

Mazzanti

C A S A



C A S A Mazzanti

La promessa

Noi della Casa Mazzanti Caffè,
giorno dopo giorno,
ci ripromettiamo di fare
del nostro meglio per offrire originalità,
varietà e gusto.

Nel nostro ambiente elegante
ed accogliente, in questo luogo
storico e suggestivo, vogliamo
offrire la qualità e la freschezza
degli ingredienti migliori, eccellente
accoglienza ed un servizio sempre
all'altezza. Perciò, se c'è qualcosa che
non è di Tuo gradimento,
se qualcosa che hai ordinato
non Ti piace, non c'è problema!
Noi provvederemo subito a cambiarlo!
Ti chiediamo però la cortesia
di avvertirci in tempo,
così porremo rimedio prima
che il Tuo pasto sia concluso.

***“Questa e' la nostra promessa:
se qualcosa non Ti piace,
dillo subito e noi lo cambiamo!”***

*Dear customer if there is something
you ordered which you don't like,
this is not a problem!
We will change it right away!*

***“This is our promise:
tell us right away if you don't
like it and we will change it!”***



Coperto € 2,50 | Cover charge

*Verona, la mia città, è come una donna:
misteriosa, affascinante e piena di sorprese.*

Casa Mazzanti, ispirata alle donne di Verona, è dinamica, giovanile, elegante e sofisticata.
Come descritto da Berto Barbarani, è misteriosa, affascinante e piena di sorprese.
Un luogo dove ogni donna può sentirsi a proprio agio e apprezzata in tutte le sue forme.

*Casa Mazzanti, inspired by the women of Verona, is dynamic, youthful, elegant, and sophisticated.
As described by Berto Barbarani, it is mysterious, charming, and full of surprises.
A place where every woman can feel comfortable and appreciated in all her forms.*





Vitello € 17,50
tonnato
con capperi

*Sliced veal
with tuna sauce
and capers.*

Antipasti | Starters



BRUSCHETTA BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA DOP € 14,50

"Bruschetta" with garlic. Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and Montagnana DOP ham.



BRUSCHETTA VEGETARIANA € 12,00

*"Bruschetta" with garlic. Eggplant, pepper, zucchini and brie cheese.
Con melanzane, peperoni, zucchine e brie.*

Jamon € 26,00
"Pata Negra"

de Bellota Juan Pedro Domecq.



Antipasti | Starters

Selezione mista di salumi e formaggi € 24,00

Selection of typical cheeses and cold cuts.



"Pata Negra" e Avocado € 23,00

With tomatoes, pata negra, Montagnana DOP ham, macadamia nuts, avocado, slices of crunchy apple and balsamic. - Con cubetti di pomodoro, pata negra, prosciutto crudo di Montagnana DOP, avocado, anacardi, lamelle di mela croccante e balsamico.



Insalatone | Salads



CAPRESE € 17,00

With tomatoes, buffalo mozzarella, avocado, basil and oregano.
Con pomodori, mozzarella di bufala, avocado, basilico e origano.



GRECA € 15,00

With cucumbers, tropea sweet onion, feta cheese, black olives, oregano, tomatoes.
Con cetrioli, cipolla di tropea, feta greca, olive nere, origano e pomodori.

Tataki € 21,00
di tonno

With red tuna, sweet onion and bean sprouts.

Con valerianella, germogli di soia, tataki di tonno
rosso con salsa agrodolce a base di soia, olive.



Insalatone | Salads



NIZZARDA € 16,00

With rocket, valerian lettuce, extra virgin olive oil tuna, eggs, tropea onion and capers.
Con rucola, valeriana, tonno sott'olio, uova, cipolla dolce di tropea e capperi.



POLLO E AVOCADO € 16,50

With chicken, avocado, pineapple and cashew nuts.
Con pollo, avocado, ananas e anacardi.

Contorni | Side dish

INSALATA MISTA € 6,50

Mixed salad.

INSALATA VERDE € 6,00

Green salad.

