

BIG





Benvenuto a Big!

Goditi il sole, la musica,
i bei momenti in compagnia,
immerso nel verde che collega
in modo unico la tranquillità del lago alla
vivacità urbana di Verona.

BIG non è solo un posto ideale dove
godersi una selezione unica di birre.
La cucina offre un'ampia scelta di pizze,
leggere e digeribili, ma anche burger
di carne selezionata e tutto l'amore
dei piatti del nostro territorio.
BIG è il luogo perfetto per condividere
un'esperienza indimenticabile insieme
ai tuoi amici o alla tua famiglia.

**Condividi con noi i tuoi momenti
speciali, da BIG saranno
ancora più unici!**



Taglieri

Selezione di salumi con focaccia (1-9-12) 16,50

Speck Alto Adige IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, Pancetta arrotolata, Mortadella, Soppressa veneta, Giardiniera casereccia

Selezione di formaggi con mostarde (3-7-8-10) 16,50

Monte Veronese d'alleva, Dolce erborinato di capra Caciotta di Tremosine, Gorgonzola DOP, Caciotta di capra dei Lessini, Pecorino al pepe

Selezione di salumi e formaggi con focaccia per due persone (1-3-7-8-9-10-12) 28,00

Speck dell'Alto Adige, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, Soppressa Veneta, Mortadella, Pancetta, Würstel con crauti, Mostarde, Monte Veronese, Formaggio di Capra, Pecorino al pepe

Tagliere BIG (7-12) 12,00

Speck dell'Alto Adige, Formaggi di malga, Soppressa Veneta, cetrioli e crauti

Coperto 2,50

Antipasti

Millefoglie di melanzane (1-3-5-7) 12,50

Alla parmigiana

Tartare di scottona (1-3-4-7-12) 16,00

Con burrata e granella di pistacchio

Vitello tonnato (3-4-9) 13,50

Con fiore di capperi

Pinzimonio di verdure fresche di stagione e hummus di ceci (11) 12,50



I prodotti
con questo simbolo
sono **VEGANI**



I prodotti
con questo simbolo
sono **SENZA GLUTINE**



Primi piatti

Lasagna al forno della tradizione con pasta fresca (1-3-7-9) **13,00**

Paccheri cacio e pepe (1-7) **13,00**

Tortelli alla burrata e ai 3 pomodorini (1-3-7-8) **14,50**

Con basilico e pinoli

Spaghetti alla chitarra alla carbonara (1-3-7) **14,00**

Con guanciale e pecorino



Farro (1-8) **12,50**

Con ceci, pomodori secchi e noci

Tagliolini al tartufo nero (1-3-7) **16,00**

Canederli in brodo (1-3-7-9) **12,50**

Canederli con burro fuso ed erba cipollina (1-3-7-9) **12,50**

Spätzle al burro (1-3-7) **14,50**

Con formaggio di malga e speck croccante





Secondi piatti

Filetto di manzo (1-5-7) **27,00**

Con rösti di patate, fonduta alla fontina valdostana e cipolla croccante - 250 g c/a

Galletto al forno (5) **16,50**

Con patatine fritte - 500 g c/a

Pancia di maialino a bassa temperatura (7-10) **18,00**

Su purè di patate e mostarda ai frutti rossi

Stinco di maiale glassato al forno (1-9-12) **18,00**

Con crauti e patate

Ribs di maiale a lenta cottura (5-9-10) **18,00**

Con patatine fritte e salsa BBQ

Cotoletta di maiale classica (1-3-5) **16,50**

Con confettura di mirtilli e patatine



Hamburger di melanzane (1-6-9-10-13) **12,50**

Con misticanza di verdure fresche



Filetto di manzo



Alla Griglia

Grigliata di carne (consigliata per due persone) **39,00**

Costine taglio ribs, luganega, coppa di maiale, tagliata di manzo, würstel, ½ galletto con patate al forno e verdure

Costata all'osso di scottona alla griglia **24,50**

Con patate al forno - 500 g c/a

Tagliata di manzo alla griglia (1-6) **19,50**

Con pak choi e salsa agrodolce in fondo bruno - 250 g c/a

Secreto di maiale iberico alla griglia **19,50**

Con erbette ripassate, chutney all'albicocca



Costata all'osso di scottona



J. & W.
Augustiner-
Bräu München
gegründet 1328

Hamburger

Big burger con pane classico (1-3-5-7-9-10-12) **18,00**

Doppia carne di Angus (400 g), insalata verde, pomodoro, Monte Veronese, bacon, maionese, salsa BBQ al whisky

