



Food Democracy presenta

IMPERO®

Estate 2026 | Inverno 2027

M A G A Z I N E

numero
009

FOOD

La pizza a Verona, un incontro rivoluzionario

La storia di un piatto celebre come
la pizza inizia, naturalmente, a Napoli...

(continua a p. 22)

FOOD

L'impasto perfetto anche senza glutine

All'Impero siamo fermamente
convinti che tutti...

(continua a p. 31)



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

IMPERO[®]
trattoria pizzeria

Benvenuti alla Trattoria Pizzeria Impero!
È un vero piacere per i miei collaboratori,
per la mia famiglia e per me darvi il benvenuto
in Piazza dei Signori, il salotto di Verona.

Grazie per averci scelto, grazie per la vostra
fiducia. Siamo convinti che ogni momento di convivialità
possa diventare un ricordo speciale, e siamo grati di poterlo
condividere con voi, oggi.

Ogni giorno, lavoriamo per raccontarvi la nostra passione
per i sapori semplici e tradizionali, e ci impegniamo perché
ogni nostro piatto vi possa trasmettere proprio questo.
Due generazioni e tanti anni di esperienza, alla ricerca
degli ingredienti migliori, per cercare di dare
alle nostre ricette un carattere unico e inconfondibile.

Ed è proprio grazie al sapore dei prodotti artigianali,
come quello della nostra pizza, lievitata con pazienza,
dei nostri dolci fatti in casa o della nostra selezione di birre
e vini del territorio, che possiamo offrirvi un'esperienza
davvero autentica. Questo è ciò che cerchiamo di
trasmettere ogni giorno con il nostro lavoro, una visione
che potete toccare con mano, sfogliando le pagine
di questo nostro menù raccontato.

Grazie ancora per essere venuti a trovarci, e per averci reso
partecipi di questo momento speciale nella vostra giornata.



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!





Come avrai capito,
la carta ci piace.
Ma anche nel digitale
ci sentiamo a casa.
Seguendoci su Facebook
e Instagram potrai
continuare nella scoperta
del nostro racconto di
Verona, tra gli ingredienti
che utilizziamo per i nostri
piatti, le nostre iniziative,
la preparazione dei tuoi
piatti preferiti e le ultime
novità del menu.



IMPEROMAG

DA UN'IDEA DI
Michael Cortelletti

REDAZIONE:
pensierovisibile.it

PROGETTO GRAFICO,
FOTO E IMPAGINAZIONE:
apostolicoadv.it

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

Michael Cortelletti, Francesco Apostolico,
Persio Rafael Munoz, Gaia Passamonti,
Valentina Maurizi e Primavera Contu.

IMPEROMAG | N. 009 | ESTATE 2026 - INVERNO 2027

inside / sommario

- 02 Editoriale
- 03 Sommario
- 04 Benvenuto
- 05 Il coperto
- 06 L'intervista
- 07 Il prosciutto di Montagnana Veneto D.O.P.
- 08 La filiera degli ingredienti,
materie prime sempre fresche dal territorio alla tavola
- 09 **ANTIPASTI**
- 10 Lessinia, tra formaggi e parchi naturali
- 11 **FORMAGGI**
- 13 **PRIMI PIATTI**
- 17 **SECONDI PIATTI**
- 18 **INSALATONE**
- 19 La via della pizza
- 20 **PIZZE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE ITALIANA**
- 21 **PIZZE FRESCHE PER L'ESTATE**
- 22 La pizza a Verona, un incontro rivoluzionario
- 25 **PER GLI AMANTI DELLA MOZZARELLA
DI BUFALA E BURRATA**
- 27 **PER GLI AMANTI DELLE VERDURE**
- 28 Grani antichi
- 29 **PER GLI AMANTI DELLE PIZZE RICCHE E SAPORITE**
- 31 L'impasto perfetto anche senza glutine
- 32 Il gelato in Italia
- 34 **SPECIALITÀ ARTIGIANALI DELLA GELATERIA IMPERO**
- 35 **DESSERT | FRUTTA**
- 36 **CAFFETTERIA | BIBITE**
- 37 **BIRRIFICIO AGRICOLO IN UN'OASI NATURALE**
- 38 **APERITIVI ANALCOLICI | APERITIVI ALCOLICI
BIRRE ALLA SPINA | BIRRE IN BOTTIGLIA**
- 39 **LONG DRINKS | COCKTAILS ITALIANI | LIQUORI ESTERI
LIQUORI ESTERI PREMIUM | LIQUORI ITALIANI
AMARI | GRAPPE**
- 40 Verona provincia di vini e cultura
- 41 **VINI BIANCHI**
- 43 **BOLLICINE**
- 44 **VINI ROSSI**
- 46 Per i nostri piccoli

Gentile cliente noi della trattoria pizzeria Impero, tutti i giorni, ci ripromettiamo di fare del nostro meglio per offrirti un menu gustoso e variegato. Nel nostro ambiente accogliente e familiare, in una splendida cornice storica, vogliamo farti sentire come a casa, offrendoti qualità e freschezza degli ingredienti migliori ed un servizio all'altezza del "salotto di Verona". Per questo motivo, se qualcosa che hai ordinato non ti piace, non c'è problema, noi provvediamo subito a cambiarlo! Ti chiediamo però la gentilezza di avvertirci in tempo, così da poter porre rimedio prima che il tuo pasto sia concluso.

"Questa è 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!"*



"Il Coperto"



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

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! ■





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The Interview

L'INTERVISTA

Nicola e Diego |



Dietro ogni morso di pizza della Trattoria Pizzeria Impero si nasconde la storia dei grani antichi e la magia del lievito madre. Esploriamo insieme a Nicola, il Direttore, e a Diego, assistente esperto pizzaiolo, la filosofia dietro queste creazioni culinarie uniche.

Anzitutto, come nasce questa avventura all'Impero?

Nicola: *“Ho avuto la fortuna di conoscere la famiglia Cortelletti in Germania negli anni '80. Al tempo facevo il cameriere in un ristorante lassù ma desideravo tornare in Italia, e grazie al padre di Michael ho iniziato a lavorare a La Costa. Dopo pochi mesi ero già direttore dell'Impero. Grazie a lui ho finalmente avuto l'opportunità di lavorare serenamente, e oggi mi impegno a trasmettere questa tranquillità ai miei ragazzi anche con il prezioso aiuto di Diego, il Maestro del lievito madre.”*

Diego: *“La mia avventura nel mondo della pizza è iniziata nel '99, ma ho iniziato a lavorare con il lievito madre quando sono arrivato qui a Verona. In un primo momento ero un po' spaventato: è una lavorazione che richiede un impegno che si è presto trasformato in una sfida con me stesso. Giorno dopo giorno ho ampliato le mie conoscenze, fino a preparare l'impasto che conoscete oggi, molto apprezzato dai nostri clienti.”*

L'impasto è il cuore di ogni pizza.

Potreste condividere con noi la vostra filosofia riguardo alla creazione dell'impasto perfetto?

Nicola: *“Con il lievito madre posso dire che ci abbiamo proprio azzeccato.*

Il nostro impegno e la nostra passione ci hanno portato ottimi risultati.

Tra i due locali [Impero e Altro Impero n.d.r.] accontentiamo tutti i gusti, dagli amanti della pizza classica a quelli che



preferiscono una crosta più croccante.

Non è facile, però, lavorare con un ingrediente così delicato. Incontriamo spesso nuove difficoltà, che prendiamo come vere sfide professionali! Diego, il mio assistente, ve lo può confermare.”

Diego: *“Sì, maneggiare il lievito madre richiede una notevole esperienza e una grande abilità nell'affrontare gli ostacoli che si presentano giorno dopo giorno.*

In questo momento, per esempio, stiamo lottando contro il caldo eccessivo di questo periodo, che nuoce alla lievitazione.

Insieme ai miei collaboratori ho individuato un luogo fresco adatto a conservare il lievito, posizionando gli split dei condizionatori in modo strategico. Non siamo disposti a ricorrere a scorciatoie, come l'aggiunta del lievito di birra che però comprometterebbe la digeribilità della pizza.

Il benessere del cliente è sempre la nostra priorità: la pizza deve risultare leggera e gustosa, adatta anche a chi ha particolari esigenze alimentari”.

Il nostro impegno e la nostra passione ci hanno portato ottimi risultati.

Tra i due locali [Impero e Altro Impero n.d.r.] accontentiamo tutti i gusti, dagli amanti della pizza classica a quelli che

“**Maneggiare il lievito madre richiede una notevole esperienza e una grande abilità**”



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The qualities
of Montagnana ham

Il prosciutto di MONTAGNANA Veneto D.O.P.



Oltre alla qualità del cibo, offrite anche un'esperienza unica. Come la vostra scelta di utilizzare grani antichi e lievito madre si sposa con la missione di offrire ai vostri ospiti una serata memorabile?

Diego: *“Siamo molto attenti al giudizio dei clienti, sono loro a decretare il successo di un piatto. È importante mantenere un rapporto di fiducia con il cliente, garantiamo serenità e trasparenza.*

Mi piace essere disponibile, spesso mi capita di portare l'etichetta dei prodotti in sala per mostrare gli ingredienti bio che selezioniamo con molta cura. Il cliente deve potersi fidare!”

