REGIONE DEL VENETO

verona tutt'intorno

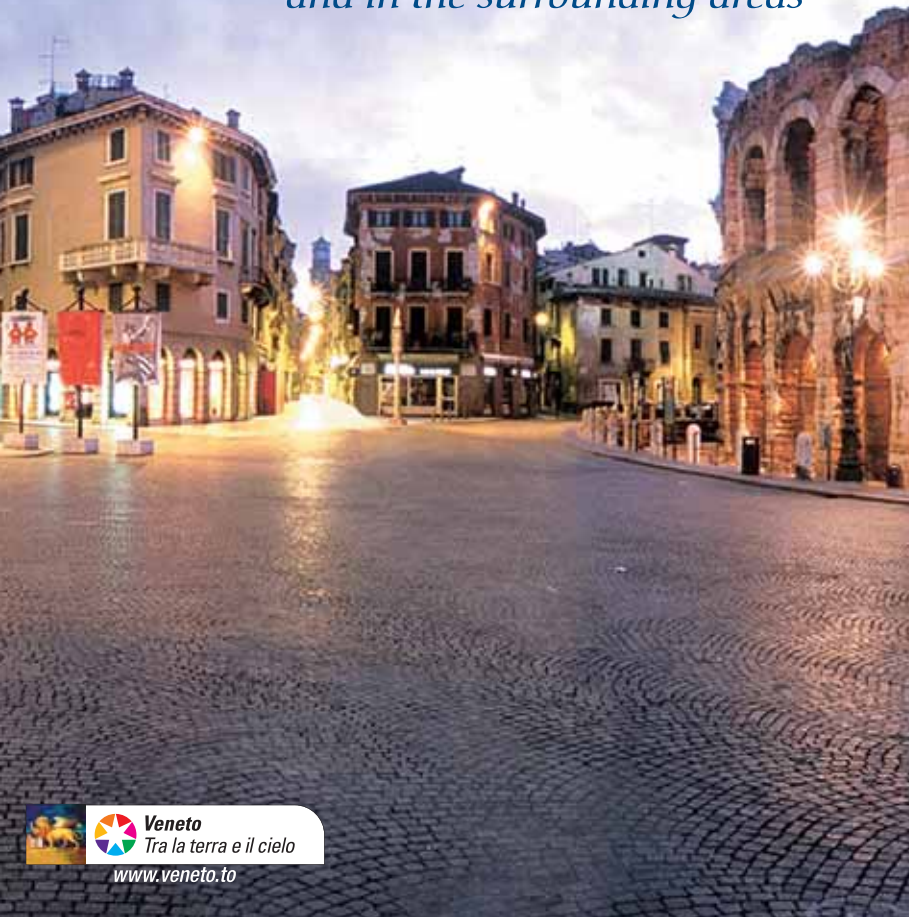
Consorzio di Promozione e Commercializzazione Turistica

Ristoranti
Restaurants

VERONA

Mangiare a Verona e dintorni

Dining in Verona and in the surrounding areas



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to

Come arrivare a Verona

In Auto

La provincia di Verona è attraversata da est a ovest dall'autostrada A4, che serve la città con le uscite di Verona Est e Sud (consigliata per le fiere) e le altre zone della provincia con i caselli di Soave, Sommacampagna e Peschiera (Lago di Garda); è inoltre attraversata in direzione nord-sud dalla A22 Modena-Brennero, con uscite a Nogarole Rocca per la Pianura Veronese, a Verona Nord per la città e ad Affi per il Lago di Garda e il Monte Baldo. Le altre principali direttrici automobilistiche da cui è attraversata sono: la SS 11, da Brescia o da Vicenza, la SS 62 da Mantova, la SS 12 da Trento o da Modena. La Lessinia si raggiunge da Verona lungo la provinciale per Grezzana-Bosco Chiesanuova.

In Treno

Verona è attraversata dalla principale linea ferroviaria nel nord Italia, la Milano-Venezia, con collegamenti molto frequenti da e per le altre città venete (Venezia, Padova, Vicenza) e lombarde (Brescia, Milano). Altrettanto importante la linea che collega Roma con Trento, il Brennero e tutto il nord Europa. Stazione centrale: Verona Porta Nuova. Per informazioni ferroviarie tel. 892021.