PATATINE FRITTE € 7,00

French fries

SELEZIONE DI VERDURE € 7,00

Mixed vegetables

Spaghetti € 16,50
alla carbonara
con speck d'anatra

"Carbonara" spaghetti with cured duck.



Primi | First courses



**TAGLIOLINI CON SCAGLIE
DI TARTUFO NERO** € 19,00

Craft tagliolini with black truffel.



LINGUINE ALLA "BUSARA" € 19,00

*Craft linguine "busara" venetian style with shrimps,
king prawns and cherry tomatoes.*

*Linguine artigianali con code di gambero,
mazzancolle, cirietto e basilico.*



MACCHERONI CON POMODORINI GLASSATI E STRACCETTI DI BURRATA € 14,50

*Home made "maccheroni" fresh pasta with glazed
cherry tomatoes, burrata chunks and basil. - Di pasta fresca artigianale.*

Spaghetti € 18,00
alle vongole
veraci

*Craft spaghetti from Gragnano
with fresh clams sauteed in white wine.*



Primi | First courses



TAGLIATELLE ALLA MEDITERRANEA € 17,50

Craft tagliatelle with red tuna, cherry tomatoes, "taggiasche" olives and capers. - Tagliatelle artigianali con tonno rosso, ciriello, olive taggiasche e capperi.



LINGUINE AL PESTO GENOVESE € 12,50

Craft linguine with genovese pesto.



LASAGNE AL MONTE VERONESE € 13,50

Traditional lasagne pie with Monte Veronese cheese.



RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 18,00

Risotto with Valpolicella Amarone wine.



Il Lievito Madre

Le nostre pizze hanno
24 ore di lievitazione naturale
con lievito madre.

I benefici del suo utilizzo sono innegabili
e sono dovuti soprattutto alla presenza
di batteri che oltre a renderlo un
organismo vivo, gli conferiscono
anche un sapore migliore.

Cos'è il Lievito Madre

A tutti gli effetti, il lievito madre
è un insieme di batteri lattici e lieviti.
I batteri nati, nutrendosi degli zuccheri
della farina, producono molecole di
anidride carbonica che fanno aumentare
il volume dell'impasto. Il glutine che si trova
negli amidi della farina viene trasformato
in acido acetico e acido lattico,
due conservanti naturali.

Benefici

I benefici nel suo utilizzo sono dunque
una quantità maggiore di sapori e profumi,
una struttura dell'impasto più sostenuta
e una maggiore resistenza nel tempo.
Per i veri appassionati di pane e pizza
è dunque un plus che distingue
un prodotto da un altro.
Lavorare con il lievito madre consente
di conservare sapori e profumi,
rispettando tempi e procedimenti
che rendono la pizza o il pane
maggiormente digeribili e gustosi.

Prenditi cura di te.
mangia una pizza
più sana e genuina.

Sourdough starter

Our pizzas have 24 hours
of natural leavening
with sourdough starter.

*The benefits of its use are undeniable
and are mainly due to the presence
of bacteria that not only make it a living
organism, but also make it taste better.*

"What is Sourdough Starter

*In essence, sourdough starter
is a combination of lactic acid bacteria
and yeasts. The bacteria, feeding on the
sugars in the flour, produce carbon dioxide
molecules that increase the volume of the
dough. The gluten found in the starches
of the flour is transformed into acetic acid
and lactic acid, two natural preservatives.*

Benefici

The benefits of using it are therefore
a greater amount of flavors and aromas,
a more robust dough structure, and greater
longevity. For true bread and pizza
enthusiasts, it is a plus that distinguishes
one product from another.
Working with sourdough starter
allows for the preservation of
flavors and aromas, respecting
the times and processes that make
pizza or bread more
digestible and tasty.

Take care
of yourself.
eat healthier pizza.