Nicola: *“La nostra sensibilità e la nostra autenticità stanno portando molto entusiasmo e riconoscenza. Amo rivedere i clienti abituali che tornano di anno in anno. Mi è capitato addirittura di vedere scontrini di 30 anni fa. Stare in mezzo alle persone è la parte più bella di questo lavoro, questo ambiente non conosce confini: chiacchiero con italiani, francesi, tedeschi, arabi, americani... insomma, non ci si annoia mai!”*

A

Abbiamo scelto di collaborare con un prosciuttificio del territorio per offrire ai nostri ospiti tutta la bontà genuina di un crudo d'eccellenza. Il **Prosciutto di Montagnana Veneto D.O.P.**, infatti, non è un prodotto qualsiasi: le direttive della Comunità Europea non ammettono eccezioni. Anzitutto, solo gli esemplari della varietà **Suino Pesante Padano** con un peso medio di 160 kg, provenienti dal nord Italia e lavorati nella zona del Comune di Montagnana, possono aspirare a questa denominazione. La stagionatura dura almeno 12 mesi e, al suo termine, il prosciutto dovrà pesare tra gli 8 e gli 11 kg, osso compreso. Arriva poi il momento della conservazione in celle frigorifere, **sotto sale marino**. Ma una delle fasi più importanti della produzione consiste nel ricoprire la parte magra del prosciutto con un impasto di farina e sugna, ovvero il grasso del maiale senza cotenna, che limita l'evaporazione delle masse muscolari e dona alla carne una particolare morbidezza e dolcezza. Sono proprio queste le caratteristiche che conferiscono al Prosciutto di Montagnana un blasone analogo a quello degli altrettanto famosi San Daniele e Parma! Solo i prosciutti che seguono tali regole possono divenire Prosciutto di Montagnana Veneto D.O.P., un marchio tutelato dal **consorzio Prosciutto Berico-Euganeo**. Da oggi, nei nostri locali potrete godere del suo gusto inconfondibile e prelibato. ■





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The ingredients supply chain

La filiera degli INGREDIENTI

materie prime sempre fresche dal territorio alla tavola

La filiera degli ingredienti è un aspetto fondamentale per la ristorazione, e per la nostra filosofia. Un consumo di ingredienti freschi locali è, infatti, non solo un modo di omaggiare il territorio e contribuire al suo sviluppo, ma è anche una scelta che riguarda la salute, sia la nostra che quella dell'ambiente, e il gusto. C'è, infatti, una filosofia comune a tutti i locali del gruppo FoodDemocracy: ciò che è più vicino, dunque i prodotti locali, viene privilegiato rispetto a ciò che è più lontano, tenendo sempre sott'occhio la stessa relazione qualità-prezzo.

Ci sono due dimensioni di cui tenere conto quando parliamo di filiera, anche in termini di sostenibilità: il viaggio e la distanza che le merci devono percorrere prima di arrivare sulla nostra tavola, e la natura stessa del viaggio. Ogni volta che ci è possibile privilegiamo una filiera corta e l'uso di materie prime non solo locali ma anche di stagione. In particolare, l'Impero conta su una serie di fornitori a km0: in questo modo riusciamo a dare ampio spazio all'uso di ingredienti del territorio.

Tra questi ci sono, per esempio, i formaggi del Consorzio Monte Veronese, dal mezzano all'ubriacone, o le farine locali, come la farina di frumento Virgo, da produttori di Zevio (VR), e di Ostiglia, a sud di Mantova. Ci serviamo di due mulini, uno

molto di nicchia, il Mulino Rosso e il Molino Pasini, perché, quando è possibile, preferiamo servirvi da fornitori più piccoli per avere una lavorazione sul posto, più artigiana.



Il fatto di trovarci in Italia è certamente una fortuna: la stragrande maggioranza degli ingredienti che amiamo si trova qui.

Nello specifico, a Verona è presente il quadrante Europa: un centro di interscambio ortofrutticolo cruciale che, grazie a un rapporto diretto e consolidato con i fornitori, ci garantisce tante insalate e verdure fresche che arrivano dal territorio immediatamente circostante. Abbiamo, per esempio, effettuato insieme una selezione particolare di insalate come le orecchie d'elefante o altre varietà morbide, dolci e amabili anche per chi è più ostile all'alimento. Abbiamo anche il nostro macellaio locale, la macelleria Bortolazzi, che usa carne bovina italiana, per lo più dalla valle padana, e che ci porta la carne fresca sottovuoto, tagliata al momento dell'ordine. Insomma, possiamo contare su una catena del fresco molto stretta. Un altro grosso capitolo che ci riguarda da vicino è quello dei fornitori di mozzarelle, di bufale, di burrate: per questo prodotto ci rivolgiamo ai migliori produttori presenti in pianura Padana, più precisamente in regioni limitrofe come la Lombardia e l'Emilia Romagna. Le sole cose che arrivano dall'estero sono ingredienti che non crescono nelle vicinanze, come il salmone, che facciamo arrivare dagli allevamenti del nord Europa, o il branzino, che arriva da allevamenti controllati in Grecia e Turchia. Il pesce arriva qui ancora vivo attraverso una filiera già consolidata: esistono già tonnellate di branzini che arrivano a Verona attraverso questo canale. Questo ci permette di sfruttare un percorso già aperto e di inserirci in un itinerario commerciale già presente, così da non creare un traffico ulteriore e ulteriori emissioni per il trasporto.

Finiamo in bellezza, naturalmente con il caffè: privilegiamo le torrefazioni locali, come il Caffè Colombia di Verona. Loro preparano per noi dell'Impero un prodotto 100% arabica misto, dal Centro America e dal Brasile, così da avere un ottimo caffè per il dopo pasto.

Quando la filiera si accorcia, diminuiscono i chilometri percorsi e questo va a beneficio dell'ambiente. Ma dietro ognuno di questi viaggi che i prodotti compiono c'è una scelta precisa: **la convinzione che il legame tra il mangiare in maniera genuina e il sostegno della comunità locale sia indissolubile.** ■

ANTIPASTI



 **Bruschetta con pomodoro e mozzarella di bufala** € 8,50
Bruschetta with chopped tomatoes and buffalo mozzarella cheese

 **Bruschetta al tonno rosso, con pomodori Cirio, olive taggiasche e fiori di capperi** € 13,00

Bruschetta with freshly chopped red tuna, cherry tomatoes, olives, capers and chives

Vitello tonnato € 17,50

Veal with tuna sauce and capers

Prosciutto crudo di Montagnana DOP con melone € 19,50

Montagnana DOP ham with fresh melon




Piatto stagionale: disponibile solo quando il melone è fresco, maturo e all'altezza dei nostri standard di qualità.
Seasonal offering: available only when fresh, perfectly ripe melon meets our quality standards.

 **Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano** € 18,00


Carpaccio of beef tenderloin with parmesan cheese and rocket

 **Polpo* con patate su letto d'insalata e pomodori Cirio** € 17,50

Octopus with potatoes, salad and cherry tomatoes*

 *Ottimo per VEGETARIANI*

 *Ottimo per VEGANI*

 *Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato*



Allergeni alimentari presenti in menu



COPERTO € 2,50

Cover charge



Upendra

Sono sempre pronto a condire i miei piatti con un sorriso.





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Our Lessinia Mountains

LESSINIA tra formaggi e parchi naturali /

L'

L'antica arte di fare il formaggio trova posto anche nella provincia di Verona. La nostra città vanta sia una zona montana di tutto rispetto, che una tradizione casearia che offre alcuni tra i prodotti più pregiati del Veneto.

Le montagne veronesi sono i **Monti Lessini** che circondano la parte settentrionale della provincia. La Lessinia è una parte delle Prealpi Venete che comprende il meraviglioso **Parco naturale regionale della Lessinia**, paradiso verde incastonato tra le Piccole Dolomiti, l'incantevole Verona e il Monte Baldo. Con vette comprese tra i 1500 e i 2200 metri del Gruppo del Carega, la zona è una meta molto ambita dagli appassionati.

Per i veronesi "Lessinia" vuole dire molte cose: **escursioni, malghe, ma soprattutto formaggi**. È qui che è nato il latticino veronese per eccellenza, il Monte Veronese. DOP dal 1992, il **Monte Veronese** è un formaggio a pasta semicotta, prodotto da latte vaccino intero per il tipo fresco, o parzialmente scremato per lo stagionato. Noi lo offriamo in quattro delle sue produzioni, tutte da provare, per arrivare a conoscere davvero la Lessinia. ■

“
È qui che
è nato
il latticino
veronese
per eccellenza,
il Monte Veronese.



