




Ristorante Sant'Eufemia Verona

***Cucina tipica
veronese e regionale***

***Bigoli, gnocchi, tagliatelle,
maccheroncini, ravioli.***

-  *Pasta di nostra produzione*
-  *Home-made pasta*
-  *Hausgemachte pasta*



Farina biologica integrale
Antico Molino Rosso
Lievitazione 48 - 72 ore

Ristoratori dal 1965
www.santeufemiaristorante.it

T+39 045 8006865 | info@santeufemia.restaurant | Via Francesco Emilei, 21b - 37121 Verona

<i>Antipasti / Vorspeisen / Hors d'oeuvre</i> _____	3
<i>Primi piatti con pasta di nostra produzione</i> _____	4
<i>Secondi Piatti di Carne Jerichte Fleischgerichte Main Courses of Meat</i> _____	5
<i>Contorni Beilagen Side dish</i> _____	6
<i>Antipasti di pesce Fische vorspeisen Fish hors d'oeuvre</i> _____	7
<i>Primi piatti di pesce</i> _____	7
<i>Secondi piatti di pesce Geschirr fish gerichte Dishes fish</i> _____	7
<i>Pizze</i> _____	8
<i>Dolci Su Bwaren Dessert</i> _____	10
<i>Vini Rossi</i> _____	11
<i>Vini Rosé - Chiaretti</i> _____	12
<i>Vini Bianchi</i> _____	12
<i>Spumanti</i> _____	13
<i>Champagne</i> _____	13
<i>Vini da Dessert</i> _____	13
<i>Allergenici Alimentari Regolamento N.1169/2011</i> _____	14

Antipasti / Vorspeisen / Hors d'oeuvre

Antipasto al buffet Self-Service _____ €10.00

Vorspeise vom Buffet Selbstbedienung

Buffet Hors d'oeuvre Self-Service

Des légumes Self-service

Insalatona estate insalata, rucola, tonno, mozzarella, funghi freschi, pomodoro, mais _____ €11.00

Salat der saison slat, rucola, thunfisch, mozzarella, frisch pilzen, tomaten, mais

Season's salad salad, rocket, tuna fish, mozzarella, fresh mushroom, tomatoes, mais

insalatona été saïade, roquette, thon, mozzarella, champignons frais, tornate, mais

Caprese di bufala pomodoro, mozzarella di bufala, basilico _____ €13.00

Caprese buffel mozzarella, tomaten und basilikum

Caprese tomatoes and buffala mozzarella and basii

Caprese tomaten avec mozzarella et basilic

Tris di polenta con sopressa, funghi, crema di Monte Veronese e tartufo _____ €11.00

Triologie aus maiskuchen uberbacken mit Veroneser salami, waldpilzen und kasecreme mit truffe!

Tris of corn salami Veneto, mushrooms, cream of cheese and truffie

Trois polenta dégustation salami, champignons, fondue au fromage et truffe

Selezione di Formaggi del Veneto _____ €11.00

Kaseauswahl aus dem Veneto

Selection of Veneto cheese

Plateau des fromages de Verone

Tagliere di affettati e formaggi del Veneto _____ € 13.00

Schincken, salami und kaseauswahl aus dem Veneto

Selection of Veneto raw ham, salami and cheese assortiment de jambon

Salami et fromages de la regione Veneto

Coperto e Servizio / Gedeck und Bedienung / Cover charge and Service _____ €1.50

Primi piatti con pasta di nostra produzione

Bigoli, gnocchi, tagliatelle, maccheroncini, ravioli.