Pizze | Pizzas

Classiche | Classics



MARGHERITA € 7,50

*Tomato, mozzarella
"fior di latte" and oregano.*



SICILIANA € 10,00

*Tomato, mozzarella sicilian anchovies, capers,
black olives, cherry tomatoes and fresh basil.
Pomodoro, mozzarella, acciughe di sciacca,
capperi, olive nere taggiasche, origano.*



PROSCIUTTO & FUNGHI € 11,50

*Tomato, mozzarella, baked
ham and mushrooms.
Pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto e funghi.*



QUATTRO STAGIONI € 11,50

*Tomato, mozzarella,
artichokes, cooked ham, mushrooms
and black olives. - Pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere.*

Pizze | Pizzas

Classiche | Classics



VEGETARIANA € 12,00

Tomato, mozzarella, seasonal grilled and baked vegetables. - Pomodoro, mozzarella e selezione di verdure di stagione.



MAZZANTI'S "DIAVOLA" € 12,00

Tomato, mozzarella ricotta, spicy "Napoli" Salami, Tropea onion and black olives. - Pomodoro, mozzarella, ricotta di bufala, salamino piccante, cipolla di Tropea e olive nere taggiasche.



CAPRICCIOSA € 12,00

Tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, boiled ham, anchovies, capers and oregano. Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano.



TONNO E CIPOLLA ROSSA € 11,00

Tomato, mozzarella, tuna and red onions. Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse.

Pizze | Pizzas

Speciali | Specials

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO € 13,00 **DI MONTAGNANA DOP**

*Tomato, mozzarella, Montagnana DOP
ham & burrata cheese.*

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
di Montagnana DOP, burrata e origano.*

BUFALA E CODE DI GAMBERI € 14,00

*Tomato, buffalo mozzarella
and grilled shrimps added after baking.*

*Pomodoro, mozzarella di bufala e code di gamberi scottate
alla piastra dopo cottura.*

OGNI INGREDIENTE IN AGGIUNTA € 2,00

Each additional topping

PROSCIUTTO CRUDO € 3,00 **DI MONTAGNANA DOP, MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATA, MOZZARELLA SENZA LATTOSIO E CODE DI GAMBERI**

*Montagnana DOP ham, buffalo mozzarella,
burrata cheese, lactose-free mozzarella and prawn tails*



Tataki di tonno rosso € 22,50

Red sicilian tuna "tataki" with sweet-and-sour soy sauce, sake and sesame.

Siciliano in crosta di semi di papavero con salsa agrodolce di soia, sakè e sesamo.



Secondi | Second courses



SALMONE TERIYAKI ALLA PIASTRA € 19,00

Grilled salmon with organic red rice, vegetables, fried eggs and teryaki sauce. - Con riso rosso biologico, uova strapazzate e porro.



FRITTURA MISTA ALL'ITALIANA € 19,00

Fried mix of seafood and vegetables: shrimps, calamari, cuttlefish, musky octopus, zucchini, eggplants and sage leaves.



POLLO CURRY E RISO ROSSO* (BIO)* € 17,00

Curry chicken stew , with organic red rice, vegetables and fried eggs.
Spezzatino di pollo al curry con riso rosso thailandese biologico, mirepoix di verdure e uova strapazzate.

Tagliata di filetto di manzo € 26,00
con valeriana e scaglie di pecorino

Grilled tenderloin "tagliata" on lamb's lettuce and with pecorino flakes.



Hamburger Mazzanti's Special € 18,00

Italian beef with baked potatoes, mayonnaise, barbecue sauce, salad, tomato, bacon and Cheddar cheese.

Manzo italiano (200g) con patate al forno, maionese, salsa barbecue, insalata, pomodoro, bacon, formaggio Cheddar, pomodorini cirietto.