FORMAGGI

- Formaggio a scelta** € 7,00
Your choice of cheese
- Piatto misto di formaggi della Lessinia con mostarda di frutta** € 16,00
Cheese selection with fruit mustard

Vieni a scoprire la nostra selezione di formaggi di malga della Lessinia



Monte Veronese Fresco

30 giorni di stagionatura

Mezzano

90 giorni di stagionatura

Vecchio

Almeno 6 mesi di stagionatura

Ubrico

*Almeno 6 mesi di stagionatura
e 30 giorni di fermentazione nel mosto d'uva*



*Dai piatti della cucina alla pizza,
sempre pronto a dare una mano
con serenità ed allegria!*

Abbiamo anche: Grana Padano, Mozzarella di Bufala e Pecorino, Burrata e Gorgonzola.

We also have: Grana Padano, Buffalo Mozzarella, Pecorino, Burrata and Gorgonzola cheeses.



Dinesh

*Ogni piatto creato è un'opera
firmata con passione.*

PRIMI PIATTI



- Spaghetti alle vongole veraci** € 17,00
Spaghetti sauteed with clams

SE GRADITE


c'è anche la versione
piccante con
peperoncino fresco!
Upon request

SPECIALITÀ DI VERONA

- Bigoli all'anatra** € 13,50
Bigoli with duck ragout



CON TARTUFO DELLA LESSINIA, QUANDO È FRESCO E PROFUMATO!
With Lessinia truffles, when they are fresh and fragrant! 5,00 €



Suggerimento 0,10 €
VALPOLICELLA DOC RIPASSO SUPERIORE REGOLO DI SARTORI 7,00 €

-  **Spaghetti alla Nico** € 12,50
Spaghetti with tomato sauce and freshly grated pecorino cheese and black pepper

- Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala** € 13,50
Gnocchi of potatoes with tomato sauce and melted mozzarella cheese

- Paccheri al pomodoro con straccetti di burrata** € 14,50
Fresh paccheri pasta with tomato sauce and burrata cheese





PRIMI PIATTI



Fettuccine gamberi*, zucchine e pomodori Cirio € 15,50

*Fettuccine egg pasta
with king prawns*, zucchini
and cherry tomatoes*



Suggerimento

0,10 /

LUGANA TERRALBE DOC MONTE ZOVO 6,00 €

**Spaghetti alla carbonara con guanciale
e speck tirolese croccante** € 14,00

Carbonara spaghetti with eggs, pork guanciale and crispy bacon

Spaghetti ai frutti di mare € 18,50

*con cozze, code gamberi, seppia, totani e gamberone**

*Spaghetti with mussels, king prawns, calamari, cuttlefish and atlantic prawn**





SECONDI PIATTI

GUARNITI CON VERDURE DI STAGIONE
GARNISHED WITH SEASON'S VEGETABLES

Petto di pollo alla griglia o burro e salvia € 15,50
Grilled or sauteed chicken breast

Cotoletta alla milanese con l'osso € 23,50
*Breaded and fried veal chop "bone-in" accompanied with french fries**

ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia (200 g) € 26,00
Grilled beef tenderloin



CON TARTUFO DELLA LESSINIA, QUANDO È FRESCO E PROFUMATO!
With Lessinia truffles, when they are fresh and fragrant!

5,00 €

Tagliata di manzo con soncino e scaglie di parmigiano € 21,00
Slices of beef served in slices with soncino salad and parmesan flakes

SPECIALITÀ DI VERONA

Tagliata di manzo con radicchio e Monte Veronese € 21,00
*Slices of beef served in slices
with Verona chicory and Monte cheese*



Suggerimento 0,10 /
VALPOLICELLA 7,00 €
DOC RIPASSO SUPERIORE
REGOLO DI SARTORI

Filetto di branzino alla griglia oppure al profumo di limone e zenzero € 19,50
Sea Bass fillet served grilled or with lime and ginger

Frittura mista di mare € 20,00
Con calamari, gamberetti* e seppioline*
Fried mix of calamari*, shrimps* and cuttlefish**



Suggerimento 0,10 /
SOAVE FONTE DOC CLASSICO CANOSO 5,00 €



Tony


Arrivato dall'India 15 anni fa, ho cominciato come lavapiatti, grazie alla mia altezza. Nicola mi ha spostato al bar e oggi sono il cameriere più felice della piazza dei Signori.



INSALATONE



-  **Insalata verde** € 6,00
Mix of green salads
-  **Insalata mista di stagione** € 7,00
Mixed season's salad
- Insalata carciofi e code di gamberi** € 16,50
Con valeriana, pomodori, carote, code di gamberi alla piastra, carciofi e scaglie di parmigiano
Season's salad with lamb's lettuce, tomatoes, carrots, artichokes and sauteed king prawns with flakes of parmesan cheese
-  **Caprese con mozzarella di bufala DOP (125 grammi)** € 15,00
Con pomodori e mozzarella di bufala su letto di insalata verde con olive, capperi e basilico
Buffalo mozzarella (125 grams) with fresh tomato on green salad with olives, capers and basil

SPECIALITÀ DELLA CASA

-  **Insalata con bufala, avocado e code di gamberi*** € 17,50
Con valeriana, pomodori, mozzarella di bufala, avocado e code di gamberi* alla piastra
*Lamb's lettuce with tomatoes, buffalo mozzarella, avocado and sauteed king prawns**

- Insalata con petto di pollo** € 13,50
Con pomodori, carote e petto di pollo cotto in padella - *Season's salad with tomatoes, carrots and chopped and sauteed chicken breast*

CONTORNI

-  **Patate fritte*** € 6,50
*French fries**
-  **Misto di verdure grigliate** - zucchine, melanzane, radicchio, brise e peperoni € 6,50 € 10,50
Mixed grilled vegetables: zucchini, eggplants, red radicchio, brise mushrooms and belle peppers PICCOLO | SMALL GRANDE | LARGE



Chandana

Adoro lavorare all'Impero
in questa grande squadra
per vincere insieme.



The Way of Pizza

la via della PIZZA



La pizza ha accompagnato la nostra storia. Grazie a lei abbiamo imparato un mestiere, conosciuto persone meravigliose, scoperto la gioia del lavoro manuale. Per questo le abbiamo dedicato un libro, o meglio, lo ha fatto Michael Cortelletti, la mente dietro questo magazine, Impero, e Food Democracy, la società che gestisce il nostro ristorante.

Scritto nel 2020, *La via della pizza* è frutto del periodo che più di tutto ci ha negato il fulcro dell'esperienza della ristorazione: il senso di convivialità. Nel libro, la storia della pizza e la storia personale dell'autore si intersecano. Il risultato è un concentrato di aneddoti e ricette uniche direttamente consigliate da Michael.

Prima di tornare a Verona e creare realtà di successo come Impero, Michael Cortelletti ha viaggiato in lungo e in largo. Da lavapiatti a pizzaiolo, ha lavorato nelle cucine più importanti al mondo. Oggi insegna strategia aziendale e la sua passione lo ha portato ad approfondire le tecniche di impasto e a creare il primo lievito madre senza glutine.

La via della pizza è edito da Scripta Edizioni e si può acquistare online e in libreria. ■



**Le migliori ricette
e aneddoti della
storia dell'Impero.**



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!



PIZZE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE ITALIANA



48 ORE
DI LIEVITAZIONE
(24 + 24)

Impasti speciali

Special dough
selection



PIZZA
SENZA
GLUTINE

PIZZA AI
GRANI
ANTICHI
CON IMPASTO
AL LIEVITO
MADRE

€ 2,00

	Marinara € 5,50 Pomodoro, aglio, origano - <i>Hand made pizza with tomato sauce, garlic and oregano</i>
	Margherita € 7,00 Con pomodoro e mozzarella - <i>Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese</i>
	Romana € 8,00 Con pomodoro e mozzarella, acciughe, origano <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano</i>
	Prosciutto cotto taglio scamone € 10,00 Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and boiled ham</i>
	Funghi € 8,50 Con pomodoro e mozzarella, funghi <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh mushrooms</i>
	Napoletana € 8,50 Con pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano</i>
	Salamino piccante € 10,00 Con pomodoro e mozzarella, salamino piccante <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni</i>
	Tonno € 10,00 Con pomodoro e mozzarella, tonno <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and tuna marinated in olive oil</i>
	Prosciutto cotto taglio scamone e funghi € 10,50 Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, funghi <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms and boiled ham</i>
	Alle quattro stagioni € 10,00 Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, funghi, carciofi <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, fresh mushrooms and boiled ham</i>
	Capricciosa € 11,00 Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano - <i>Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, boiled ham, anchovies, capers and oregano</i>
	Ai quattro formaggi della Lessinia € 12,00 Con pomodoro, mozzarella, Monte mezzano, Ubriaco e Monte fresco in scaglie <i>Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese and specialty cheeses from the Lessini mountains: Monte mezzano, Ubriaco and Monte fresco</i>

Birra suggerita
Sibilla  0,33 /
7,00 €

 Suggestimento
SOAVE FONTE 0,10 /
DOC CLASSICO CANOSO 5,00 €

 Suggestimento
CHIARETTO DI BARDOLINO 0,10 /
DOC GIOVANNA TANTINI 5,00 €



PIZZE FRESCHE PER L'ESTATE

Primavera 740 € 12,00

Pomodoro, mozzarella e dopo cottura rucola,
battuta di pomodori e tonno

*Hand made pizza with tomato sauce
and mozzarella cheese, and after baking rocket,
freshly chopped tomatoes and tuna*

Avocado e gamberi* € 13,50

Pomodoro e code di gamberi*, e dopo cottura
bufala e avocado - *Hand made pizza with tomato
and king prawns*, and after baking buffalo
mozzarella and avocado*

Tonno rosso € 16,50

Con mozzarella, pomodori a cubetti, cipolla rossa
e dopo cottura dadolata di tonno rosso con salsa teriyaki
*Hand made pizza with mozzarella cheese, tomato chunks,
red onions and after baking chopped red tuna
with teriyaki sauce*



Suggerimento 0,10 /
PINOT GRIGIO 6,00 €
DOC PETER ZEMMER

Novità



Diego

*Ogni mattina Diego inizia la giornata
rinfrescando il Lievito Madre:
ecco perché sorride sempre!*



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The History of Pizza in Verona

LA PIZZA

a Verona /

un incontro rivoluzionario



La storia di un piatto celebre come la pizza inizia, naturalmente, a Napoli dove la sua antenata era presente, anche se in una forma diversa, già a partire dal 1600.

