



Residence

Antico San Zeno

ApartHotel

La Nostra Cucina

A Dining Experience



Menu antico San Zeno

Questo è un menu che racconta della location, di architettura e dettagli di interni che vengono dal territorio e da terre lontane. Un percorso gustativo almeno quanto emozionale per introdurre il nostro servizio per la cena che rispecchia le stratificazioni della città di Verona nel corso delle epoche.

Una storia fatta di cibo che unisce la creatività Italiana alla cura disciplinata del Giappone, negli ingredienti come nelle preparazioni. Un viaggio tra amore ed ironia, dove i dettagli fanno la differenza, per un ricordo duraturo. Sapori tondi e chiari per una degustazione che vuole un affiancamento di vini meno aromatici per il pesce e di un tannino importante per le portate di carne.

This is a menu that tells the story of the location, of architecture and interior details that come from the local area and distant lands.

A tasting journey that is as emotional as it is flavourful, introducing our dinner service that reflects the layers of the city of Verona throughout the ages.

A story made of food that combines Italian creativity with the disciplined care of Japan, both in the ingredients and in the preparations. A journey between love and irony, where the details make the difference.

Round and clear flavours for a tasting menu that seeks to pair less aromatic wines with fish and an important tannin note for meat dishes.

Tra Mediterraneo e Atlantico

Between the Atlantic and the Mediterranean Sea

*Merluzzo al vapore, insalata fresca di pomodoro e Shiso, brise fritte, gnocco gratinato
Steamed marinated Cod, fresh tomato salad with Shiso, fried Oyster mushrooms, sauté potato dumpling*

Sgombro marinato scottato

Mackerel Sashimi with a twists

*Sgombro marinato in aceto di mela infuso ai profumi dell'orto e ripassato alla fiamma, rapa bianca in aceto di riso dolce, Sichimi Togarashi
Locally sourced Mackerel infused in apple vinegar and fresh herbs from the orchard, Daikon in sweet rice vinegar , Sichimi Togarashi*

La tagliata di Takeda

Chef's beef Carpaccio

*Carpaccio di Garronese Veneta, salsa di rucola e cipolla di Tropea leggermente tartufata, chips di Loto
Locally sourced Garronese beef Carpaccio, Rocket salad and red Tropea onion with a touch of truffle, Lotus roots chips*

La pancetta che non ti aspetti

Braised Pork belly in apple sauce

*Pancetta di Maiale in doppia cottura, salsa di mela Cotogna, nuvola di cotica, senape Inglese
Double cooked and braised Pork belly, quince sauce, 'cloud' crackling, English mustard*

La banana split

Banana 'Split' dessert

*Banana suzette flambé al Recioto, mousse al cioccolato amaro, gelato allo yogurt
Banana suzette flambé with sweet Recioto, dark chocolate mousse, yogurt ice-cream*





Menu in Gioco

Un menu tipicamente Veronese, ispirato al Maestro Giorgio Gioco.

Nell'anno 1968 venne istituito dal Corriere della Sera il premio Dodici Apostoli. Lo spirito del riconoscimento, concepito sull'idea di rinunciare in partenza "a qualsiasi forma di corruzione in denaro" e indirizzato sull'opera di candidati in cui fosse (appropriatamente, nella Verona dei "tuti mati") riconoscibile un "ramo di pazzia o almeno di bizzarria".

Il nome del premio si deve a Giorgio Gioco, celebre oste del ristorante più famoso di Verona, che era un artista puntiglioso ubbidiente all'umore degli ospiti e delle stagioni. I 12 Apostoli fu luogo di intrattenimento di artisti famosi – e non solo – per decenni, diventando una location leggendaria di cui tutt'ora si sente ancora il profumo.

A typically Veronese menu, inspired by Maestro Giorgio Gioco.

In 1968, the Corriere della Sera established the Dodici Apostoli award.

The spirit of this recognition was conceived with the idea of renouncing "any form of monetary corruption" from the start and aimed at works by candidates in which there could be (appropriately, in Verona's "tuti mati") recognizable "a branch of madness or at least of eccentricity."

The name of the award is derived from Giorgio Gioco, a famous host of the most renowned restaurant in Verona, who was a meticulous artist obedient to the moods of his guests and the seasons.

For decades, I 12 Apostoli served as a place of entertainment for famous artists—and not only—becoming a legendary venue whose essence is still felt today.