In Aereo

L'Aeroporto Valerio Catullo, a soli 12 chilometri da Verona, in località Villafranca, è facilmente raggiungibile dall'autostrada e dalla città. Offre collegamenti di linea con varie località del centro-sud Italia (Roma, Bari, Napoli, Cagliari, Catania, Palermo) e con i principali paesi europei quali la Germania (Berlino, Colonia, Francoforte, Monaco), la Francia, l'Inghilterra, i Paesi Bassi, la Spagna (Madrid e Barcellona), il Belgio, l'Austria, e vari voli charter da e per l'Italia, la Spagna, la Grecia, Cuba, l'Egitto, la Tunisia, la Turchia, la Russia, la Francia, il Messico e il Marocco. Per informazioni sui voli: tel. +39 045 8095666 dalle 6.00 alle 24.00. C'è un servizio di autobus-navetta da e per l'aeroporto ogni 20 minuti circa dalle 5.40 alle 23.35 costo del biglietto € 4,50, per informazioni tel. +39 045 8057911. L'AirTerminal è situato davanti alla stazione ferroviaria di Verona Porta Nuova.

Getting to Verona

By Car

The A4 Motorway crosses the province of Verona from east to west. There are two city exits, Verona South (suggested to the fair) and Verona North, in addition to exits located throughout the province at Soave, Sommacampagna and Peschiera (Lake Garda). The A4 Motorway is also intersected north to south by the A22 Modena-Brennero Motorway, with exits at Verona Nord for the city and Valpolicella district; at Nogarole Rocca for the Veronese plain; and at Affi for Lake Garda and Mount Baldo. Other main roads are the SS11 (a state highway) from Brescia or Vicenza, the SS62 from Mantova, and the SS12 from Trento or Modena. The Lessinia district can be reached from Verona along the secondary road for Grezzana-Bosco Chiesanuova.

By Train

Verona is served by the main train line for northern Italy, the Milan-Venice line. The line offers frequent connections to other cities in the Veneto (Venice, Padova, Vicenza) and Lombardy (Brescia, Milan). The city is also intersected by another important train line which connects Rome to Trento, the Brenner Pass, and northern Europe.
The central station is Verona Porta Nuova. For information tel. 892021.

By Plane

The Valerio Catullo Airport, situated in Villafranca, just 12 kilometres from Verona, is easily reached by Motorway and from the city. The airport offers connections to various locations in central and southern Italy (Rome, Bari, Cagliari, Catania, Palermo) and to principal European countries, including Germany (Berlin, Munich, Cologne, Frankfurt), France, England, The Netherlands, Spain (Madrid, Barcelona), Belgium and Austria. Charter flights also connect Italy to Spain, Greece, Cuba, Egypt, Tunisia, Turkey, Russia, France, Mexico and Morocco. For flight information: tel. +39 045 8095666 (6 am - 12 pm). Shuttle buses leave from the Air Terminal, situated in front of the Verona Porta Nuova Railway Station, from 5.40 am - 11.35 pm (cost € 4,50), for further information tel. +39 045 8057911.

Come muoversi in città

In Auto

L'accesso al centro storico (zona a traffico limitato) è libero per tutti dal lunedì al venerdì: dalle 10.00 alle 13.30, dalle 16.00 alle 18.00 e dalle 20.00 alle 22.00. Sabato, domenica e festivi dalle 10.00 alle 13.30. Il parcheggio è consentito esponendo il Verona Park, ticket orario a pagamento (da 1 euro a 1,50 euro a seconda della zona) in vendita nelle tabaccherie o nei bar autorizzati. Per i turisti è previsto il rilascio di permessi per il transito senza limitazione di orario e per la sosta negli apposti stalli, se alloggiati presso attività ricettive alberghiere ed extralberghiere site all'interno della Zona a Traffico Limitato. Essi sono distribuiti ai clienti da parte degli esercenti delle attività stesse. Parcheggi gratuiti: Stadio, Piazzale Guardini, via Frà Giocondo, Viale Colonnello Galiano. Per altri parcheggi: www.comune.verona.it/turismo/muoversi.htm