Agli inizi si trattava di una semplice focaccia, un po' di pasta per pane schiacciata condita con erbe e aromi. Così sono nate le prime forme tondeggianti, già conosciute da Etruschi e Romani. Ma è all'inizio del '700 che la pizza odierna comincia a prendere forma e a distinguersi per i suoi condimenti.



“ **La Costa in BRA
Il primo locale
di Verona che
offriva la pizza.** ”

Una rivoluzionaria fin dagli inizi

Le ragioni del suo successo sono tante, e tra queste vi fu un fortunato incontro tra diversi climi e latitudini: l'ambiente e il suolo della città partenopea, infatti, si rivelarono ottimali per la coltivazione del pomodoro, ortaggio arrivato agli inizi del 1500 dall'America.

Ma fu anche la situazione socio-economica del periodo a dare il suo contributo alla nascita e all'incredibile diffusione della pizza: questa rappresentava, infatti, non solo una pietanza deliziosa, ma anche un piatto completo, nutriente e, per la prima volta nella storia, economico, proprio in un tempo in cui centinaia di contadini po-

veri si spostarono dalle campagne alla città. Insomma, un piatto di cui ogni classe sociale avrebbe potuto godere. Non è semplice stabilire l'esatta data di nascita della pizza, sia perché il prodotto che consumiamo oggi è il risultato di una serie di contributi risalenti a varie epoche, sia perché la leggenda che narra di un pizzaiolo di nome Raffaele Esposito che, in onore della Regina Margherita di Savoia, creò un piatto mai visto prima a base di mozzarella, pomodoro e basilico, si mescola ai fatti storici. Ma una cosa è certa: la necessità umana e la sperimentazione nata dall'incontro di ingredienti dalle origini lontane, eccezionali nella loro semplicità, diede vita fin da allora a quella che sarebbe diventata il simbolo del Made in Italy.

Il cambiamento avvenne nel secondo dopoguerra, anni in cui centinaia di persone emigrarono nelle città del Nord per ragioni economiche. La pizza risalì così lungo lo stivale, pronta a stravolgere la ristorazione del nostro Paese. Sono questi gli anni in cui il prodotto perde la connotazione di "cibo semplice e povero", diventando a tutti gli effetti un'occasione di svago. Non solo più alimento, dunque, ma esperienza.



Quando la pizza cambiò l'esperienza culinaria di Verona

Questo piatto unico ha fatto il giro del mondo prima di trovare casa a Verona, portando una piccola grande rivoluzione nell'esperienza culinaria della città.

Facciamo allora un passo indietro.

Sì, perché la bizzarra storia della Margherita la portò oltreoceano prima ancora che in Europa o anche solo nel resto d'Italia.

A partire dal Novecento la pizza si diffuse molto rapidamente in America del Nord, sulla East Coast. La prima pizzeria di New York aprì infatti nel 1895, fondata da alcuni tra i tanti campani che tra fine '800 e inizio '900 emigrarono negli Stati Uniti. Nel frattempo, la nostra penisola ancora non conosceva questa meraviglia tutta nostrana.

Ogni città italiana vide l'arrivo della pizza in un momento diverso: per Verona si trattò nel 1962, quando la prima pizza fu servita nella nostra sede storica, il ristorante un tempo chiamato "Alla Costa", situato tra Piazza dei Signori e Piazza delle Erbe, sotto l'Arco della Costa dalla quale prende il nome. Come arrivò la specialità napoletana

nella città scaligera? Quel che sappiamo di sicuro è che per cuocerla venne utilizzato il tradizionale forno per pandori, il dolce simbolo di Verona, adattato per la grande occasione!

Per la città, per i veronesi, ma soprattutto per i ristoratori si trattò di una vera e propria rivoluzione sociale: arrivava sulle nostre tavole un pasto economico ma buonissimo. Un piatto fino ad allora estraneo alle abitudini dei cittadini fu capace di dare il via al processo di democratizzazione della "cena fuori", ora possibile anche per i giovani e per le famiglie meno abbienti.

Un concetto che divenne più informale, legato allo svago, al divertimento e alla voglia di stare insieme. Fu così che un piatto gustoso dal prezzo accessibile cambiò anche la prospettiva sui luoghi del tempo libero, dato che le diverse generazioni e classi sociali iniziarono a disporre di un'alternativa agli ambienti più impostati.

Da quella prima volta la pizza a Verona ha avuto il suo meritato successo: grazie a Giuliano Cortelletti, padre dell'attuale proprietario Michael, ma anche all'amore e la dedizione di tutti i pizzaioli e dei clienti appassionati che da più di 60 anni la scelgono.

La rivoluzione continua

Oggi La Costa in Bra, da primo locale in stile parigino della città, è diventato un punto di riferimento a Verona per chi desidera leggerezza senza rinunciare al piacere della buona pizza. Ma non è l'unico: nel 1973 Giuliano Cortelletti rilevò il Caffè Impero, trasformandolo in Pizzeria Trattoria, e dando così inizio a una nuova storia. Che oggi ci ha portato a lavorare con il meglio della tradizione della panificazione: dal lievito madre alla biga, fino ai grani antichi e il farro.

Nato agli inizi del Novecento, negli Anni '70 il caffè si attrezzò con il primo forno per le pizze. La popolarità dell'Impero continuava velocemente a crescere, le nostre pizze e la nostra ospitalità a diventare note in città. La visione di Cortelletti fu quella di offrire agli ospiti esattamente la pizza che aveva sempre desiderato fare, e gustare. La sua intenzione era quella di dare vita a un luogo unico, che accogliesse e diventasse un secondo salotto, per tutti. Perché la pizza è un piacere da condividere. ■



PER GLI AMANTI DELLA MOZZARELLA DI BUFALA E BURRATA



48 ORE
DI LIEVITAZIONE
(24 + 24)

Bufala classica € 9,50

Con pomodoro e mozzarella di bufala
Hand made pizza with tomato sauce and buffalo mozzarella cheese

Prefetto Francesco € 11,00

Con salsa di pomodoro e pomodori Cirio, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico fresco - *Hand made pizza with tomato sauce and cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese and fresh basil leaves*



Bufala alla Tea € 11,00

Con pomodoro e mozzarella, pomodori Cirio e mozzarella di bufala e basilico all'uscita dal forno
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and after baking buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves



Burrata e speck tirolese € 12,50

Con pomodoro, mozzarella e burrata e speck tirolese all'uscita dal forno
Hand made pizza with mozzarella and burrata cheese and after baking tyrolean speck



 **IMPASTO SUGGERITO**
Grani Antichi al Farro

Burrata e pomodori essiccati € 11,50

Con pomodoro, mozzarella, pomodori essiccati al sole e burrata all'uscita dal forno
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, sundried tomatoes and Burrata cheese after baking



Burrata e zucchini € 11,50




Pomodoro, parmigiano e zucchini e dopo cottura ciuffi di burrata e battuta di pomodori freschi
Hand made pizza with tomato sauce, parmesan cheese and zucchini, and after baking burrata cheese and freshly chopped tomatoes





IMPERO
EXTRA VIRGINE
FRATELLI IMPERIO
PADOVA

PER GLI AMANTI DELLE VERDURE

-  **Vegetariana** € 10,00
Con pomodoro e mozzarella, zucchine, melanzane, pomodoro a fette e parmigiano
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, egg-plant, sliced tomatoes and parmesan cheese
-  **Alle melanzane grigliate** € 9,00
Con pomodoro e mozzarella, melanzane e parmigiano
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled egg-plant topped with parmesan cheese
-  **Ortolana grigliata** € 11,50
Con pomodoro e mozzarella, verdure grigliate miste di stagione e parmigiano
Hand made pizza with grilled season's vegetables and parmesan cheese



IMPASTO SUGGERITO
Grani Antichi al Farro



Ottime anche come

Pizze Vegane

ovviamente senza
mozzarella e parmigiano!