Insalata € 8,00
di frutta

Fruit salad



Frutta e Gelati

Fruits, ice creams and parfaits



GELATO CON TRE GUSTI A SCELTA

€ 8,00

Limone, fragola, vaniglia o cioccolato

ICE CREAM WITH A CHOICE OF THREE FLAVOURS

Lemon, strawberry, vanilla or chocolate



GUSTO DEL GIORNO € 3,00 DEL NOSTRO GELATAIO A PALLINA

**FLAVOUR OF THE DAY
FROM OUR ICE CREAM MAKER**

Scoop



Cheesecake € 8,00

ai frutti di bosco

Wild berry cheesecake



Dolci artigianali | Homemade desserts



CREMA CATALANA € 8,00

Catalan cream.



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO € 8,00
FONDENTE - (10-15 MINUTI)

*Dark chocolate soufflé
(10-15 minutes waiting time)*

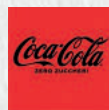
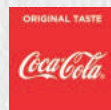


TIRAMISÙ € 8,00



Bibite in bottiglia di vetro

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO € 4,50
COCA-COLA ZERO ZERO
FANTA, SPRITE, CHINOTTO



TONICA KINLEY € 5,50

TONICA LEMON KINLEY € 5,50

ACQUA 25 cl. (naturale/gasata) € 2,50

ACQUA 75 cl. (naturale/gasata) € 4,50

Birre alla spina

BIONDA 0,2 l
(Birra artigianale Celebrae Minerva) € 4,50

BIONDA 0,4 l
(Birra artigianale Celebrae Minerva) € 6,50

BLANCHE 0,2 l
(Birra artigianale B₂O Terra) € 5,00

BLANCHE 0,4 l
(Birra artigianale B₂O Terra) € 7,00

Birre in bottiglia

BIRRA IN BOTTIGLIA da 0,33 cl € 6,50
(Corona, Ichnusa, Beck's,
Beck's Analcolica, Moretti)

Peroni senza glutine € 6,50



FRANZISKANER € 8,00

Qualità senza compromessi



Tutte le birre B2O sono non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia

Il birrificio B2O è un agribirrificio artigianale, inserito in una realtà agricola Veneta. In particolare si trova in un Oasi naturale nel comune di Venezia. Fin dalla sua nascita ha perseguito la ricerca massima della qualità, partendo dalle materie prime come orzo e frumento, tutte autoprodotte all'interno dell'Oasi. La "barchessa" agricola, ristrutturata secondo i più moderni criteri di bioedilizia e dotata di energie rinnovabili, racchiude un moderno impianto all'avanguardia della produzione agribirraccola.

Questo impianto rappresenta il laboratorio del B2O, dove si fondono la tradizione agricola insieme alla sapienza del nostro mastro birraio, per offrire le premiate birre che potete oggi degustare.



Edgar 0,33 € 7,00
Birra leggermente ambrata in stile Session IPA. Ricca di varietà di luppolo, con note speziate, fruttate e piacevolmente amara. Consigliata con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



Sibilla 0,33 € 7,00
Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità. (4,8% Vol.)



Brussa 0,33 € 7,00
birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto dolce di malti caramellati ben bilanciati da un piacevole amaro. Consigliata con carni, arrostiti, risotti aromatici. (5,8% Vol.)



Renera 0,33 € 7,00
Birra scura doppio malto di alta fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Di colore nero scuro, denso con una schiuma color cappuccino. Si denotano aromi che virano dal cioccolato alla liquirizia ed al caffè. Adatta all'invecchiamento. (5,5% Vol.)

Birre Artigianali **B2O** BIRRIFICIO ARTIGIANALE **IN BOTTIGLIA** da 0,33 cl € 7,00

Buona salute dalla famiglia B2O. Naturalmente, birra!



