


VERONA
TASTE
EXPERIENCE



Conoscere una città significa anche assaporarne la cultura enogastronomica. A Palazzo Ciopeta, vi trovate nel cuore della Verona da “gustare”, a pochi passi da caffè e note pasticcerie, comodi ai più rinomati ristoranti del centro storico e alle tipiche osterie tradizionali.

Food can be one of the best ways to learn about a city and a foreign culture. At Palazzo Ciopeta you are in the heart of “gourmet” Verona, a few steps from cafés and well-known bakeries, as well as to the best restaurants and traditional taverns in the city center.



BREAKFAST

A pochi passi da Palazzo Ciopeta si trovano numerosi caffè e bar.

Per una colazione gourmet, una passeggiata vi permetterà di raggiungere la pasticceria del Maestro Iginò Massari, piuttosto che la storica pasticceria Flego. Segnaliamo anche la vicinissima Pasticceria Caffè Wallner, con colazioni dolci e salate all'italiana, ma anche waffle e pancake e, per gli ospiti di Palazzo Ciopeta, nessun costo per il servizio al tavolo.

There are many cafés and bars for your breakfast near Palazzo Ciopeta.

If you are looking for a gourmet breakfast, it is a short stroll to the Iginò Massari bakery or to the historical Pasticceria Flego. We also recommend the nearby Pasticceria Caffè Wallner: it offers a sweet and savory Italian breakfast, but also waffles and pancakes and for Palazzo Ciopeta guests, table and waiter service is not charged.



Per un'esperienza veramente veronese, il bar di fronte al palazzo, Mada Cafè, Vi accoglierà in modo autentico tra avventori locali e la gentilezza del proprietario Marco.

Se poi siete alla ricerca di una colazione brunch oppure di opzioni vegan/vegetariane, il nostro staff resta a disposizione per consigli al +39 342 8004345.

For a truly Veronese experience, Mada Cafè and its owner Marco, opposite Palazzo Ciopeta, will give you an authentic welcome among locals and a genuine atmosphere.

If you are looking for brunch or vegan and vegetarian options, our staff is available for recommendations at +39 342 8004345.

RECOMMENDED FOR BREAKFAST

Galleria Igino Massari – Corso Sant Anastasia 13
Flego – Via Stella 13 and Corso Porta Borsari 9
Pasticceria Cafè Wallner – Via Dietro Listone 1
(VEGAN) Verde Pisello – Stradone Porta Palio 36
(BRUNCH) Elk Bakery – Via Cappello 39



RESTAURANTS

Verona brulica di ristoranti di ogni tipo: classici, stellati, internazionali, ma anche le più tipiche trattorie. Passeggiando per le vie del centro potrà scegliere tra una vasta offerta, oppure se preferisce, può rivolgersi a noi al numero +39 342 8004345 per suggerimenti e prenotare il Suo tavolo.

La prenotazione è consigliata nei periodi di alta stagione.

There are so many restaurants in Verona: elegant, international, starred restaurants and traditional “trattorie”, the Italian-style rustic restaurants, serving local cuisine. You can just stroll along the streets of the old city and choose among the vast offer or you can ask our staff for recommendations and if you need help to book your table, send a whatsapp to the number +39 342.8004345.

It is always advisable to book in high season periods.



RECOMMENDED RESTAURANTS

STARRED	Casa Perbellini 12 Apostoli - Vicolo Corticella San Marco 3 Il Desco – Via Dietro San Sebastiano 5/7
TOP WINES	Antica Bottega del Vino – Vicolo Scudo di Francia 3
TRADITIONAL	Il Torcolo – Via Carlo Cattaneo 11 (close to Palazzo Ciopeta)
ROMANTIC	Osteria al Ponte Pietra – Via Ponte Pietra 34
TAKE AWAY DELICATESSEN	L'Angolo dell'Evangelista – Via Dietro Listone 19/D (close to Palazzo Ciopeta)



A Verona la storia passa attraverso le sue osterie.

Antichissimi punti di ristoro che risalgono al 1300, erano e sono ancora luogo di ritrovo per i veneti.

A metà tra un bar e un ristorante, offrono piatti tradizionali e assaggi tipici come salumi, formaggi, e una selezione di vini da cantine locali. Sono molto presenti nelle vie della città, in particolare in Via Sottoriva, una strada medioevale che si trova a livello dell'Adige, ma non solo.