In Autobus

I biglietti per gli autobus urbani si acquistano presso le tabaccherie e le edicole. Il biglietto costa € 1,00 ed è valido per tutti i percorsi per 60 minuti. Esiste un biglietto giornaliero che costa € 3,50. Sia il biglietto orario che quello giornaliero valgono per l'intera rete urbana. Acquistando la VeronaCard l'uso degli autobus urbani è gratuito. Info: ATV tel. +39 045 8871111 www.atv.verona.it. L'autostazione degli autobus extraurbani è presso la Stazione FS Porta Nuova. I biglietti si acquistano prima di salire in vettura. Info: ATV tel. +39 045 8057911. L'azienda fornisce anche servizi di noleggio pullman turistici: tel. +39 045 8057901 - www.atv.verona.it. Per visitare la città in un'ora e mezza, comodamente seduti, si può utilizzare Romeo, un autobus turistico dotato di cuffie per l'illustrazione del percorso in lingua italiana, inglese, tedesca e francese. Il servizio è attivo da giugno a settembre. Per informazioni tel. - +39 045 8871207 dalle 9.00 alle 13.00.

In Taxi

Il servizio taxi funziona 24 ore su 24 (tel. +39 045 532666). Prestano servizio continuato i taxi della Stazione ferroviaria (tel. +39 045 8004528) e di Piazza Bra (tel. +39 045 8030565). Altri parcheggi taxi sono in Piazza Erbe (tel. +39 045 8030561), Piazza S. Giorgio (tel. +39 045 8349510), Piazza S. Zeno (tel. +39 045 8349500), all'ospedale di B.go Trento (tel. +39 045 8349511), all'ospedale di B.go Roma, in fiera e all'aeroporto Catullo.

Getting around the city

By Car

Access to the historical center (a limited traffic zone) is permitted Monday-Friday from 10 a.m.-1.30 p.m.; from 4-6 p.m.; and from 8-10 p.m. Access is allowed on Saturday, Sunday, and holidays from 10 a.m-1.30 p.m. Parking is permitted using "Verona Park" pre-paid parking cards, available at tobacconists and authorized cafés (cost vaires from 1-1.50 euro, depending on zone). Tourists staying in the Green Zone will receive permits for unlimited transit and parking in appointed areas from their hotel or other lodging facility. Free parking is located at the Stadium (Stadio), Piazzale Guardini, via Frà Giocondo, and Viale Colonnello Galiano. For other parking areas please consult: www.comune.verona.it/turismo/muoversi.htm

By Bus

Tickets must be obtained before boarding, and can be purchased at tobacconists and newsagents. A bus ticket costs 1,00 Euro and is valid on all routes for 60 minutes. A daily ticket is also available for 3,50 Euro, and is valid on the entire metropolitan network. For information: Azienda Municipalizzata Trasporti (Municipal Transport Authority) Tel: +39 045 8871111 or www.atv.verona.it. The Veronese province can be reached on the blue suburban buses. The bus station is located in the main square of the central train station. Tickets for these buses must also be purchased before boarding. For information: Azienda Provinciale Trasporti. Tel: +39 045 8057911 or www.atv.verona.it. Enjoy a convenient and comfortable city tour aboard Romeo, a bus offering 90 minute audio tours (with headphones) in English, German, French, and Italian. The service operates from June to September. For information, please telephone +39 045 8871207 from 9 a.m.-1 p.m.

By Taxi

Radio taxis operate 24 hours a day, tel: +39 045 532666. 24-hour service is also provided by taxis at the train station, tel: +39 045 8004528 and Piazza Brà tel: +39 045 8030565. Other taxi stands can be found in Piazza Erbe (tel. +39 045 8030561), Piazzetta S. Giorgio (tel. +39 045 8349510), Piazza S. Zeno (tel.+39 045 8349500), Borgo Trento Hospital (tel. +39 045 8349511), Borgo Roma Hospital, Verona Fair centre and at the Catullo Airport.