Pasta di nostra produzione
Hausgemachtepasta
Home-made pasta

Bigoli = Spaghetti di pasta all'uovo di nostra produzione
Dicke hausgemachte Spaghetti
Home-made spaghetti

Zuppa del Giorno _____ €10.00

Tagessuppe | Soup of the day | Potage du jour

Bigoli al musso «asino» o alla pastisada de cavai tipico Veronese _____ €10.00

Bigoli in Eselsragout nach Verona art, in pferdefleischragout nach
Verona art bigoli with donkey stew, with Verona horse stew

Bigoli ai porcini e Tartufo Nero _____ €13.00

Bigoli mit steinpilzen und schwarzem toffel

Bigoli with mushrooms and black truffles bigoli aux cepes et truffe noire

Tagliatelle ragù di cinghiale tipico veronese _____ €10.00

Bandnudeln mit wildschweinragout nach Verona art

Tagliatelle with wild boar stew, typical Verona dish

Tagliatelles avec sauté de sanglier

Tagliatelle ragù d'anatra tipico Veronese _____ €10.00

Bandnudeln mit ente ragu nach Verona art

Tagliatelle with duck stew, typical Verona dish

Tagliatelles avec ragout de canard

Tagliatelle del babbo Sergio con panna, funghi, asparagi e pomodoro _____ €10.00

Bandnudeln alà S.Eufemia mit pilzen, spargei, tomaten in sahneseauce

Tagliatelle S.Eufemia whipped cream, mushrooms, asparagus, tomatoes crème

Champignons, asperges, tomates

Tortellini di Verona con burro, salvia e parmigiano ripieno di carne _____ €10.00

Tortellini gefüllt mit rohem Schinken-ragout in Butter-Salbeisauce

Raw Ham-Tortellini with Butter and sage

Tortellini aux jambon cru avec Beurre et sauge

Ravioli ripieni con brasato all'Amarone, burro, salvia e Monte Veronese _____ €13.00

Rinderschmorbraten in Amarone wine, butter, saibel und Monte Veronese

Ravioli stuffed with braised beef with Amarone wine, butter, sage and Monte Veronese

Ravioli beauf braise dans levain Amarone avec le beurre et sauge, fromage

Gnocchi Monte Veronese e tartufo tipico Veronese _____ €13.00

Gnocchi mit Monte Vernese kase und schwarzem tuffel nach Verona art

Gnocchi with Monte Veronese's cheese and black truffles, typical Verona dish

Gnocchi avec fromage Monte Veronese et truffes noires

Secondi Piatti di Carne

| Jerichte Fleischgerichte | Main Courses of Meat

<i>Pastisada di caval «cavallo» di Verona con polenta tipico veronese _____</i>	€15.50
<i>Pferdefleischragout mit maiskuchen nach Verona art</i>	
<i>Horse stew with polenta typical Verona dish</i>	
<i>Brasato all'Amarone di manzo con polenta tipico veronese _____</i>	€15.50
<i>Rinderschmorbraten in Amaronewein mit maiskuchen nach Verona art</i>	
<i>Braised beef in Amarone wine with corn typical Verona Dish</i>	
<i>Cinghiale al forno con polenta tipico veronese _____</i>	€15.50
<i>Wildschweinragout mit gebackener polenta typisch veronese</i>	
<i>Wild boar with baked com typical Verona Dish</i>	
<i>Fegato alla veneziana fegato e cipolla con polenta _____</i>	€15.50
<i>Kalbsleber nach Venezianer art mit zwiebeln und maiskuchen</i>	
<i>Calf's liver with onions Venezia style and com</i>	
<i>Ossobuco di vitello alla boscaiola con verdure, funghi, tartufo nero e polenta _____</i>	€15.50
<i>Ossobuco kalbsbeinscheiben in sellerie, karotten, zwiebeln, waldpilzen und truffel geschmort</i>	
<i>Ossobucco with com braised section of veal shank in celery, carrots, onions, with mushrooms and truffies</i>	
<i>Petto di pollo con patate al forno _____</i>	€11.00
<i>Hahnchenbrustfilet mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Chicken breast with Roast Potatoes</i>	
<i>Paillard di vitello con patate al forno (bistecca) _____</i>	€12.00
<i>Kalbsteak mit Bratkartoffeln (Veal)</i>	
<i>Steak with Roast Potatoes</i>	
<i>Costata di Manzo «Scottona Nazionale» alla griglia con patate al forno _____</i>	€5.00/etto
<i>Kosten fOr Rindfleisch mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Rib eye Stek Grill wit Roast Potatoes</i>	
<i>Fiorentina di Manzo «Scottona Nazionale» alla griglia con Patate al forno _____</i>	€5.50/etto
<i>T-bonne-Stak mit Bratkartoffeln</i>	
<i>T bone steak Grill wit Roast Potatoes</i>	
<i>Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e patate al forno _____</i>	€18.00
<i>Geschinittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Sliced beef with racket, parmesan with Roast Potatoes</i>	
<i>Tranches de boeuf avec roquette, parmesan avec pommes de terre cuites</i>	