Osterie are part of Verona's food heritage.

Very ancient taverns, dating back to the 14th century, they were (and they still are) a preferred meeting place for the locals.

Halfway between a restaurant and a bar, they offer a selection of good wines from local vineyards and plenty of fingerfood, cold meats, cheeses and traditional dishes. They dot the city streets, in particular Via Sottoriva, a medieval riverside street, but not only there.



Sedersi come i veronesi sulle loro sedie di legno e paglia, ordinando qualche stuzzichino tipico, ma soprattutto del buon vino, è un'esperienza che non può mancare.

Enjoying their relaxing and convivial atmosphere, sitting on the wood and straw chairs, eating some local fingerfood and sipping good wine is an experience you cannot miss.

RECOMMENDED

Osteria La Mandorla - Via A. Mario 23 (close to Palazzo Ciopeta)

Osteria Sottoriva - Via Sottoriva 9/a

Osteria a la Carega - Via Carega 8

TOUR VERONA, WINES AND OSTERIE

Visita guidata dello storico quartiere Chiavica/Sottoriva, con sosta e degustazione in 3 osterie tipiche.

There are food and walking tours of the historical Chiavica/Sottoriva neighborhoods and a stop in 3 typical "Osterie".

More info: Soluzioni incoming
incoming@soluzioniomniamedia.com - www.soluzionitravelincoming.com



VERONA CUISINE

Verona è conosciuta per i suoi piatti tipici e gustosissimi. Il “lesso con la pearà”, bollito di carni accompagnate da una salsa saporita preparata con brodo, pane e pepe, il “risotto al tastasal”, l’impasto di carne di maiale usato per preparare i salumi (“tasta sal” in dialetto vuol dire “assaggia il sale”) o il “risotto con l’Amarone”, la “pasta e fasoi”, una zuppa della tradizione contadina, a base appunto di pasta e fagioli, gli “gnocchi di patate”, dalla tradizione carnevalesca veronese, la “polenta con la renga”, il piatto della

Verona is known for its typical and tasty dishes: “lesso con pearà”, made of boiled meat and vegetables, accompanied by a sauce of breadcrumbs “seasoned” with abundant pepper and broth, “risotto al Tastasal”, “tastasal” means “taste the salt” in Veronese dialect and is made of salted and peppered minced pork, or “risotto with Amarone”, “pasta e fasoi”, a soup with pasta and beans with a rural tradition, “potato gnocchi”, linked to the Carnival celebrations and polenta, a special dish in northern Italy, prepared with corn flour, that the Veronese serve with “renga”(herring) or “luccio” (a fish from Garda Lake) called “polenta con la



quaresima veronese, o con il luccio del Lago di Garda, i “bigoli con le sarde” e le gustose “sarde in saor”, pesce del lago cucinato in agrodolce con aceto e cipolla.

Non dimentichiamoci anche i tortellini di Valeggio, dalla sfoglia sottilissima, chiamati anche “nodo d’amore” e la pastissada de caval.

Per concludere in dolcezza, il “pandoro” di Verona e i suoi antenati, il “Nadalin” e “Ofella”, il mandorlato di Cologna Veneta e le famose “sfogliatine” di Villafranca.

Restiamo a disposizione al numero 342.8004345 per gli amanti della cucina che desiderassero partecipare a una speciale cooking class.

renga”, “bigoli with sarde” (typical long Venetian pasta that looks like thick spaghetti, served with sardines) and the tasty “sarde in saor”, sweet and sour sardines, preserved in vinegar and onions.

Don’t forget the romantic tortellini di Valeggio also known as the “knot of love” and the traditional Pastissada de caval.

Don’t miss the traditional sweets, mainly linked to Christmas such as the “pandoro” of Verona, made of a soft and smooth, fragrant dough thanks to the use of butter, and its ancestors, “Nadalin” and “Ofella”, or the famous “mandorlato” (sugar and almonds) and the “sfogliatine” di Villafranca.

If you love Italian food and would like to take part in special cooking classes, contact us at 0039 3428004345 for more information.