MAPPA DELLA PROVINCIA
PROVINCE MAP

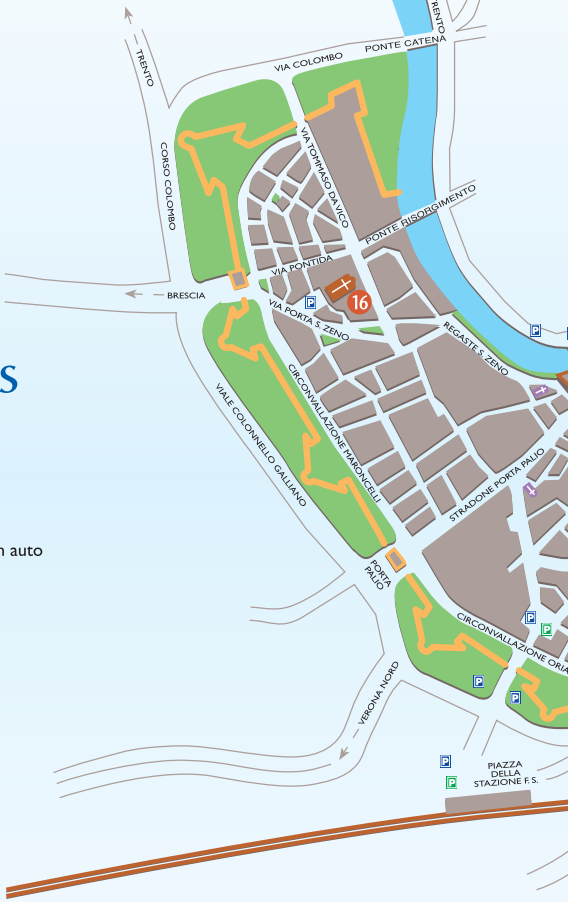
LEGENDA
KEY TO SYMBOLS

Aeroporto		*Airport*
Fiera		*Fair*
Lago di Garda e Monte Baldo		*Lake Garda and Mount Baldo*
Lessinia		*Lessinia*
Pianura Veronese		*Veronese Plain*
Soave ed est Veronese		*Soave and eastern Verona*
Valpolicella		*Valpolicella*
Verona		*Verona*

DISTANZE AUTOSTRADALI
DISTANCE FROM MOTORWAY

Trento	km.	103
Bolzano	km.	157
Vicenza	km.	51
Venezia	km.	114
Brescia	km.	68
Milano	km.	161
Bologna	km.	142
Firenze	km.	230
Roma	km.	460

VERONA CENTRO STORICO
VERONA HISTORICAL CENTRE



LEGENDA
KEY TO SYMBOLS

Parcheggio custodito
Car park with attendant

Parcheggio non custodito
Car park without attendant

Mura romane - Zona non transitabile in auto
Roman walls - Pedestrian zone

Mura scaligere
Medieval Scaligera walls

Mura rinascimentali
Renaissance walls

Zona Traffico Limitato
Limited Traffic Zone

1. Anfiteatro Arena
2. Casa di Giulietta
3. Museo di Castelvecchio
4. Torre dei Lamberti e Arche Scaligere
5. Centro Internazionale di Fotografia Scavi Scaligeri
6. Galleria d'Arte Moderna Palazzo Forti
7. Chiesa di S. Anastasia
8. Complesso del Duomo
9. Ponte Pietra

1. *Roman Amphitheater*
2. *Juliet's House*
3. *Castelvecchio museum*
4. *Lamberti tower and Scaligere tumbs*
5. *International Photography Center*
6. *Palazzo Forti Modern Art Gallery*
7. *Church of S. Anastasia*
8. *Duomo complex*
9. *Roman bridge*

10 Museo Archeologico al Teatro Romano
11 Museo di Storia Naturale
12 Chiesa di S. Fermo
13 Museo Lapidario Maffeiano
14 Museo degli Affreschi Tomba di Giulietta
15 Biblioteca Civica
16 Basilica di S. Zeno
17 Chiesa di S. Lorenzo

10 *Archaeological museum at the Roman theatre*
11 *Natural history museum*
12 *Church of S. Fermo*
13 *Maffeiano lapidary museum*
14 *Juliet's tomb and Museum of frecoes*
15 *Civic library*
16 *Basilica of S. Zeno*
17 *Church of S. Lorenzo*

INDICE - INDEX:

Come arrivare a Verona
Getting to Verona pag. 2

Come muoversi in città
Getting around the city pag. 3

Mappa della provincia
Province map pag. 4 - 5

Verona centro storico
Verona historical centre pag. 6 - 7

Verona pag. 9
Ristoranti a Verona
Restaurants in Verona pag. 10 - 17

Lessinia pag. 18
Ristoranti in Lessinia
Restaurants in Lessinia pag. 19 - 22

Valpolicella pag. 23
Ristoranti in Valpolicella
Restaurants in the Valpolicella pag. 24 - 25

Soave pag. 26
Ristoranti Soave
Restaurants in Soave pag. 27 - 33

Pianura Veronese pag. 34
Ristoranti nella Pianura Veronese
Restaurants in the Veronese Plain pag. 35 - 37