Contorni | *Beilagen* | *Side dish*

Verdure di Stagione Cotte e Grigliate _____ €5.00

Gemuse der saison | Cooked vegetables of the season

Insalata mista o pomodori e cipolla _____ €5.00

Gemischter salat oder tomaten mit zwiebeln | Mixed salad or tomatoes with onions

Patate al forno _____ €5.00

Ofenkartoffeln | Roast Potatoes

Rucola e parmigiano _____ €6.00

Rucola mit Parmesankase | Roquet and Parmesan

Antipasti di pesce | Fische vorspeisen | Fish hors d'oeuvre

Tris di Carpaccio di Pesce *marinato agli agrumi su letto di insalatina _____ €17.00
Triologie aus fischcarpaccio *mit zitrusfruchten mariniert auf einem Salatbett seviert
Tris of fishcarpaccio *marined with citrusfruit and salaci

Primi piatti di pesce

Spaghetti alle vongole veraci _____ € 14.00
Spaghetti mit Venusmuscheln | Spaghetti With Clams

Spaghetti S.Eufemia al cartoccio con scampo, vongole, gamberetti e salsa di pomodoro _ €14.00
Spaghetti S.Eufemia in Folie mit Riesengarmelle, Krabben, Venusmuscheln in Tomatensauce
Spaghetti S.Eufemia en papillote scampo, shrimps, clams, tomatoesauce en papilote

Secondi piatti di pesce | Geschirr fish gerichte | Dishes fish

Baccalà alla vicentina con polenta piatto regionale _____ €15 .00
Stockfisch nach vicenzer art in milch gekocht mit maiskuchen casseruole
Stewed salt cod Vicenza style with corn

Misto gratinato Sant'Eufemia al forno _____ €17.00
Meeresfisch gratiniert
Hors d'euvre Sant'Eufemia marine fish gratin
Hors d'oeuvres Sant'Eufemia g gouts diferentes poissons gratiné

Branzino alla griglia con patate bollite _____ €17.00
Wolsbarsch vom grill mit salzkartoffeln
Sea Bass Grilled with boiled potatoes
Bar avec pommes nature

Scampi e gamberoni alla griglia con patate _____ €18.00
Garnelen und Scampi vom Grill mit Salzkartoffeln
Grilled Prawns and Scampi with boiled potatoes
Crevettes rouges (Gambas) et Langoustines grillées avec pommes nature

Grigliata mista di pesce con verdure minimo due persone €22.00x2 _____ €45.00
Scampo, gamberone*, capasanta, branzino, seppia
Mindestens 2 personen - minimum 2 persons to €22.00x2
fischgrillplatte mit gemi.ise kaisergranat, garnelen, jakobsmuschel, wolsbarsch, tintenfisch
Grilled Fish cooked with vegetables for two people €22.00x2
Scampi, prawn, scallop, sea bass, cuttle-fish

Pepata di Cozze al Vino Bianco secondo disponibilità _____ €14.00
Miesmuscheln in Weissweinsauce | Mussels With Pepper