Delicious also as

Vegan Pizzas

withouth mozzarella
and parmesan cheese

Grazie ai lunghi di tempi di lievitazione e maturazione, più di 48 ore, la nostra pizza è al contempo croccante, morbida e digeribile





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Ancient Grains in our Pizza

Grani/ ANTICHI

U

Una pizza o un panificato creato con farine più digeribili, nutrienti e che preservano la biodiversità del territorio è possibile.

Così come è possibile mangiare un impasto che oltre ad essere buono salvaguardi anche i piccoli produttori. Basta scegliere farine di grani antichi.

I Grani Antichi sono le varietà di grano usate prima dell'industrializzazione dei processi di panificazione. Dagli anni '70 del Novecento, con lo scopo di una maggiore resa, l'industria alimentare introdusse sul mercato farine con un alto tasso di glutine, dando vita ad impasti sempre più elastici e resistenti alle alte temperature di lavorazione. Venne scelta una maggiore produttività, a discapito del sapore e della qualità del prodotto.



**Conservano
ancora
caratteristiche
e sapori unici.**

La maggior parte dei grani moderni sono nani, a spiga bassa. Questa caratteristica deriva da un esperimento effettuato su un campo di grano durante il quale una spiga di grano Senatore Cappelli subì una mutazione che la rese nana. In questo modo la spiga diventa più resistente in quanto si evita il cosiddetto allettamento, cioè la tendenza delle spighe a piegarsi sotto l'azione degli agenti atmosferici.

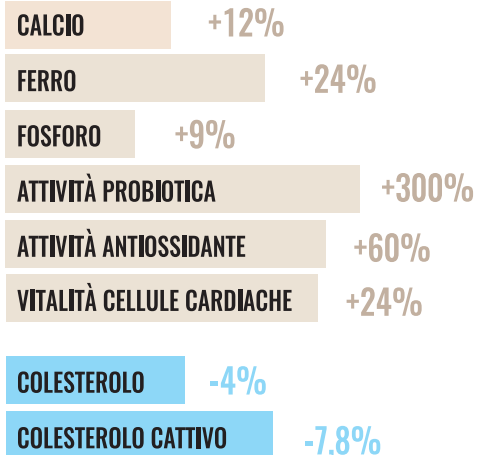
A differenza dei grani moderni, quelli antichi rimangono a spiga alta e non hanno subito mutazioni da parte dell'uomo.

Si tratta di varietà antiche, che conservano ancora caratteristiche e sapori unici, legati ai diversi territori di provenienza. A renderli qualitativamente migliori ci sono diversi fattori, tra cui:

- la maggiore digeribilità;
- la prevenzione nello sviluppo delle intolleranze;
- una raffinazione e una lavorazione minore, data dall'essere un prodotto quasi integrale che mantiene molto di più le proprietà del chicco;
- la conservazione della biodiversità;
- il sostegno dei piccoli produttori;
- un gusto più buono e intenso.

Un esempio di grani antichi in Italia sono la Tumminia o Timilia, il Gentil Rosso, il Perciasacchi, la Verna, il Russello.

Tra le realtà italiane che si impegnano a realizzare una farina di qualità c'è Virgo, un progetto di coltivazione finanziato dall'Emilia Romagna che mira al recupero di alcune varietà di grano come Andriolo, Inallettabile, Verna, Gentil Rosso e Frassineto. I chicchi vengono macinati a pietra e integralmente, preservando le proprietà nutritive del grano. ■



PER GLI AMANTI DELLE PIZZE RICCHE E SAPORITE

Calzone € 9,50

Con mozzarella, ricotta, prosciutto cotto e pomodoro

Stuffed pizza with mozzarella and ricotta cheese, boiled ham and tomato sauce

Rustica € 12,00

Con pomodoro e mozzarella, porcini, salsiccia, parmigiano e speck tirolese

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, italian sausage, parmesan and speck



IMPASTO SUGGERITO

Grani Antichi al Farro



Suggerimento

VALPOLICELLA
DOC RIPASSO SUPERIORE
REGOLO DI SARTORI

0,10 €

7,00 €

DA PROVARE



Pizza Giulietta € 11,00

Con mozzarella, ubriaco, radicchio, monte fresco in scaglie, pomodori ciliegini ed erba cipollina

Hand made pizza with mozzarella and ubriaco cheese, red radicchio, cherry tomato and chives and shaved monte veronese cheese after baking



Suggerimento

BARDOLINO
DOC GIOVANNA TANTINI

0,10 €

5,50 €

Alla salsiccia € 9,00

Con pomodoro e mozzarella, salsiccia dolce

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and italian sausage



IMPASTO SUGGERITO

Grani Antichi al Farro

Birra suggerita
Revera



0,33 €

7,00 €

Il lievito madre, gli antichi metodi di panificazione e la lunga maturazione rendono la nostra pizza davvero speciale



Speciale Impero € 11,50

Con pomodoro e mozzarella, peperoni, funghi, melanzane grigliate, salamino piccante, wurstel e pancetta
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, roasted peppers, fresh mushrooms, grilled egg-plant, spicy pepperoni, wurstel and bacon

Birra suggerita

Brussa



0,33 ℓ

7,00 €



IMPASTO SUGGERITO

Grani Antichi al Farro

Würstel € 8,50

Con pomodoro e mozzarella, wurstel
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and Vienna sausage

Pecorino e salamino piccante € 11,50

Con pomodoro e mozzarella, scaglie di pecorino, pomodori Cirio e salamino piccante - *Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella and pecorino cheese, cherry tomatoes and spicy pepperoni*



Suggerimento

**AMARONE DOC CLASSICO
REJUS DI SARTORI**

0,10 ℓ

12,00 €



Ogni ingrediente in aggiunta € 2,00

Each additional topping

Prosciutto crudo di Montagnana DOP, speck tirolese, porcini, burrata, mozzarella senza lattosio € 3,00

Montagnana DOP ham, tyrolean speck, Lessinia sauce, porcini mushrooms, burrata cheese, lactose-free mozzarella

Tartufo della Lessinia* € 5,00

Lessinia truffles

Il segreto dei nostri impasti e delle nostre pizze è il lievito madre, conservato con cura e rinfrescato ogni giorno





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!



The perfect dough, gluten-free

L'IMPASTO PERFETTO anche senza glutine /

A

All'Impero siamo fermamente convinti che tutti, indipendentemente da eventuali intolleranze o allergie, dovrebbero avere accesso a due dei pilastri della cucina italiana: pizza e pane.

Per questo abbiamo pensato di concentrare il nostro lavoro e tanta, tantissima ricerca verso la preparazione di impasti senza glutine. Per chi proprio non lo può mangiare, ma anche per chi, come scelta di vita, ha deciso di farne a meno.

Da più di un anno ci impegniamo per mantenere attivo il nostro lievito madre senza glutine. Il processo che ci ha portato a sviluppare un lievito madre adatto anche ai celiaci è stato lungo e complesso. Lavorare questo tipo di lievito non è semplice, il suo mantenimento richiede una cura giornaliera, che vede nell'azione del rinfrescare l'impasto con acqua e farina un vero e proprio rituale.

Non c'è festività o imprevisto che tenga: ogni giorno, uno dei nostri pizzaioli si prende il tempo per curare il lievito madre. Ne va delle nostre pizze, e della soddisfazione dei nostri clienti.

All'inizio di questo percorso eravamo scettici, perché il glutine racchiude il gas all'interno dell'impasto e nel momento in cui lo togli sparisce anche la maglia glutinica, fondamentale per la sua compattezza. Per fortuna, dopo mesi di continui tentativi siamo riusciti a mettere a punto la ricetta e le procedure necessarie per servire un'eccellente pizza senza glutine.

La nostra avventura con il lievito madre ci ha dato grandissime soddisfazioni. Se già eravamo abituati alle continue sfide che gestire un ristorante in Piazza dei Signori porta, la ricerca dell'impasto glutenfree perfetto ci ha forgiati definitivamente.

La nostra più grande soddisfazione sta proprio in questo: nel riuscire ad innovarci, creando piatti che soddisfino i nostri clienti, seguendo e accontentando le loro necessità. ■

“ La nostra avventura con il lievito madre ci ha dato grandissime soddisfazioni. ”





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The Land of Gelato

IL GELATO in Italia /

F

Fresco, gustoso, godurioso: al gelato nessuno riesce a dire di no. Questa divina invenzione ha un retaggio antico, e deve molto all'Italia e ai gelatieri italiani. Un primo antenato del gelato compare già nella Bibbia: pare infatti che in un passaggio, Isacco offra ad Adamo un dolce fatto con latte di capra misto a neve, uno dei primi mangia e bevi della storia. Da lì il gelato ha cambiato tante forme fino ad arrivare alla versione –o forse sarebbe meglio dire alle versioni – di oggi.

“ Fresco,
gustoso,
godurioso:
al gelato
nessuno riesce
a dire di no.

Da riparo contro la calura estiva, il gelato è ormai passato ad essere adatto a tutte le stagioni e a tutti i momenti della giornata. Colazione, merenda, dessert: non esiste un unico momento per assaporarlo e al contrario, è adatto a qualsiasi momento della giornata.