Bufalino burger con pane nero (1-3-5-7-12) **15,50**

Carne di Angus (200 g), insalata verde, pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla rossa caramellata, maionese

Parma burger con pane rosso (1-3-5-7-9-10) **15,50**

Carne di Angus (200 g), pomodoro, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Grana Padano a scaglie, rucola e salsa dello Chef

**Tutti i nostri burger sono serviti
con patatine fritte e salse**

Insalatone

Caesar salad (1-3-4-7) **12,00**

Insalata verde, scaglie di Grana Padano, bacon, tagliata di pollo, crostini di pane e salsa Caesar

Lessinia (7) **12,00**

Insalata verde, radicchio rosso, Monte Veronese, funghi pioppini, sfilacci di cavallo

Universale (2-3-7) **14,50**

Insalata verde, pomodorini, carote, mozzarella di bufala, gamberetti e salsa rosa

Per i più piccoli

Cotoletta di pollo (1-3-5) **9,00**

Con patatine fritte

Nuggets di pollo (1-3-5) **9,00**

Con patatine fritte

Hamburger classico (1-3-5) **9,00**

Carne (150 g), insalata verde, pomodoro, maionese e patatine fritte

Pasta al pomodoro o al ragù (1-7) **8,00**



Contorni

Patate al forno **4,90**

Verdure alla griglia di stagione **4,90**

Verdure cotte di stagione **4,90**

Patatine fritte (5) **4,90**

Insalata mista **4,90**



Pizze Speciali BIG



Pizze Speciali

Servita a spicchi, pronta per essere condivisa!

Boscaiola (1-3-7) 19,50

Mozzarella, funghi porcini trifolati, tartufo nero, Grana Padano a scaglie e olio al prezzemolo

Cantabrico (1-4-7) 18,00

Mozzarella in uscita, alici del mar Cantabrico, limone candito, burrata e datterino confit

La Tartare (1-3-7-12) 18,00

Mozzarella e olive riviera, in uscita, tartare di scottona con capperi croccante e crema d'uovo

Del sud (1-7) 19,50

Pomodoro, mozzarella, datterini confit, in uscita burrata e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

Calvetti (1-3-7) 18,00

Pomodoro, mozzarella, in uscita Prosciutto cotto "Gran Biscotto", ricotta, Grana Padano e pepe

BIG (1-3-7) 18,00

Mozzarella, in uscita culatello DOP, frutti di bosco freschi, riduzione di aceto balsamico e burrata

Lunga lievitazione, una creatività unica, ingredienti pregiati e selezionati
preferibilmente dal territorio

Aggiunta classica 2,00 | Mozzarella senza lattosio 2,00

Aggiunta mozzarella di bufala, burrata, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, speck e tartare 3,50

Pizze Classiche

Servita intera su impasto tradizionale

Margherita (1-7) 8,00

Pomodoro, mozzarella e basilico



Marinara (1) 6,00

Pomodoro, aglio e origano

Napoletana (1-4-7) 11,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

Würstel (1-7) 10,00

Pomodoro, mozzarella e würstel

Quattro formaggi (1-3-7) 14,00

Pomodoro, mozzarella, Brie, gorgonzola DOP e cialda di Grana Padano

Tonno cipolla (1-4-7) 13,00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Salamino (1-7) 11,00

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante



Pizze Classiche

Servita intera su impasto tradizionale



La Vegana (1-7-8)

13,00

Schiacciata, in uscita pomodori secchi, olive riviera, hummus di ceci, rucola e semi di sesamo

Bufalina (1-3-7)

13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala e scaglie di Grana Padano

La Capricciosa (1-7-12)

14,00

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofi trifolati e capperi

Prosciutto funghi (1-7)

13,00

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto e funghi champignon freschi

Parmigiana (1-3-7)

14,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, datterino confit e scaglie di Grana Padano

Gorgonzola e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (1-7)

15,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e in uscita Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi



Pizze Classiche

Servita intera su impasto tradizionale

Campagnola (1-7) **13,00**

Mozzarella, provola affumicata, pancetta arrotolata e patate al forno

Bondola (1-7-8) **15,00**

Mozzarella, in uscita mortadella, burrata, crema di pistacchio e granella

La Veneta (1-7-8) **15,00**

Mozzarella, radicchio rosso, Monte Veronese, tastasal e noci

Vegetariana (1-7) **13,00**

Mozzarella, patate al forno, melanzane, zucchine, peperoni e pomodori confit

Calzone (1-3-7) **13,00**

Mozzarella, Prosciutto cotto, funghi champignon freschi, ricotta, pomodoro e Grana Padano