VERONA WINES

Il territorio di Verona con le colline, i monti Lessini e il Lago di Garda e le diverse zone climatiche e geologiche, è da millenni un territorio vocato a una produzione vitivinicola ampia e variegata.

Si producono vini bianchi e vini rossi apprezzati in tutto il mondo e rinomate DOCG; non a caso la città ospita ogni anno la Fiera VinItaly, tra le più note in Italia.

The province of Verona is known as one of the most prestigious vineyard regions in Italy. The Veronese territory is geologically and climatically varied (the hills, the Lessinia mountains, Garda Lake) with a long and ancient enological tradition.

Today it boasts the largest number of DOCG wines on the peninsula. Red and white Verona wines are appreciated all around the world. It is no coincidence that Verona hosts VinItaly, the country's most important wine fair.



Tra i vini veronesi, troviamo il Valpolicella, il Soave, il Bardolino (risalente ai tempi degli antichi romani) e il Chiaretto (al quale ogni anno a maggio è dedicata una festa sul lago di Garda), il Lugana, il Custoza, il Durello... e ovviamente l'Amarone.

Among Verona's wines are Valpolicella, Soave, the prestigious Amarone and the sweet Recioto from Valpolicella, the red wine Bardolino, dating back to the ancient Roman period, Chiaretto, which is celebrated with a festival every year in May on Garda Lake, and also Custoza, Lessinia Durello and Lugana.



WINE TASTING EXPERIENCES

Accompagnati da una guida specializzata o da guida-sommelier esperta in servizi di alto livello, potrete visitare le cantine più prestigiose delle terre del vino veronese, del Ripasso e dell'Amarone.

Il tour sarà creato su misura in base ai gusti e ai Vostri specifici interessi, oltre che alla tipologia di cantine che preferite visitare: piccole aziende famigliari o grandi nomi.

Se il periodo lo consente, per gli amanti del vino, sono organizzate giornate in vigna con partecipazione al rituale della vendemmia e degustazione finale.

Tour the most exclusive wineries of Valpolicella, the land of the famous Ripasso and Amarone, accompanied by a specialized guide or an expert somellier-guide specialized in high level services.

They will take you to the most prestigious wineries that are rarely visited by tourists and lead you on a journey through the authentic land of Verona wines.

Tours are tailored to your tastes and interests and also depend on the kind of wineries you prefer to visit: small family-run wineries or the big names. For wine lovers, you can take part in the grape harvest and final wine tasting in autumn.



CONTATTI / CONTACTS:

SOLUZIONI INCOMING

0039 045/8034553

incoming@soluzioniomniamedia.com

www.soluzionitravelincoming.com

PRICE & DURATION:

su richiesta in base al programma/*upon request, based on the service selected*

LINGUA/LANGUAGE:

Italian and English. Other languages upon request.

Si raccomanda di prenotare per tempo/*Advance booking is recommended.*



WINE & FOOD TASTING AT “LA BOTTEGHETTA”

Percorsi di degustazione di vini e prodotti tipici veronesi, accompagnati da esperti, presso una “bottega” tipica che dal 1965 offre una selezione eccezionale di vini locali (e prodotti alimentari), posizionata a pochi minuti di passeggiata da Palazzo Ciopeta. Un viaggio nei territori veronesi ...senza doversi spostare!

An authentic “bottega”, a typical Veronese shop, dating back to 1965, la Botteghetta offers an exceptional selection of food and local wines and wine tastings guided by experts, in the center of Verona, just a few minutes’ walk from Palazzo Ciopeta. A journey through the Veronese terrioty...without having to travel!



PROGRAMS AT LA BOTTEGHETTA:

Wine-tasting classico o con Amarone/ *Classic or Amarone wine-tasting*

Degustazione alla cieca/ *Blind-folded wine-tasting*

Degustazione gourmet di formaggi o di olio di oliva/ *Gourmet cheese or olive oil tasting*

Slow Food tasting.

CONTATTI/CONTACTS:

LA BOTTEGHETTA info@labotteghetta.it +39 045.2423452

Or contact us at +39 342 8004345.

DURATION/DURATA: 1 hour

LINGUA/LANGUAGE: Italiano/English & Russian.

PREZZO/PRICE: from € 45,00 - € 90,00 (with Amarone) per persona/ *per person*