

bed and breakfast
CORTE BASSA
YOUR SUSTAINABLE STAY

Aperitivo Aperitif
Dopocena Afterdinner
Dove mangiare To eat

Dove mangiare *to eat*:

Osteria al Duca

tel. +39 045 594474

web. www.osteriaalduca.it

Una delle più antiche osterie di Verona, a gestione familiare, dove si mangiano pietanze della cucina veneta e in particolare veronese. Il classico menù è: bigoli all'asino, polpettine di puledro e vino rosso.

One of the oldest taverns of Verona, managed by a family, where you can eat dishes of Venetian cuisine and in particular Verona. The classic menu is: bigoli with donkey, foal meatloaf and red wine.

Locanda 4 cuochi

tel. +39 045 8030311

web. www.locanda4cuochi.it

Sono tutti cuochi, i quattro soci di questo ristorante dall'ambiente piacevole e frizzante. Dalla cucina a vista escono specialità d'impronta classico-italiana, leggermente rivisitate. Da provare il vitello tonnato e la sacher
They are all cooks, the four members of this restaurant with its pleasant and cool charme. From the kitchen come classic Italian specialties, slightly revised. Try the veal with tuna sauce and sacher torte.

Scapin

tel. +39 045 8003552

web. osteria.scapin1935.it

Accanto alla storica gastronomia è nato il "Caffè Cucina & Bottega". Luogo ideale per colazioni, spuntini fuori orario, pranzi di lavoro e cene nel centro di Verona. I piatti serviti arrivano direttamente dalla cucina a vista. Da provare la pasta e fagioli.

Next to the historic gastronomy was born "Coffee Cooking & Bottega". An ideal place for breakfast, snacks overtime, working lunches and dinners in the center of Verona. The dishes served come directly from the kitchen. Try the pasta and beans.

Pescheria Masenini

tel. +39 045 9298015

web. www.pescheriaimasenini.it

All'interno la boiserie in legno e i colori caldi delle pareti, mescolati alla cucina a vista, rendono l'atmosfera accogliente fondendo stile classico e moderno.

Obiettivo: riportare sulle tavole dei veronesi il pesce, mantenendo una cucina semplice e tradizionale.

Inside the wood boiserie and warm colors of the walls, mixed with the open kitchen, make the atmosphere cozy blending classic and modern styles.

Goal: to bring the fish on the tables of Verona, while maintaining a simple and traditional cuisine.

Cantine dell'arena

tel. +39 045 8032849 - 045 8026373

web. www.lecantine-arena.com

situato al piano interrato, proprio nelle cantine dell'arena. la specialità della Brasserie è la carne alla brace, con materie prime di qualità cucinate sull'ampio braciere, accompagnate da gustose proposte di gastronomia. La cena perfetta: antipasto con verdure grigliate, filetto ai ferri e vino rosso Ripasso. *Located in the basement, just in the cellars of the arena. Brasserie's specialty is grilled meat, with quality ingredients cooked on the large brazier, accompanied by tasty offerings of food. The perfect meal: appetizer with grilled vegetables, grilled fillet and red wine 'Ripasso'.*

Osteria Ripasso

tel. +39 045 2523493

web. www.facebook.com/osteriaripasso

pranzi di lavoro, cene ma anche aperitivi a go go accompagnati da piattino con assaggi invitanti, e movimentati after dinner perchè la forza vitale dello staff non molla mai! Il menu cambia mensilmente, mantenendo ben saldo il legame con la stagionalità dei prodotti ed ingredienti, puntando sulla tradizione veronese. Da provare i risotti e i dolci. *Lunches, dinners as well as snacks a go go, accompanied by a saucer with tastings inviting and lively after dinner because the force of life of the staff never gives up! The menu changes monthly, firmly maintaining the link with the seasonality of produce and ingredients, focusing on the Veronese tradition. Try the risotto and desserts.*

Caffè Carducci

tel. +39 045 8030604

web. www.cafecarducci.it

Bottega Storica sin dal lontano 1928 nel cuore di Veronetta. Un particolare stile anni '20 per un locale con pochissimi coperti e molta atmosfera. Ottimi i formaggi. *Historical 'Bottega' since 1928 in the heart of Veronetta. A particular style 20s for a place with few seats and plenty of atmosphere. Excellent cheeses.*

Cafè Torbido

tel. +39 333 6717610

web. www.facebook.com/cafetorbido

Piccolo Bistrò in stile berlinese, cibo di qualità, drinks e una visione surreale. Intimo e di ricerca tra cibo e design crea un'atmosfera accogliente. La location è quantomai insolita. Da non perdere le serate con Dj-set.

Small bistro berlin-style, quality food, drinks and a surreal vision. Cozy and research between food and design creates a warm atmosphere. The location which seem unusual. Do not miss the evening with DJ set.

Pizza:

da Salvatore

tel. +39 0458030366

web. [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)

andare da Salvatore vuol dire mangiare una pizza fedele alla tradizione napoletana, con diametro ridotto e spessore notevole, superlativamente buona. Impasto e cottura perfetti, ingredienti abbondanti e di ottima qualità. Assolutamente da provare la Calvetti e la Melanzane. *Going to the Salvatore mean eating a pizza faithful to the Neapolitan tradition, with a reduced diameter and thickness remarkable, superlatively good. Dough and baking are perfect, ingredients are plentiful and of excellent quality. Must try the Calvetti and the Eggplants.*

Du de Cope

tel. +39 045 595562

web. www.pizzeriadudecope.it

lo chef Perbellini ha rilevato una pizzeria storica e l'ha sapientemente aggiornata. Poche pizze, con ingredienti eccellenti ed abbinamenti di grande sapore. Da provare la pizza con buratta tiepida. *Perbellini the chef revealed an historical pizzeria and expertly updated. A few pizzas, with excellent ingredients and great flavor combinations. Try the pizza with buratta warm.*

Aperitivo e dopocena *Aperitif & Afterdinner:*

Tapasotto

tel. +39 045591477

web. www.tapasotto.it

Una sosta gourmet di piccoli sfizi, formaggi e affettati di qualità, piccole “tapas” che una dopo l'altra possono accompagnare dall'aperitivo alla cena. Da provare le polpette.