Schiacciata Pugliese (1-3) **6,00**

Cipolla, Grana Padano, rosmarino e origano



Dessert Artigianali

Rocher al cacao e pistacchio (1-3-6-7-8)	7,00
---	-------------

Cheesecake ai lamponi e frutti di bosco (1-3-7)	6,00
--	-------------

Tiramisù classico (1-3-7)	6,00
----------------------------------	-------------

Mousse yogurt e frutti rossi (1-3-7)	6,00
---	-------------

Tris di panne cotte (7)	6,00
--------------------------------	-------------

Sbrisolona della tradizione con grappa o vino dolce (1-3-7-8-12)	8,00
---	-------------

Crema al caffè o limone (sorbetto) (7)	4,50
---	-------------

Semifreddo all'amaretto e frutta secca (1-7)	6,00
---	-------------



Muffin al cioccolato (3-7)	6,00
-----------------------------------	-------------



Crostata ai frutti di bosco (1) (senza lattosio)	6,00
---	-------------

Birre in bottiglia

Menabrea Bionda (66 cl)	7,50
--------------------------------	-------------

HB Weissbier (50 cl)	6,50
-----------------------------	-------------

Blanche de Namur (33 cl)	4,50
---------------------------------	-------------

Leffe Rouge (33 cl)	4,50
----------------------------	-------------

Leffe Ambrée (33 cl)	4,50
-----------------------------	-------------

Leffe Blonde (33 cl)	4,50
-----------------------------	-------------



Birra senza glutine (33 cl)	4,50
------------------------------------	-------------

Birra analcolica (33 cl)	4,50
---------------------------------	-------------

Altre birre, su richiesta al personale	
---	--





La birreria storica di Monaco

Augustiner è la più antica birreria di Monaco di Baviera e la sua produzione di birra risale alle antiche tradizioni monastiche. La qualità elevatissima del prodotto e dei suoi ingredienti ne fanno un punto di riferimento per tutti i mastri birrai delle "Sei Sorelle" di Monaco di Baviera.



Augustiner Edelstoff

Birra di consistenza vellutata e fresca al tempo stesso, prodotta con le materie prime più pregiate. Profuma di cereali, miele, agrumi con una leggera nota erbacea. Considerata un'icona nel suo stile, ha un finale secco con un perfetto livello di amarezza. La migliore testimone dell'antica arte bavarese di produrre birra.

3,80 | 5,80 | 10,00

30 cl 50 cl 1 l



Augustiner Lagerbier Hell

Una birra particolarmente delicata, si caratterizza per un elegante equilibrio e per una schiuma compatta e persistente. Inconfondibilmente Augustiner, è preparata secondo la più rigorosa tradizione dello stile Münchner.

3,80 | 5,80 | 10,00

30 cl 50 cl 1 l



Augustiner Pils

Birra morbida, leggera e secca con un tocco finale di luppolo che la rende gradevole e molto beverina. È da considerarsi tra le migliori birre al mondo, come tutte le birre prodotte da questa antichissima e straordinaria birreria di Monaco.

5,00 | 10,00

40 cl 1 l

Kwaremont | Belgio

Kwaremont prende il nome dal monte Oude Kwaremont, protagonista della famosa gara ciclistica del Giro delle Fiandre: è la birra dei ciclisti! Di colore ambrato con riflesso dorato, al naso presenta note speziate e fruttate (miele, floreale, albicocca), al palato subito sapida e minerale con una nota amabile nel finale.



4,20

33 cl



Bavik Super Wit | Belgio

Classica blanche belga prodotta con la filosofia qualitativa del birrificio De Brabandere, non pastorizzata e con una lenta maturazione. L'aggiunta di scorza d'arancia e coriandolo durante l'ultima fase della preparazione aggiungono un tocco distintivo ed una piacevole intensità.



3,00 | 5,90

25 cl

50 cl



8 Degrees Full Irish IPA | Irlanda

Full Irish è una single malt, prodotta con il 100% di malto irlandese, selezionando il miglior orzo della città di Cork. Una bomba di luppolo con sentori di agrumi e profumi floreali, pompelmo, lime, meloni e litchi. Non filtrata e non pastorizzata.