Farina biologica integrale Antico Molino Rosso
Lievitazione 48 - 72 ore

Pizze

Margherita mozzarella, pomodoro _____ €8.00

Tornatensauce rnit Mozzarella

Tornato sauce with Mozzarella

Sauce tornate et mozzarella

Romana mozzarella, pomo doro, acciughe, origano _____ €9.00

Tomatensauce, mozzarella, sardellen, origano

Tornato sauce, mozzarella, sardines, origano

Sauce tomate, mozzarella, sardines, origano

Napoli mozzarella, pomodoro, alici, capperi e origano _____ €9.00

Tomatensauce, mozzarella, sardellen, kapern, origano

Tornate sauce, mozzarella, sardines, capers, origano

Prosciutto e Funghi mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e champignons freschi _____ €9.00

Tornatensauce, mozzarella, gekochter schinken und frische champignons

Tornato sauce, mozzarella, harn and fresh champignons

Tornato sauce, mozzarella, jambon, champignons

Tonno e Cipolla mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla _____ €9.00

Tomatensauce, mozzarella, thunfisch, zwiebeln

Tornato sauce, mozzarella, tuna, onion

Tornato sauce, mozzarella, thon et oignon"

Salamino Piccante e Gorgonzola _____ €9.00

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami und Gorgonzolakaese

Tornato sauce, Mozzarella, spicy Salami and gorgonzola cheese

Tornato sauce, mozzarella, salami piquant et gorgonzola

Vegetariana mozzarella, pomodoro, verdure di stagione alla griglia e bollite _____ €10.00

Tornatensauce, mozzarella, gegrilltes und gekochtes gernuese

Tornato sauce, mozzarella, vegetables grilled and boiled season

Tornate sauce, mozzarella, légumes cuits rnixtes

Regina pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico _____ €10.00

Tornatensauce, bueffelrnozzarella, basilikurn

Tornatensauce, buffalo Mozzarella, basil

Tornate sauce, mozzarella de bufflone, basilic

Capresina mozzarella di bufala, pomodori a fette, basilico, acciughe e origano _____	€ 10.00
<i>Bueffelmozzarella, tomaten in scheiben geschnitten Basilikum, sardellen, oregan</i>	
<i>Buffalo mozzarella, sliced tornato , anchovies, basil, oregano</i>	
<i>Mozzarella de bufflone, tranches de tornate, anchois, basilic, origan</i>	
Pizza 4 Formaggi _____	€ 10.00
<i>Vier Kaese Four cheeses Quatre fromages</i>	
Crudo Parma e Monte Veronese pomodoro, mozzarella, Monte Veronese, crudo in uscita _____	€ 10.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Monte Veronese Kaese und Parmaschinken</i>	
<i>Tornato sauce, Mozzarella, Monte Veronese cheese and Parma' ham</i>	
<i>Tornate sauce, mozzarella, jambon de Parma, Monte fromages</i>	
Capricciosa _____	€ 10.00
<i>Pom., mozz., prosciutto cotto, champignon freschi, salamino, carciofi, capperi, acciughe, origano</i>	
<i>Tomaten., mozz., gekochter schinken, champignons, scharfe salami, kapern, artischocken, origano</i>	
<i>Tomato souce, mozzarella, ham, champignons, spicy salami, artichokes, anchovies, capern, origano</i>	
<i>Tomate sauce, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant, artichauts, anchois, capers, origan</i>	
Estate _____	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e in uscita rucola e parmigiano</i>	
<i>Tomaten, bueffelmozzarella, kirschtomaten, rauke und parmesan</i>	
<i>Tornato, buffalo mozzarella, cherry tomatoe, racket salad und parmesan</i>	
<i>Tornate, mozzarella de bufflone, tomates-cerises, roquette, parmesan</i>	
Frutti di Mare pomodoro, frutti di mare _____	€ 13.00
<i>Tomatensauce, gemischte meeresfruechte</i>	
<i>Tornato sauce, sea food</i>	
<i>Tornate sauce, fruits de mer</i>	
Servizio Bedienung Service _____	€ 1.50

Gentile cliente non si fanno variazioni o supplementi sulle pizze
Lieber gast bitte machen Sie keine Anderugen oder Ergänzungen auf Pizzen
Dear customer you do not make changes or supplements on pizzas
Cher client, vous ne fait pas des changements ou des suppléments sur la pizza

* In alcuni periodi dell'anno, in mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti in lista possono essere surgelati.

