



Verona
Hôtel d'Europe & Taverne
Tetta di Giulietta
cuisine gourmet de Verone
Situé dans la meilleure position de la ville. Bonis toute à neuf.
Maison recommandée préférée par les Familles et Touristes.
Confortablement meublée. Directement en dessous de l'hôtel
se trouve une délicieuse estoria Tetta di Giulietta où vous pourrez
déguster une cuisine gastronomique traditionnelle Vénétienne.
Prix modérés. On parle les langues principales.
Omibus à tous les trains.

Publizzata originaria Francese nel 1907



Bon Appetito!
Chef Enzo

Gazzetta di Giulietta
LO CHEF ENZO ANNUNCIA
al popolo italiano e al mondo:
PASTA E BASTA!

La vita è troppo breve per
negarti una pizza così buona ; )

Pizza €12,90, aggiunte incluse (massimo 2)
Pizze Pazze

- Terrona: mozzarella, pomodoro pelato, pomodoro fresco, olive, grana, basilico
Raviozzo: mozz., pancetta, gorgonzola, funghi
Panuozzo: mozzarella, pomodoro fresco, cotto, salsiccia, cime di rape
Vesuvio: Doppia pasta, mozzarella, pelato, pom. piennolo, peperoni comm' a lava 'do Vesuvio
Bruschiacciata: pomodorini, rucola, grana, olio
Filadelfa: mozz., cotto, zucchine, Philadelphia
Carbonara: mozzarella, uovo, pecorino, guanciale, pepe nero
Perina: mozz., pera, gorgonzola, cannella
Limousina: mozz., limone, cannella, provola affumicata
Mascartella: mascarpone, nutella, gran. di noci
Sciue' Sciue'... bordo ripieno: mozzarella di Bufala, pomodorini datterini, origano
Tetta di Giulietta: philadelphia, cioccolato fondente, peperoncino, menta
40cm di Romeo: mozzarella, pom. pelato + ingredienti a vostra scelta €24,90

Pizze Veronesi
+ mozzarella, pomodoro

- Cicia.Séola.Carciofi salsiccia, cipolla, carciofi Cini.Cicia.Grana funghi bosco, salsiccia, grana
Cavallina.Bresaola di cavallo, rucola, grana
Tastasal.Tastasal, radicchio, gorgonzola
Porzello.Salsiccia, cotto, salamino, pancetta
Salàda.Carpaccio di carne Salàda, pesto, grana
Gardesana.Sarde del Garda, pom.datterini, capperi

Pizze Classiche

- Frutti.Mare, Mare.Monti (frutti di mare, boscaiola)
Campagnola (pancetta, cipolla, uova), Capricciosa
Diavola, Vera Napoli (acciuoghe, capperi, origano)
Crudo, Tonno, Wurstel, Cotto.Funghi, Tonno.Cipolla

Aggiunte GRATIS: datterini, frutti di mare, salsiccia, tastasal, bresaola, pancetta, crudo, cotto, funghi, carne salà, pomodorini, soppressa, salamino, grana, gorgonzola, brie, pollo, wurstel, acciuoghe, rucola, boscaiola, uova, verdura fresca, sottaceti, ananas, erbe aromatiche, ecc.
Aggiunta di mozzarella bufala o burrata €3,90.

Senza aggiunte/No additions available:
Schiacciata: olio, origano €6,90
Schiacciata Veneta: olio, origano, soppressa €8,90
Margherita mozzarella, pomodoro €8,90 (+bufala o burrata +€3,90)

cucina a vista
pane biologico fatto in casa
bigoli al torchio
carne allevato sui pascoli dei monti Lessini all'aria aperta

Pasta fresca

- \*spaghetti con nero di seppia 2,90
\*pasta senza glutine +2,90
\*+brie +1,90
\*+gorgonzola +1,90



Why we have the youngest customers in the business
Nothing does it like Seven-Up!

ANTIPASTI
CRUDO E MOZZARELLA BUFALA
parma ham and mozzarella bufala 12,90
CARNE SALADA (FESA DI MANZO SALMISTRATA)
herb marinated beef carpaccio 12,90
TAGLIERE DI SALUMI CON SOTTACETI DELLA CASA
typical salami platter 12,90
MELANZANE ALLA PARMIGIANA
aubergine parmigiana 9,90

Veronese Heroes Protagonisti Veronesi:

- BIGOLI AL MUSSO (RAGÙ D'ASINO ALL'AMARONE) 12,90
home-made bigoli with donkey ragout all' Amarone
BIGOLI CON ANATRA STRAPÀ 12,90
home-made bigoli with stuffed torn duck
BIGOLI TASTASAL E RADICCHIO ALL'AMARONE 12,90
home-made bigoli with minced pork and red radicchio
TORTELLINI NODO D'AMORE di manzo, tipo Valeggio 12,90
home-made tortellini di Valeggio love-knot with beef

Famous Italians Famosi Italiani in Veneto:

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 12,90
ravioli with ricotta e spinach
BIGOLI CACIO E PEPE AUTOCTONO TASMANO 12,90
bigoli with goat cheese and tasmanian pepper
CARBONARA ROMANESCA COI BIGOLI VERONESI 12,90
genuine ancient Roman recipe
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 16,90
spaghetti with seafood
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 15,90
spaghetti with clams

Traditional Verona hilights Veronesi SuperStars:

- RISOTTO (ALL'AMARON/TASTASAL/FRUTTI DE MAR) 15,90
POLENTA ALLA BOSCAIOLA 9,90
polenta with forest mashrooms
POLENTA CON LARDO LEVONI! 9,90
with Lard Levoni carpaccio