A gourmet stop of little whims, cheeses and prosciutto with quality, small "tapas" that can accompany one after the other from the aperitif to dinner. Try the meatballs.

Nosetta

tel. +39 0454733913

web. www.facebook.com/osteria.nosetta

La Nosetta è un bistrot vicino a Porta Vescovo. Non c'è la radio ma suonano solo vinili ed hanno piatti per aperitivo e cena golosi e vegetariani. Impossibile non notare il portabottiglie sopra al bancone. Da provare il fritto misto.

The Nosetta is a bistro near Porta Vescovo. There is no radio play but only vinyls and they have dishes for aperitif and delicious and vegetarian for dinner. Impossible not to notice the bottle on the counter. Try the stir-fry.

Mandorla

tel. +39 045597053

web. www.facebook.com/OsteriaLaMandorla

Nel centro di Verona, a due passi da Via Mazzini e P.zza Brà, uno degli esercizi più storici della città ritrova vita nuova grazie all'opera di due giovani gestori che lo hanno rinnovato senza rinnegarne l'antica vocazione. Da provare le birre artigianale, una su tutte la SleAle.

In the center of Verona, a few steps from Via Mazzini and Piazza Bra, one of the city's most historic exercises, thanks to the work of two young managers who have renewed without disavowing the ancient vocation got new life. Try craft beers, one of all SLEALE.

Osteria Sottoriva

tel. +39 0458014323

web. [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)

il posto è piccolino ma fuori, i tavoli sotto il portico sono la caratteristica del locale. Tipico, genuino e senza compromessi. Da provare un bicchiere di prosecco sotto i portici.

The place is small but outside, the tables on the porch are so characteristic. Typical, genuine and uncompromising cuisine. Try a glass of prosecco in the arcades.

Carega

tel. +39 0458069248

web. www.caregabikeverona.com/osterialacarega/

Infilato tra le piccole vie del centro, appena scostato dai percorsi turistici, trovi questa antica piccola osteria. Tavoli di legno, sedie impagliate e una grande lavagna appesa al muro come carta dei vini. Durante il fine settimana stare in piedi con il bicchiere in mano è la regola. Da provare la piadina porchetta e brie.

Tucked among the narrow streets of the center, just moved away from the tourist trail, you can find this small ancient inn. Wooden tables, wicker chairs and a large blackboard hanging on the wall as a wine list. Over the weekend stand with glass in hand is the rule. Try the 'Piadina con porchetta e brie' (pork and cheese).

Bacarin

dove. Via fogge

web. [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)

tartine, piatti veloci, semplici, gustosi. In pieno centro storico si trova questo piccolo locale con tavolini all'aperto. Da provare il prosecco.

Finger food, fast dishes, simple and tasty. In the city center you will find this small restaurant with outdoor seating. Try the prosecco.

Porteghetti

dove. Piazza San Tommaso

sotto i portici, appena superato l'Adige, questo bar si fa notare per l'atmosfera informale e frizzante. Bere un vino sui gradini, o su un piccolo sgabello è d'obbligo, soprattutto se si sta attendendo il tavolo da Salvatore.

Under the arcades, just passed the Adige, this bar is notable for its informal atmosphere and sparkling. Drinking wine on the steps, or on a small stool is a must, especially if you're waiting for a table da Salvatore (Pizza).

TeodoricoRe

tel. +39 045 8349903

web. www.teodoricore.com

il terrazzo del TeodoricoRe ha una vista mozzafiato su verona, la stessa che avevano i signori di Verona, gli scaligeri. Poltrone e divanetti immersi nel verde e luce soffusa creano un'atmosfera fuori dal tempo. C'è anche il ristorante. Da non perdere le serate di jazz o dj-set e i cocktail alla frutta, fresca!

TeodoricoRe the terrace has a stunning view of Verona, the same one that had the lords of Verona, gli Scaligeri. Armchairs and sofas surrounded by greenery and soft lighting create a timeless atmosphere. There is also the restaurant. Do not miss the evenings of jazz or DJ-set and fruit cocktail, fresh fruit!.

Scio'rum

dove. Via Sant'Alessio, 46 (vicino alla basilica di San Giorgio)

non ha bisogno di internet o telefono perché è conosciutissimo. Il proprietario è istrionico, artistico e ha dato la sua impronta al locale. Seduti o in piedi, dentro o fuori, questo è un locale da vivere.

Da provare il Moscow Mule.

It doesn't need the internet or phone because it is well known. The owner is histrionic, artistic, and gave his impression of the place. Sitting or standing, indoors or out, this is a place to live. Try the Moscow Mule.



- | | | |
|-----------------------|-----------------------|--------------|
| 1. Osteria al Duca | 10. du de Cope | 19. Scio'rum |
| 2. Locanda 4 cuochi | 11. Tapasotto | |
| 3. Scapin | 12. Nosetta | |
| 4. Pescheria Masenini | 13. Mandorla | |
| 5. Cantine dell'Arena | 14. Osteria Sottoriva | |
| 6. Osteria Ripasso | 15. Carega | |
| 7. Caffè Carducci | 16. Bacarin | |
| 8. Caffè Torbido | 17. Porteghetti | |
| 9. da Salvatore | 18. TeodoricoRe | |