Dolci | Su Bwaren | Dessert

Dolci di nostra produzione
Hausgemachte nachspeisen
Home-made sweets
Doux de notre production

Tiramisù _____ €5.00

Panna Cotta con Crema ai Frutti di Bosco _____ €5.00

Sahnepudding mit Waldfruchtgelee

Cooked cream with wood fruits

Creme caramel _____ €5.00

Karamell Creme

Bomba Sant'Eufemia** pan di spagna, amaretti, gelato, cioccolata fusa e bagna _____ €6.00

Eisbombe alla Sant'Eufemia | Ice bombe alla Sant'Eufemia

Semifreddo della casa al cioccolato** _____ €6.00

Schokoladen | Halbgefrorenes nach artdes hauses | Chocolate parfai

Dolce del giorno _____ €5.00

SuB des Tages | Sweet of day | Doux du jour

Bicchiere Vino Bianco dessert _____ €3.00

Glass Dessert Wein | Glass of dessert Wine

* In alcuni periodi dell'anno, in mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati.

** Non sempre disponibile | Nicht immer verfl.igbar Not always available | Pas toujours disponible

Coperto e Servizio | Gedeck und bedienung | Cover charge and service _____ €1.50

Vini Rossi

Valpolicella Ripasso Vantini – Verona	0,75 lt	€17.00
Valpolicella Classico Vantini – Verona	0,75 lt	€15.00
Valpolicella D.O.C. Chiccheri – Verona	0,75 lt	€17.00
Valpolicella Classico Superiore Zenato – Verona	0,375 lt	€9.50
	0,75 lt	€ 17.00
Valpolicella Classico Superiore Sant Urbano Speri – Verona	0,375 lt	€14.50
	0,75 lt	€23.00
Valpolicella Superiore Tenuta Chiccheri – Verona	0,75 lt	€34.00
Valpolicella Classico Quintarelli – Verona	0,75 lt	€90.00
Valpolicella Classico Dal Forno – Verona	0,75 lt	€150.00
Ripasso Monti Garbi Tenuta Sant'Antonio – Verona	0,75 lt	€24.00
Ripasso Zenato – Verona	0,375 lt	€14.50
	0,75 lt	€26.00
Valpolicella Ripasso Chiccheri	0,75 lt	€23.00
Scaia Rossa Corvina S. Antonio – Verona	0,75 lt	€17.00
Scaia Paradiso Sant'Antonio – Verona	0,75 lt	€21.00
Carmenere Carne, Merlot, Reboso Inama – Verona	0,75 lt	€19.00
Cabernet I.G.T. Colle Alto Corte Moschina – Verona	0,75 lt	€19.00
Sansonina Evaluna Cabernet – Verona	0,75 lt	€23.00
La Grola Cantina Allegrini – Verona	0,75 lt	€30.00
Oratorio San Lorenzo Riserva Inama – Verona	0,75 lt	€49.00
La Paia Corvina Cantin Allegrini – Verona	0,75 lt	€80.00
Amarone Vantini – Verona	0,75 lt	€45.00
Amarone Zenato – Verona	0,375 lt	€30.00
	0,75 lt	€55.00
Amarone Speri – Verona	0,375 lt	€30.00
	0,75 lt	€55.00
Amarone Tenuta Chiccheri – Verona	0,75 lt	€65.00
Amarone Allegrini – Verona	0,75 lt	€80.00
Amarone Liliun Sant'Antonio	0,75 lt	€140.00
Amarone Quintarelli – Verona	0,75 lt	€350.00
Amarone Dal Forno – Verona	0,75 lt	€350.00