Si conta che le gelaterie siano presenti in ben 76 Paesi e che in Europa esistano oltre 65.000 punti vendita che impiegano oltre 315.000 addetti. Ma è l'Italia la vera patria del gelato con le sue 39.000 gelaterie. (fonte ilgelatoartiginale.info)



Ina

Lavorando alla Gelateria Impero,
riesco ad avere la mia indipendenza
ed autonomia come Donna e come Mamma.

Chi ha inventato il gelato

Non esiste in verità un unico inventore o un'unica inventrice. La storia del gelato è lunga e articolata e inizia con forme di bevande a base di ghiaccio mescolate con miele e frutta. Testimonianze del consumo di queste bevande arrivano già dagli antichi romani con le *nivatae potiones*, veri e propri dessert freddi. Altri studi invece lo farebbero risalire ai cinesi già 3000 anni prima di Cristo. Sarebbero poi state le invasioni mongoliche del bacino del Mediterraneo a portarlo fino in Europa.

Antenati del gelato e personaggi storici

Il gelato piace proprio a tutti da sempre e anche il suo antenato di ghiaccio, miele e frutta riscosse già i primi successi. Qui alcune storie famose:

- Cleopatra offrì con successo a Cesare ed Antonio frutta mescolata a ghiaccio;
- Il generale Quinto Fabio Massimo inventò una ricetta tipo sorbetto;
- Quinto Massimo Gorgo afferma che il primo ad introdurre ufficialmente nei banchetti l'uso del gelato fu l'imperatore Nerone, il quale nell'anno 62 d.C. offrì ai suoi invitati una bevanda consistente in frutta tritata, miele e neve;



- Pare che durante il suo viaggio in India Alessandro Magno pretendesse un continuo rifornimento di neve da consumare mescolata a miele e frutta durante le marce e le battaglie.

Nel Medioevo avviene finalmente un'importante svolta con l'invenzione delle neviere, secchielli di ghiaccio conservati sotto la neve per mantenersi. Questi arrivano soprattutto dalla Sicilia, dove il consumo di ghiaccio aromatizzato con zucchero di canna era già stato diffuso con le dominazioni arabe. Alle pendici dell'Etna lavoravano i *nivaroli*, coloro che in inverno raccoglievano la neve che poi veniva depositata nei *nivieri* che nascevano in corrispondenza di grotte naturali e artificiali. La parola *sorbetto* ha origine proprio dall'arabo *sherbet* = dolce neve oppure dall'etimo, sempre arabo, *sharber* = sorbire, da cui sarebbe stato coniato il termine *chorbet*.

Buontalenti, Procopio dei Coltelli e il primo caffè - gelateria

Dal Seicento al Cinquecento il gelato prende sempre più la forma che conosciamo. Nel '500 a Firenze l'architetto Bernardo Buontalenti introduce nella ricetta anche uova, latte e panna. Un secolo dopo, nel '600, il palermitano Francesco Procopio

dei Coltelli parte per Parigi dove apre il primo caffè gelateria della storia, il *Caffè Procope* ancora oggi molto famoso. Si dice che il successo dell'opera di Procopio fu accelerato da un apprezzamento che il Re Sole in persona gli fece in pubblico.

Tra Settecento e Ottocento inizia la diffusione delle gelaterie in tutta l'Europa ad opera soprattutto di gelatieri veneti. Anche l'America dà in questo periodo un contributo fondamentale alla storia del gelato: nel 1770 il genovese *Giovanni Bosio*, apre a New York la prima gelateria. La prima sorbetteria a manovella fu invece inventata dall'americana Nancy Johnson nel 1846.

L'invenzione del cono e il gelato moderno

Spesso ci immaginiamo il gelato posizionato sopra una bella cialda croccante, ovvero sopra un bel cono. Ma bisogna sapere che questa squisita combinazione è arrivata solo nel Novecento. Ad inventare il cono fu l'italiano Italo Marchioni che ebbe l'idea di fabbricare un cono di cialda, che gli risparmiava lavoro ed era anche commestibile. Nel 1903 Marchioni presentò all'Ufficio brevetti di New York il progetto di "uno stampo per fabbricare coppe e cialde per gelati" che venne in seguito registrato.

Un'altra invenzione che cambiò la storia della produzione del gelato fu quella del bolognese Otello Cattabriga che nel 1927 costruì la prima gelateria automatica. Tra gli anni Cinquanta e Sessanta si approda infine ai primi gelati industriali con la vendita in Italia del primo gelato industriale su stecco, il Mottarello.

Quella del gelato è una storia senza tempo. Un successo intramontabile che ha in Italia le sue rappresentanze più importanti. Nonostante i circa 600 gusti esistenti oggi, quelli preferiti rimangono sempre i classici cioccolato, nocciola, limone e fragola. E voi che gusto preferite? ■



SPECIALITÀ ARTIGIANALI DELLA

Gelateria
IMPERO
FROZEN YOGURT®



Coppa mista € 9,00

Selection of ice cream

Eis caffè alla crema € 10,00

Vanilla ice cream with hot coffee and whipped cream

Eis al cioccolato € 10,00

Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream

Coppa cocco e cioccolato € 10,00

Con fior di latte, stracciatella e cioccolato con scaglie di cocco, panna e nocciole - With fior di latte, stracciatella, and chocolate with coconut flakes, cream, and hazelnuts

Pallina di gelato € 3,00

Ice cream flavor



Per conoscere i gusti creati al momento dal nostro gelataio, chiediceli!
Ask our waiters about our special flavours which change every day.



DESSERT

- Semifreddo con amaretti € 7,50
- Tortino al cuore di cioccolato € 7,50
- Cheesecake con mango oppure con frutti di bosco .. € 7,50
SENZA GLUTINE E LATTOSIO
- Sorbetto al limone* analcolico € 4,00
..... classico € 5,50
- Crème brûlée..... € 7,50



BICCHIERE DI MOSCATO

€ 5,50

- Frutta fresca (*fragole d'estate e ananas d'inverno*) .. € 6,50

SPECIALITÀ DI VERONA

- Tiramisù della Casa..... € 7,50



GLUTEN FREE

Mini Dessert

scelta tra tiramisù,
crème brûlée
e cheesecake

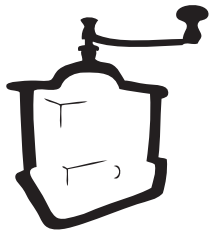
..... € 4,00

Tris di Mini Dessert

Tiramisù, crème brûlée
e cheesecake

..... € 10,00





Caffè
Colombia
torrefazione

CAFFETTERIA

Caffè Colombia è una torrefazione artigianale con una lunga storia a Verona. La famiglia Zorzi fin dal 1947 seleziona, miscela e tosta con amore i migliori caffè di tutto il mondo.

Caffè Colombia is an artisanal roaster with a long tradition in Verona. Since 1947, the Zorzi family carefully selects and lovingly roasts the best coffees from around the world.

MASSIMA FRESCHEZZA PERCHÈ TOSTATO QUI A VERONA



Caffè	€	2,50
Caffè americano	€	3,00
Espresso shakerato	€	4,00
Latte macchiato	€	4,00
Cappuccino	€	4,00
The ed infusioni	€	4,00
Ginseng	€	3,50
Orzo	€	3,50



BIBITE

Bibite in bottiglia di vetro 0,33 L:

Fanta, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Coca-Cola Zero Zero

€ 4,00



Bibite in bottiglia di vetro 0,275 L

Chinotto, Limonata

€ 3,75

Bibite in lattina da 0,33L

The freddo al limone o alla pesca

€ 3,50

Acqua minerale 1 L

€ 4,00

Acqua minerale 0,5 L

€ 3,00

Spremuta arancio - limone

€ 6,00



Birrificio Agricolo

in un'oasi naturale

Birra artigianale non filtrata alla spina



B20 - **Edgard** (5,6%) 0,2 L € 5,00

B20 - **Edgard** (5,6%) 0,4 L € 7,00

Birra leggermente ambrata in stile Session IPA. Ricca di varietà di luppolo, con note speziato, fruttate e piacevolmente amara. Consigliata con carni e formaggi.



B20 - **Terra** (5,3%) 0,2 L € 5,00

B20 - **Terra** (5,3%) 0,4 L € 7,00

Birra chiara in stile Blanche. Caratterizzata dalla tipica leggera speziatura di coriandolo e buccia d'arance biologiche di Sicilia. Consigliata con pesce, insalate piatti freschi.



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. (6,8% 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.)