Sarde in Saor 'our way'

Like an 'Anchovie in Saor'

Alici fritte in fecola di patate, cipolla bianca
stufata all'aceto di riso con albicocca e mandorle,
polenta bianca

*Katakuriko fried Anchovies, braises Italian onion
with sun dried apricots and almonds, white
polenta*

Come un Cappasanta gratinata

Pan fried Scallops, parsley, toasted breadcrumbs

Cappesante scottate di testa, salsa di prezzemolo
e aglio Orsino, Panko tostato

*One side sautee Scallops, Wild garlic and
parsley sauce, toasted breadcrumbs*

Ravioli al Radicchio di Verona

Ravioli with Radicchio from Verona

Ravioli di radicchio e ricotta di malga, scaglie di
monte Veronese, beurre noisette

*Traditional ravioli with local Radicchio and ricotta
cheese, Monte Veronese shavings, beurre noisette*

Guancette al cioccolato

Beef cheek stew in dark chocolate sauce

Stracotto di guancia di manzo al cioccolato
amaro, purea di Sedano di Verona,
granella di pistacchio

*Horse cheek stew in dark chocolate sauce,
Celeriac puree, crumbled pistachios*

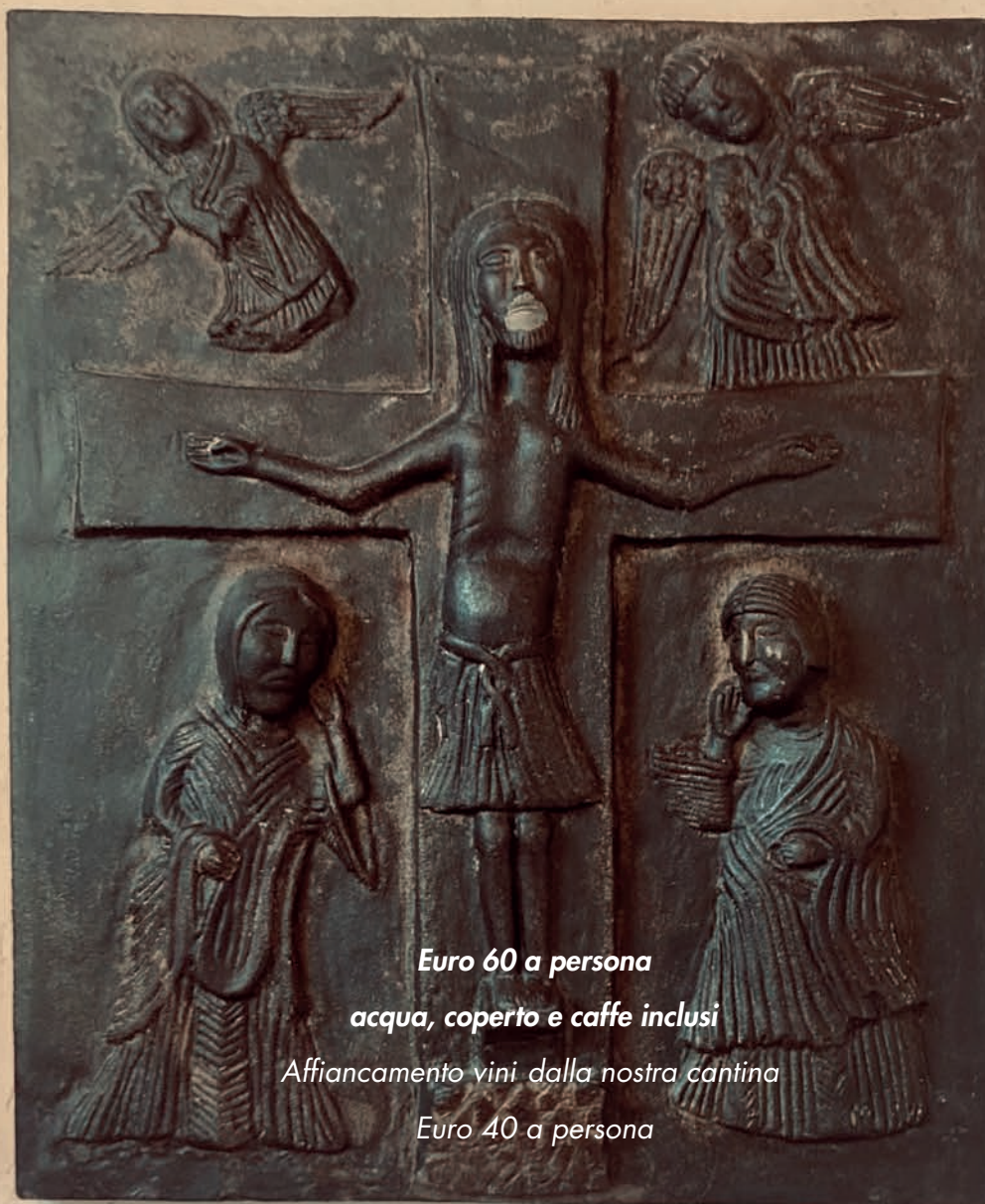
Tiramisu al Te Verde

Matcha green tea Tiramisu

Tiramisu classico con un twist amarognolo

Classic tiramisu with a sweet bitter twist





Euro 60 a persona
acqua, coperto e caffè inclusi
Affiancamento vini dalla nostra cantina
Euro 40 a persona

Euro 60 per person
Water, coffee and cover charge included
Wine pairing from our cellar
Euro 40 per person

Orari apertura
18.00 - 22.00
Opening times
6 - 10 pm

Prenotaci ora
Book us now
045 11176100