<i>Amarone Bertani Villa Arvedi – Verona</i>	_____	0,75 lt	€43.00
<i>Amarone Bertani – Verona</i>	_____	'05/'04	€100.00
		'00	€150.00
		'90/'85	€350.00
<i>Bonarda Oltre Po Pavese Ca' Montebello</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Chianti Superiore D.O.C.G. Villa Filicaja – Toscana</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Brunello di Montalcino Fornacina</i>	_____	0,75 lt	€55.00
<i>Barbaresco Cantine Gaja – Piemonte</i>	_____	0,75 lt	€200.00
<i>Barolo Sperss Cantine Gaja – Piemonte</i>	_____	0,75 lt	€200.00

Vini Rosé – Chiaretti

<i>Chiaretto Corte Gardoni</i>	_____	0,375 lt	€9.50
		0,75 lt	€17.00
<i>Pinot Nero Rosato Vivace Cà Montebello</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Monte Saline Rosè Brut met.Classico</i>	_____	0,75 lt	€28.00

Vini Bianchi

<i>Capuleti frizzante Cantine Vantini – Verona</i>	_____	0,75 lt	€16.00
<i>Soave Farinaldo D.O.C. Tenuta Grimani – Verona</i>	_____	0,75 lt	€16.00
<i>Soave Classico Superiore Inama – Verona</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Soave Classico Superiore Inama Vigna Foscarin – Verona</i>	_____	0,75 lt	€23.00
<i>Vulcaia Sauvignon Inama – Verona</i>	_____	0,75 lt	€19.00
<i>Custoza Corte Gardoni – Verona</i>	_____	0,375 lt	€8.50
		0,75 lt	€16.00
<i>Chardonnay Monte Prec.Ten.Chiccheri – Verona</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Scaja Bianca Garganega Chardonnay Sant'Antonio – Verona</i>	_____	0,75 lt	€19.00
<i>Lugana Malavasi – Verona</i>	_____	0,5 lt	€14.00
		0,75 lt	€19.00
<i>Lugana San Giacomo Malavasi – Verona</i>	_____	0,75 lt	€23.00
<i>Lugana Santa Cristina Zenato – Lombardia/Verona</i>	_____	0,375 lt	€12.50
		0,75 lt	€20.00
<i>Lugana Riserva Zenato – Lombardia/Verona</i>	_____	0,75 lt	€27.00
<i>Pinot Grigio Cantina Volpe Pasini – Friuli</i>	_____	0,75 lt	€17.00
<i>Gewurztraminer Cantina Elena Walch – Trentino</i>	_____	0,75 lt	€19.00
<i>Chardonnay Rossy Bass Cantine Gaja – Piemonte</i>	_____	0,75 lt	€66.00

Spumanti

Brut Valmorone – Verona _____	0,75 lt__	€16.00
Prosecco .D.O.C Brut – Verona _____	0,75 lt__	€17.00
Prosecco Le Culture Spum.Extra Dry – Valdobbiadene _____	0,75 lt__	€18.00
Zenato Brut Metodo Classico _____	0,75 lt__	€26.00
Spumante Brut metodo Classico Monte Soejo Chiccheri _____	0,75 lt__	€23.00
Franciacorta Brut Villa _____	0,75 lt__	€28.00
Franciacorta Cà del Bosco Brut _____	0,75 lt__	€45.00

Champagne

Cuvèe Dom Pèrignon _____	0,75 lt__	€220.00
--------------------------	-----------	---------

Vini da Dessert

Moscato d'Asti D.O.C.G. – Piemonte _____	0,75 lt__	€16.00
Moscato La Costa Fior d'Arancio _____	0,75 lt__	€16.00
Rigoletto Cantine Zenato – Veneto/Lombardia _____	0,375 lt__	€19.00
Nettare Passiti Bianco Dal Forno – Verona _____	0,375 lt__	€220.00

*Ristorante
Sant'Eufemia
Verona*

Ristoratori dal 1965

www.santeufemiaristorante.it

Allergenici Alimentari

Regolamento N.1169/2011

Gentile cliente per qualsiasi problema la preghiamo di chiedere del sig. Luca responsabile H.A.C.C.P.