SOUPS Zuppe:
MINESTRONE 9,90
ZUPPA DI CIPOLLA onion soup 9,90
CREMA DI ZUCCHINE E PATATE potato cream 9,90

solo per i bambini/only for children Menù Baby:

- PIZZA BABY + SOFT DRINK 8,90
PASTA IN BIANCO + BIBITA 8,90
PASTA AL RAGÙ/POMODORO/PESTO + BIBITA 9,90
WURSTEL+PATATE/POLENTA + SOFT DRINK 9,90

Prodotti freschi dagli agricoltori locali



- Cover Charge 2,50/pers incl. domestic tax, homemade organic bread, precious extravergine olive oil from Bardolino, Balsamic vinegar di Modena and Himalayan Pink Salt

Traditional Veronese Horse & Donkey Specialities Piatti tipici Veronesi d'Asino e di Cavallo

- PASTISADA DE CAVAL ALLA VERONESE con polenta 17,90
traditional Veronese al 8-hours horse meat stew
STRACOTTO DE MUSSO ALL'AMARONE con polenta 18,90
delicious donkey meat stew
FILETTO DE CAVAL\* tenerissimo tipico Veronese 26,90
horse filet steak\* tender, juicy, typical Veronese

Beef, Pork, Rabbit main courses Secondi di Manzo Maiale, Coniglio

- STINCO DE PORZÉLO AL ROSMARINO 17,90
PORK GUANCETTE AL SUGO pork shin (knuckle) braised in beer
OSSOBUCCO DI MANZO DELLA LESSINIA con polenta 17,90
ossobuco bio beef from Lessinia, polenta
COSCE DI CONIGLIO AL FORNO alle erbe aromatiche 18,90
rabbit wings baked with aromatic herbs
CODA ALLA MELAGRANA specialità dello Chef 18,90
oxtail in caramelized pomegranate
FILETTO DI SCOTTOMA TENERO E SUCCOSO 26,90
scottona heifer filet steak\*

Fish main courses Secondi di Pesce

- COZZE ALL'AGLIO e VINO BIANCO/PEPATA DI COZZE 16,90
mussels sauté in white wine/in red spicy sauce
BRANZINO/ORATA AL FORNO con verdura stufata 19,90
seabass/ sea bream baked in the oven
BACALÀ A LA VIXENTINA DELLA CASA 19,90
stockfish alla vicentina with polenta

all homemade desserts Dolci fatti in casa
il dolce non fa domande stupide, il dolce ti capisce

- TIRAMISÙ 5,90
PANNA COTTA (al cioccolato / caramello / coulis di frutta) 5,90
CREMA CATALANA 5,90
SEMIFREDDO NOCI, CAMELLO E CIOCCOLATO 5,90
walnut semifreddo (walnuts, caramel and chocolate)
AFTER EIGHT (semifreddo alla menta e cioccolato fondente) 5,90
semifreddo with fresh mint and dark chocolate
TORTINO DI MELE CON CAMELLO SALATO E SELATO 5,90
apple cake with salted caramel and ice-cream
CUORE TENERO tortino caldo al cioccolato fondente, Gelato al tè verde 7,90
tender heart : dark chocolate cake with ice-cream and green tea

SENO IDEALE

Advertisement for NIVEA featuring two women and text: 'Il Trionfo della "NIVEA" è dimostrato da numerosi premi e certificati. In meno di un mese sviluppa il seno rendendolo rigido, perfetto e affascinante. La "NIVEA" può usarsi da signore e signorine di qualsiasi età. E' di uso esterno, traccia ed è garantito innocuo. Flacone L. 7. Spedizione segretissima. Istruzioni gratis. ISTITUTO CHIMICO - Via Vitruvio, 37 - MILANO'

VERONA MIERA di CAVALLI MERCATO di BOVINI ESPOSIZIONE EQUINA REGIONALE VENEZIA-MANTOVANA dal 12 al 16 Ottobre 2007 RIDUZIONI FERROVIARIE

- \*al burro tartuffo bianco...+3,90
\*al Pepe Verde.....+2,90
\*all'Amarone.....+2,90
Contorni picc. intero
Side-dishes side plate
Crauti 2,90 5,90
Sauerkraut
Polenta morbida 2,90 5,90
Polenta purèe
Patate al forno 3,90 6,90
Roast potato
Verdura grigliata 3,90 9,90
Grilled vegetables

G. GUCCI & C.
Direttore Comproprietario: GUCCIO GUCCI
(gli impiegato della valigeria Franzi)
FIRENZE
Via della Vigna Nuova, 7
SPECIAGITÀ
VALIGERIA INGLESE
Articoli finissimi per regali

BAYER PHARMACUTICAL PRODUCTS Manufacturers
ASPIRIN
HEROIN
The Sedarive for Coughs
AVAILABLE FROM
FARBENFABRIKEN of ELBERFELD C9
40 STONE STREET New York

Prodotti Unica
VERONA - Via Mazzini 30 - Tel. 1758
sono in vendita tutte le specialità Unica:
TORRONE - CIOCCOLATO AL LATTE -
AL MIELE - GIANDUIA - TAIMONE -
FANTASIA-GIANDUIOTTI-PANETTONI
SCATOLE ILLUSTRATE DI GRAN LUSSO
CARAMELLE - ROKS DROPS - CONFETTURE - PASTIGLIAGGI - LIQUIRIZIE BISCOTTI - GALETTINE - WAFERS
«Calendarietto regalo a tutti gli Acquirenti»
COLAZIONE SPECIALE: TAZZA di CIOCCOLATO «UNICA» con PANDORO e BISCOTTI LIRE UNA
PANDORO FRIGO
IL DOLCE PREFERITO
Premiata Pasticceria ANTONIO FRIGO
VIA MAZZINI 30 - VERONA - TEL. 1758 - 18161