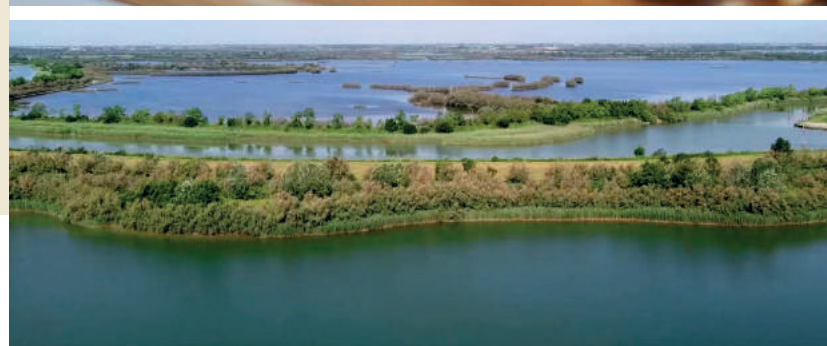
Sibilla 0,33 / 7,00

Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità.. (4,6% Vol.)



Gabi (SENZA GLUTINE) 0,33 / 7,00

Birra biondo d'orato in stile Czech Pils. Profumi freschi, leggermente floreali e fruttati. Piacevolmente amara. Consigliata con pizze, primi piatti, carni bianche. (5,0% Vol.)



AUTENTICA COME LA TERRA NELLA QUALE NASCE

Il Birrificio Agricolo B20 è un'azienda giovane, siamo nati nel 2014 e dal 2018 in Brussa abbiamo recuperato un'antica barchessa e installato la produzione. Siamo già premiati, presenti nel territorio nazionale e apprezzati in nord Europa. Nati dall'incontro di persone, sapori e amore per la terra cerchiamo di mettere in bottiglia le nostre sensazioni, per poterle condividere. Con il Birrificio Agricolo B20 rappresentiamo un'esperienza di innovazione agricola che autoproduce e seleziona le materie prime con un occhio di riguardo alla tradizione e al territorio. Abbiamo reintrodotta una genetica indigena di orzo millenario resistente alle terre salate: "l'Eraclea", che viene da noi coltivata a pochi metri dalla sede. Una volta trasformato in malto, l'orzo viene utilizzato in tutte le nostre birre, le rende uniche e vere espressioni del nostro territorio.

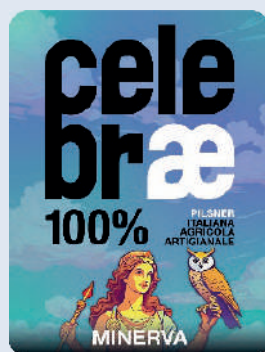
APERITIVI ANALCOLICI

Aperitivo Impero	€	5,00
Crodino	€	5,00
Gingerino	€	5,00
San Bitter	€	5,00

APERITIVI ALCOLICI

Campari Bitter	€	7,00
Campari Soda	€	7,00
Campari Orange	€	7,00
Spritz Aperol	€	7,00
Spritz Biondo	€	7,00
Spritz Campari	€	7,00
Spritz Limoncello	€	7,00
Hugo	€	7,00

BIRRE ALLA SPINA



PILSNER

Bionda italiana alla spina 0,2 L	€	4,00
Bionda italiana alla spina 0,4 L	€	6,00

Birra chiara a bassa fermentazione. Di un bel colore biondo dorato, si presenta con schiuma bianca e persistente. Profumi freschi e semplici caratterizzati da note leggermente floreali ed erbacee, con un finale amarognolo e secco.

Radler piccola 0,2 L	€	4,00
Radler media 0,4 L	€	6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's Blue Analcolica 0,33 L	€	6,50
Corona, Beck's, Ichnusa, Moretti 0,33 L	€	6,50
Franziskaner Weisse 0,5 L	€	8,00
Peroni senza glutine 0,33 L	€	7,00



Luiz | Amo la vita e l'amore è la forza che trasforma la vita. Grazie a tutte le cose che facciamo con emozione portiamo agli altri il nostro cuore.

LONG DRINKS

Gin Tonic	€	8,00
Gin Lemon	€	8,00
Vodka Tonic	€	8,00
Vodka Lemon	€	8,00
Vodka Orange	€	8,00
Cuba Libre	€	8,00
<i>Rum, coca, lime</i>		

COCKTAILS ITALIANI

Mi.To. Milano Torino	€	7,50
<i>Vermouth e bitter Campari</i>		
Americano	€	8,00
<i>Vermouth, bitter Campari e soda</i>		
Americano Sbagliato	€	8,00
<i>Vermouth, bitter Campari e ginger ale</i>		
Negroni	€	8,00
<i>Vermuth, campari, gin</i>		
Negroni Sbagliato	€	8,00
<i>Vermuth, campari, spumante</i>		

LIQUORI ESTERI

Brandy Carlos I	€	7,00
Glen Grant	€	7,00
Four Roses	€	7,00
Rum Bacardi	€	7,00
Gordon Gin	€	7,00
Vodka Absolut	€	7,00

LIQUORI ESTERI PREMIUM

Cognac Courvoisier	€	8,00
Grand Marnier	€	8,00
Jack Daniels	€	8,00
Johnnie Walker Black Label	€	8,00
Talisker Storm	€	8,00
Rum Havana 7	€	8,00

LIQUORI ITALIANI

Amaretto di Saronno	€	6,00
Limoncello	€	6,00
Sambuca	€	6,00
Baileys	€	7,00

AMARI

Amaro del Capo	€	6,00
Averna	€	6,00
Braulio	€	6,00
Fernet Branca	€	6,00
Fernet Menta	€	6,00
Jaegermeister	€	6,00
Liquirizia Anima Nera	€	6,00
Montenegro	€	6,00
Ramazotti	€	6,00

GRAPPE

Chardonnay	€	6,00
Moscato	€	6,00
Bianca Candolini	€	6,00
Grappa Poli Riserva	€	7,50
Grappa Amarone	€	7,50





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Wines and Culture

VERONA provincia di vini e cultura /

V

Verona è circondata su più lati da aree vitivinicole storiche e importanti. La Valpolicella, con il suo famoso Amarone, Soave, Lugana, Bardolino, Custoza, Lessini Durello... Tutte zone rigorosamente DOC e raggiungibili in meno di 30 minuti di macchina dal centro della città.

“**Famosa anche per i suoi bellissimi panorami.**”

Valpolicella

La Valpolicella è uno dei **territori di produzione più antichi d'Italia**. I primi a coltivare la vite qui furono i Reti, una popolazione dell'età preromana che abitava l'Italia settentrionale. Il nome della regione è esemplificativo della sua tradizione e deriva infatti dal latino Vallis Poli Cellae, che si può tradurre in “la valle dalle molte cantine”.

Ad oggi la Valpolicella si estende dalle colline a nord di Verona, dalla valle dell'Adige, ai suoli vulcanici di Soave. Oltre alla produzione del vino, la zona è famosa anche per i suoi bellissimi panorami che attraggono centinaia di turisti ogni anno. In aggiunta alle numerose cantine, punti di interesse della Valpolicella sono anche alcune chiese risalenti al Medioevo, resti di antichi templi, castelli, e le meravigliose e numerose ville barocche e rinascimentali.

Soave

La zona di Soave è la preferita di molti appassionati di vini bianchi. Per anni infatti il Soave è stato il **vino bianco italiano più esportato nel mondo**. Prodotto nelle aree circostanti il Castello di Soave e la cittadina di Monteforte d'Alpone, il vino Soave è di casa ad est della provincia di Verona.

Pur essendo molto piccola, con le sue innumerevoli cantine ed enoteche, Soave esemplifica perfettamente il territorio dove è incastonata. Se già al tempo dei Romani rivestiva un importante ruolo strategico per via della sua posizione sulla via Postumia, la via principale che all'epoca collegava la parte est e la parte ovest del Nord Italia, ad oggi Soave è una chicca per chiunque voglia passare un fine settimana all'insegna della storia e del buon vino.



VINI BIANCHI ✦ *White wines*

BIANCO VENETO IGT Cantina Serena 1 l € 16,00 0,5 l € 11,00 0,25 l € 7,00

BOTTIGLIA 0,375

Soave	DOC Classico	Pieropan	€ 14,00
Custoza	DOC	Cavalchina	€ 14,00
Lugana	DOC S. Cristina	Zenato	€ 17,00

BOTTIGLIA 0,750

Soave	DOC Classico	Pieropan	€ 23,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	€ 25,00
Custoza	DOC	Cavalchina	€ 26,00
Lugana Terralbe	DOC	Monte Zovo	€ 28,00
Lugana	DOC S. Cristina	Zenato	€ 32,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	€ 29,00
Chardonnay	DOCG Alto Adige	Cantina Terlan	€ 30,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI BIANCHI PARTICOLARI

Sharis	IGT Venezia Giulia <i>Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay</i>	Livio Felluga	€ 30,00
San Vincenzo	IGT Bianco Veneto <i>Garganega, Chardonnay e Sauvignon</i>	Anselmi	€ 32,00
Cirò Bianco Mare Chiaro	DOC <i>Greco Bianco</i>	Ippolito 1745	€ 26,00

AL BICCHIERE

Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	€ 5,00
Lugana Terralbe	DOC	Monte Zovo	€ 6,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	€ 6,00

VINI DA DESSERT ✦ *Dessert wines*

BOTTIGLIA 0,500

Moscato d'Asti	DOCG	Orlando Abrigo	€ 31,00
----------------	------	----------------	---------

AL BICCHIERE

Moscato d'Asti	DOCG	Orlando Abrigo	€ 5,50
----------------	------	----------------	--------



LE ZONE DEI VINI VERONESI



Emanuele

Che bello lavorare nel salotto di Verona,
e potervi consigliare sugli straordinari vini
del nostro territorio.