Il Coperto



Perché in un ristorante si paga il coperto

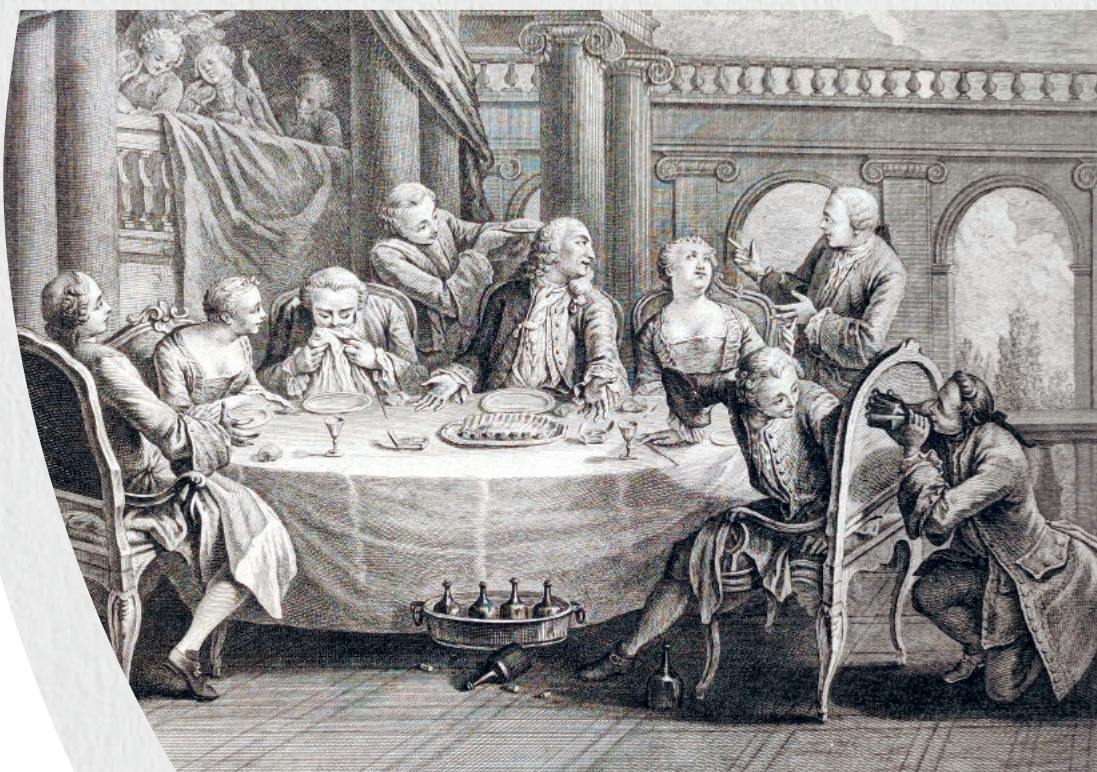
Introdotta dagli osteri in età medievale, il coperto era la tassa che veniva richiesta a chi occupava un posto a sedere in un locale. Anche a chi, non potendosi permettere un pasto, si portava il cibo da casa.

Il coperto - che indica appunto lo stare al chiuso, al coperto - era il costo per usare tavolo, sedia, posate, bicchieri. Oggi il coperto viene incluso per rappresentare il costo di tovaglie, bicchieri e pulizia del tavolo una volta che il cliente ha completato il suo pasto. Questo piccolo importo però rappresenta anche la professionalità di chi offre il servizio, puntando alla cura e al rispetto dell'ospite.

A brief note on "COPERTO", an Italian tradition.

Travelling means discovering the culture and the flavour of a country. The "COPERTO" belongs to our tradition. In the past it distinguished the restaurants where food is served from the taverns offering only wine. Today, we celebrate our true identity with the tradition of "COPERTO".

In addition, we offer you fresh bread and keep our prices convenient for you!





Food Walk è la web app per scoprire i luoghi di Verona che nemmeno i veronesi conoscono. Puoi passeggiare per il centro storico seguendo i nostri itinerari consigliati tra arte, storia, tradizioni enogastronomiche e piacevoli pause per gustare le pizze e i piatti tipici veronesi nelle più belle piazze della città dell'amore.

Con la cultura si mangia!

Scarica la web app qui



CASA
Magganti

C A S A
Mazzanti

Piazza delle Erbe, 32 | VERONA | tel. 045.800.3217 | FREE WI-FI

casamazzanti.it