guscio / <i>Nuts</i>
2		Crostacei / <i>Crustaceans</i>	9		Sedano / <i>Celery</i>
3		Uova / <i>Eggs</i>	10		Senape / <i>Mustard</i>
4		Pesce / <i>Fish</i>	11		Sesamo / <i>Sesame</i>
5		Arachidi / <i>Peanuts</i>	12		Solfiti / <i>Sulphites</i>
6		Soia / <i>Soybeans</i>	13		Lupini / <i>Lupin</i>
7		Latte e derivati / <i>Milk and Dairy Products</i>	14		Molluschi / <i>Molluscs</i>