5,20

40 cl



Aperitivi

Negroni	8,00
Americano	7,00
Spritz Aperol	6,00
Spritz Campari	6,00
Crodino biondo	3,00
Sanbitter	3,00
Gingerino	3,00
Hugo	6,00
Gin tonic	7,00
Gin tonic Special	10,00

Bevande

Acqua naturale in vetro (75 cl)	3,50
---------------------------------	------

Acqua S. Pellegrino frizzante in vetro (75 cl)	3,50
---	------

Soft drink (33 cl)	3,00
--------------------	------

*Tè limone e pesca, Coca Cola,
Coca Cola Zero, Lemonsoda, Sprite,
Fanta e Chinotto*

Vino della casa bianco o rosso (1/4 l)	2,80
--	------

Vino della casa bianco o rosso (1/2 l)	4,90
--	------

Vino della casa bianco o rosso (1 l)	9,50
--------------------------------------	------



Caffetteria

Caffè Caffè decaffeinato Nly	1,50
Caffè corretto	2,50
Caffè d'orzo	1,80
Cappuccino	2,00
Caffè al ginseng	2,00
Tè caldo	2,50
Camomilla	2,50
Tisane	2,50

Liquori

Amari nazionali	4,00
Grappa	4,50
Grappa Riserva	6,50
Rum Classico	5,00
Rum Riserva	8,00
Rum Zacapa XO	12,00
Whisky	6,00
Whisky Riserva	10,00
Cognac	10,00

Ampio assortimento di liquori e distillati, chiedi al nostro personale



A close-up photograph of a bunch of dark purple grapes resting on a dark, textured wooden surface. The grapes are clustered together, with some showing a slight sheen. The background is a blurred wooden surface, creating a rustic and natural feel.

Carta dei Vini

Vini Bianchi

tipici

Lugana	14,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Soave	14,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Gewürztraminer	25,00
<i>Novacella (0,75 l)</i>	
Custoza	14,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Custoza	16,00
<i>Cavalchina (0,75 l)</i>	
Brolettino	22,00
<i>Ca' Dei Frati (0,75 l)</i>	
Roses Roses (Rosé del Garda)	22,00
<i>Ottella (0,75 l)</i>	

Vini Rossi

tipici

Palazzo Della Torre	28,00
<i>Allegrini (0,75 l)</i>	
Bardolino	14,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Campofiorin	25,00
<i>Masi (0,75 l)</i>	
Valpolicella Classico	18,00
<i>Allegrini (0,75 l)</i>	
Valpolicella Classico	14,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Valpolicella Ripasso	18,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	
Amarone	65,00
<i>Allegrini (0,75 l)</i>	
Amarone	38,00
<i>Tenuta Sorgimento (0,75 l)</i>	

Spumanti

Ferrari Brut 28,00

Ferrari (0,75 l)

Prosecco Brut 15,00

Tenuta Sorgimento (0,75 l)

Bio Prosecco 18,00

Tenuta Sorgimento (0,75 l)

Prosecco Valdobbiadene 20,00

Tenuta Sorgimento (0,75 l)

Valdobbiadene 22,00

Col Vetoraz (0,75 l)

Franciacorta Brut 38,00

Monogram (0,75 l)

Mattia Vezzola Brut Rosé 35,00

Costaripa (0,75 l)

Franciacorta Saten 38,00

Barone Pizzini (0,75 l)

Champagne

Dom Pérignon (0,75 l) 280,00

Canard-Duchêne (0,75 l) 49,00

Rosé Picard (0,75 l) 68,00

G.H. Mumm (0,75 l) 68,00

Veuve Clicquot (0,75 l) 68,00

Da dessert

Recioto della Valpolicella 20,00

Sartori (0,50 l)

Recioto di Soave 16,00

Cantina di Soave (0,50 l)

Moscato d'Asti 16,00

Cocchi (0,75 l)

Vino al calice

Prosecco DOC Brut

3,00

Tenuta Sorgimento

Bio Prosecco DOC

3,50

Tenuta Sorgimento

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut

3,50

Tenuta Sorgimento

Soave

3,50

Tenuta Sorgimento

Lugana

3,50

Tenuta Sorgimento

Bardolino

3,50

Tenuta Sorgimento

Bardolino Chiaretto

3,50

Tenuta Sorgimento

Amarone della Valpolicella

6,00

Tenuta Sorgimento

Valpolicella Ripasso

4,50

Tenuta Sorgimento

Recioto della Valpolicella

4,50

Tenuta Sorgimento

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape

11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

13. Lupini
14. Molluschi

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.



bigverona.com