<i>Anidride solforosa</i>	<i>Aceto balsamico,vini</i>	<i>Soia</i>	<i>Germogli di soia Soia</i>
<i>Cereali contenente glutine</i>	<i>Rostini pane(minestrone) tutti i piatti a base di pasta tutti i piatti a base di polenta(in minima parte) Polenta funghi Formaggio Tris di polenta Brasato amarone Fegato alla veneziana Patisada di caval(farina come adensante) Ossobuco(farina come adensante) Antipasto s.Eufemia(pane gratiato) Baccalà alla vicentina Capesante S.Eufemia(gratinato) Panna cotta Semifreddo Tiramisù Bomba s.Eufemia Gelati</i>	<i>Latte</i>	<i>Vellutata di pomodoro lasagne al forno spaghetti carbonara tortellini al forno tortellini panna e prosciutto Tagliatelle al salmone tris di polenta Polenta funghi e formaggio Selezione di formaggi tagliere affettati e formaggi Gnocchi gorgonzola tagliatelle s.Eufemia tortellini burro e salvia filetto di manzo al pepe antipasto s.Eufemia ostriche al forno spaghetti s.Eufemia baccalà Capesante Tutti i dolci Gelato</i>
<i>Crostacei</i>	<i>Antipasto s.Eufemia misto mare bollito linguine allo scoglio risotto frutti mare spaghetti s.Eufemia scampi Gamberoni Grigliata pesce</i>	<i>Frutta a guscio</i>	<i>Antipasto s.Eufemia(pinoli) bomba s.Eufemia semifreddo</i>
<i>Uova</i>	<i>Lasagne al forno bigoli Tagliatelle Gnocchetti Tortellini Antipasto S.Eufemia(tuorlo disidratato) Bomba s.Eufemia semifreddo della casa tiramisù Gelato Sorbetto</i>	<i>Sedano</i>	<i>Minestrone Ragù di carne Ragù d'asino Ragù di cavallo Ragù d'anatra Lasagne al forno Brasato all'amarone ossobuco al forno</i>
<i>Pesce</i>	<i>Tutto il menu a base di pesce Tagliatelle al salmone</i>	<i>Senape</i>	<i>Mostarda di frutta senape</i>
<i>Arachidi</i>	<i>Olio di arachidi o di semi vari</i>	<i>Semi di sesamo</i>	<i>Tagliata di tonno Aceto balsamico</i>
		<i>Lupini</i>	<i>In farine o prodotti confezionati</i>
		<i>Molluschi</i>	<i>Cozze Vongole Ostriche Antipasto s.Eufemia Misto mare bollito ostriche al forno Pepata di cozze Spaghetti vongole linguine allo scoglio spaghetti s.Eufemia risotto frutti di mare capesante Grigliata pesce</i>



La chiesa di Sant'Eufemia

È la chiesa di Verona che sorge a cavallo di un antico cardine romano dove probabilmente esisteva già attorno al V o VI secolo d.C. una chiesa, ed è oggi il risultato di una serie di interventi iniziati nel XIII secolo e protrattisi fino al 1945, anno in cui furono inseriti i rosoni in sostituzione delle finestre originarie danneggiate dall'esplosione del vicino Ponte della Vittoria. I lavori di ampliamento del complesso originario iniziarono nel 1262 ad opera degli eremitani di Sant'Agostino, che avevano preso pianta stabile nell'edificio ecclesiastico, situato al tempo nel Quartiere dei Capitani della città scaligera.

www.parrocchiasanteufemia.it