BOLLICINE ✦ Sparkling wines

BOTTIGLIA 0,750

METODO ITALIANO

Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	€ 26,00
Prosecco Rosè	DOC Extra Dry	Oasi La Brussa	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene	DOCG Millesimato	Quota 430 Coesel	€ 29,00

METODO CLASSICO

Durello	DOC Cuveè Extra Brut	Fongaro	€ 38,00
Durello	DOC Riserva Pas Dosé	Fongaro	€ 44,00
Trento	DOC Millesimato	Altemasi	€ 38,00
Franciacorta	Cuvee Prestige	Cà del Bosco	€ 54,00
Franciacorta	DOCG Satén	Berlucchi '61	€ 44,00
Chamapagne	Brut Souverain	Henriot Reims 1808	€ 62,00

AL BICCHIERE

Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	€ 5,50
Prosecco Rosè	DOC Extra Dry	Oasi La Brussa	€ 6,00
Trento	DOC Millesimato	Altemasi	€ 7,50

IL NOSTRO CONSIGLIO PER VOI

● Durello	Cuveè Extra Brut Fongaro
● Soave	Fonte DOC Classico Canoso
● Valpolicella	Valpolicella Superiore Terra di Canoso
● Bardolino	DOC Classico di Giovanna Tantini
● Lugana	DOC Santa Cristina Zenato
● Custoza	DOC Cavalchina



Canoso produce dal 1876 vini tra le dolci colline di Soave. Oggi la nostra missione è di creare vini di alta qualità grazie a una coltivazione dal passo lieve, rispettosa del terreno e della vigna. La maturazione dei nostri vini avviene solo in acciaio, per esaltare i profumi e sapori del terreno vulcanico ereditato dall'antico Calvarina. Siamo orgogliosi dei nostri dodici ettari, esposti a sud-est e abbracciati alle pendici delle colline. Sono terreni difficili da coltivare, che nel tempo ci hanno premiato con quelle tipiche e spiccate note minerali che rendono inconfondibili i nostri vini bianchi. Nel 2019 Canoso ha introdotto il suo Valpolicella Superiore Terra e il suo Amarone Corpo. Un omaggio alla varietà e ricchezza della storia del vino a Verona, che abbiamo voluto affrontare con quell'amore per la qualità e la tradizione che ci distingue.



Soave Fonte DOC Classico Canoso 25,00
Mossa Spumante Extra Brut Canoso 24,00
Valpolicella Terra DOC Superiore Canoso 32,00



VINI ROSSI ♦ Red wines

ROSSO VENETO IGT Cantina Serena 1 l € 18,00 0,5 l € 12,00 0,25 l € 8,00

BOTTIGLIA 0,375

Bardolino	DOC Classico	Poggi	€ 13,00
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	€ 17,00
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	€ 19,00
Campofiorin	IGT Rosso Veronese	Masi	€ 20,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	€ 38,00

BOTTIGLIA 0,750

Bardolino	DOC Classico	Poggi	€ 22,00
Bardolino	DOC	Giovanna Tantini	€ 24,00
Lambrusco di Sorbara	DOC	Chiarli Cleto	€ 28,00
Primitivo di Manduria	DOC	Heracles di Masseria Surani	€ 28,00
Pinot Nero	DOC	Josef Weger	€ 32,00
Chianti	DOCG Superiore Biologico	Ottomani	€ 36,00
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	€ 26,00
Valpolicella	DOC Classico	Le Salette	€ 28,00
Valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	€ 32,00
Valpolicella	DOC Classico Superiore	Marchesi Fumanelli	€ 34,00
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	€ 36,00
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Speri	€ 40,00
Amarone	DOC Classico	Rejus di Sartori	€ 65,00
Amarone	DOCG Valpolicella Classico	Tommasi	€ 68,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	€ 72,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI ROSSI INNOVATIVI

Cà Carnocchio	IGT Rosso Veronese <i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	Le Salette	€ 34,00
Bagarre	IGT Rosso Veronese <i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	Corte Bravi	€ 34,00
Campofiorin	IGT Rosso Veronese <i>Corvina, Rondinella e Molinara</i>	Masi	€ 38,00

AL BICCHIERE

Bardolino	DOC	Giovanna Tantini	€ 5,50
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	€ 6,00
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	€ 7,00
Amarone	DOC Classico	Rejus di Sartori	€ 12,00

VINI ROSATI ♦ Rosé wines

BOTTIGLIA 0,750

Pescanera	IGT Calabria Rosé	Ippolito 1745	€ 28,00
Chiaretto	di Bardolino DOC	Giovanna Tantini	€ 24,00

AL BICCHIERE

Chiaretto	di Bardolino DOC	Giovanna Tantini	€ 5,00
-----------	------------------	------------------	--------

Lessini Durello

Rimanendo ad est di Verona si incontra la DOC Lessini Durello. Spesso in ombra rispetto alle altre aree di produzione veronese, ma ugualmente degna di nota, la Lessini Durello prende il nome dalla sua vicinanza alle prealpi veronesi, i Monti Lessini, e dal vitigno della Durella.

Caratterizzata da un suolo per la maggior parte vulcanico e ricco di rocce basaltiche, la zona è ricca di giacimenti fossiliferi risalenti a milioni di anni fa e sta subendo solo ora una **riscoperta dei suoi prodotti**.



Le DOC del Lago di Garda

Da Verona, volgendo lo sguardo ad ovest si apre il ventaglio delle DOC del Lago di Garda: Bardolino, Lugana e Custoza.

Bardolino

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Bardolino si estende sulla fascia collinare del lato orientale del Lago, in un territorio particolarmente ventilato e luminoso. È questa la zona lacustre dove il clima è mite gran parte dell'anno, dove non mancano resort, campi da golf, parchi divertimenti, cittadine pittoresche e siti archeologici. La parte di Lago che ogni anno viene raggiunto da centinaia di turisti del Nord Europa.

Lugana

La Lugana è una delle **più piccole aree di produzione vitivinicole di tutta Italia**. Si estende sulla parte sud del Lago di Garda, tra le sue coste e le colline moreniche che lo circondano. Il territorio della DOC Lugana è piano, caratteristica inusuale per una regione che produce vino di qualità, ma lo stesso molto ricco di argilla e minerali. Punto di interesse culturale di questa area è Sirmione, tra le più belle cittadine del Garda. Situato su una penisola, il comune è famoso per le sue terme, il castello di epoca medievale e le Grotte di Catullo.

Custoza

Sempre a sud del Lago di Garda e sempre tra le colline moreniche di questo territorio si trova invece la DOC Custoza, che prende il nome da una piccola cittadina molto vicina a Verona e che in molti ricorderanno per le sue vicissitudini storiche.

Custoza è infatti famosa per essere stata teatro di due importanti battaglie durante le Guerre d'Indipendenza italiane, entrambe finite male per l'esercito piemontese prima e italiano poi.

Limitata a sud ovest dal fiume Mincio, questa area di produzione è contrassegnata da una fitta serie di colline allungate e da un clima temperato dato dalla vicinanza al Lago di Garda, che crea un microclima favorevole alla coltivazione della vite.

Sono davvero pochissime le altre città al mondo che possono vantare di essere circondate da aree di produzione di questo livello. Per questo Verona può essere a tutti gli effetti considerata una delle grandi capitali del vino mondiali. Con **15 DOC e 5 vini DOCG**, è incredibile pensare come una città così piccola - Verona conta infatti poco più di 250 mila abitanti - riesca a dedicare gran parte del suo territorio alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. ■



For the little ones

per i nostri

PICCOLI OSPITI

P

Per sviluppare il palato dei vostri figli scegliete un piatto dal nostro menu, noi siamo felici di prepararvi una mezza porzione, naturalmente a metà prezzo. Solo per la cotoletta non è possibile, perché viene servita con l'osso!

To develop your children's taste buds, feel free to choose a dish from the menu: we'll gladly prepare a half portion, obviously at half price. Only with the veal chop it's impossible, since we serve it with the bone!

In caso di allergie e intolleranza alimentari...

Stare a tavola deve essere anzitutto un piacere.

In caso di allergie, intolleranze o restrizioni dietetiche non esitare a parlarne con il nostro preparatissimo staff, che saprà consigliarti al meglio e trovare nel nostro ricco menu una scelta golosa e sicura per te.

In case of dietary restrictions

Dining should be a pleasure first and foremost.

If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions, don't hesitate to talk to our highly trained staff, who will be able to give you the best advice and find a tasty and safe choice for you in our extensive menu.



SCATTA UNA FOTO

mentre ti godi piazza dei Signori
seduto nel nostro plateatico,

e pubblicala sui tuoi social con il tag
@imperoverona





FOODWalk

SCOPRI VERONA A BOCCA APERTA

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



IMPERO[®]
trattoria pizzeria

pizzeriaimpero.it