Legenda
Key to symbols pag. 38

Verona

La tradizione culinaria veronese è ricca di piatti che nascono dall'unione tra i prodotti tipici locali e la fantasia dei cuochi.
Uno dei piatti storici veronesi nasce da un prodotto povero come la PATATA che diventa GNOCCO, celebrato ogni anno durante il "venerdì grasso" sotto il trono del Papà del Gnoco incontrastato re del carnevale veronese.
Tra i primi piatti non si possono scordare i TORTELLINI di VALEGGIO sul MINCIO, i BIGOLI con l'anatra, e il RISOTTO col tastasal.
Come secondi la tradizione offre la PASTISADA DE CAVAL, il LESSO con la PEARÀ. Tutti i piatti di carne spesso vengono serviti con la POLENTA GIALLA, quinta essenza della cucina veronese.
L'abbondanza di acqua nel territorio permette inoltre l'uso in cucina di numerosi tipi di PESCE: dalla trota al luccio.
Tra i dessert tipici spicca l'ormai nazionale PANDORO, e i locali NADALIN, BACI di GIULIETTA, RUFIOI e SBRISOLONA.

The Veronese culinary tradition contains a wealth of dishes made from typical local products which are then embellished in ways fired by the imaginations of the local chefs. GNOCCHI are one of the authentic local dishes, and are made from the humble POTATO. They are celebrated each year on the Friday in Carnival week under the reign of the "Papà del Gnocco" who is the undisputed king of the Veronese Carnival celebrations.
Other unforgettable first course dishes are the TORTELLINI from VALEGGIO sul MINCIO, BIGOLI (pasta) with duck sauce, and RISOTTO with tastasal (a peppery sausage meat). Traditional local main courses are: PASTISSADA DE CAVAL (braised horse meat), and LESSO con la PEARA (boiled meats with a peppery bread sauce). Almost all the meat dishes come served with the local YELLOW POLENTA (cornmeal) which is a staple ingredient in the Veronese cooking tradition.
A wide variety of freshwater fish – from trout to pike – are included in the local cuisine, caught in the abundant rivers and lakes. Outstanding typical sweet dishes include the Christmas PANDORO renowned throughout Italy, as well as the local NADALIN containing dried fruit and almonds, BACI DI GIULIETTA (Juliet's kisses – a chocolate indulgence), RUFIOI which are deep fried carnival sweets, and SBRISOLONE, an almond-flavoured shortbread which is usually eaten drenched in grappa.

Ristorante

12 Apostoli

Corticella S.Marco, 3
37121 Verona
Tel. +39 045 596999
Fax +39 045 591530
www.12apostoli.it
dodiciapostoli@tiscali.it

Chiuso la domenica sera e il lunedì
Closed on Sunday evenings and Mondays
Prezzo medio/Average price: Euro 50,00
Coperti/Seats: 80

Il Ristorante "12 Apostoli" è situato nel centro storico dell'antica Verona romana e ancora oggi conserva le vestigia e il fascino storico. Dai primi anni del 1900 la famiglia Gioco iniziò a condurre questo suggestivo locale che rimane ancora oggi uno dei più antichi e caratteristici della città. Nelle volte affrescate delle sale si respira un'atmosfera ricca di tradizione.
Il sapore dei piatti ed il profumo dei vini sono frutto di questa attenzione verso tutto ciò che è storia e costume veronese.

The Restaurant "12 Apostoli" is situated in the historical center of the ancient Verona, and it still has the same atmosphere and appeal. The Gioco family runs the restaurant since the beginning of 1900 and nowadays it remains one of the most ancient and typical of the city. The painted archways inspires the rich tradition of this place. The taste of the dishes and the aroma of the wines indicates the attention towards the history and costume of Verona.

Km 0 · Km 2 · Km 15 · Km 3 · Km 4

Enoteca

Enoteca Segreta

Vicolo Samaritana, 10
37121 Verona
Tel. +39 045 8015824
Fax +39 045 8015824
www.enotecasegreta.com
info@enotecasegreta.com

Chiuso la domenica
Closed on Sundays
Prezzo medio/Average price: Euro 20,00
Coperti/Seats: 35

"Enoteca Segreta" nasce dall'idea di produttori e appassionati uniti dal desiderio di creare un luogo dedicato ai sapori e alle tradizioni di Verona: i grandi vini, i formaggi, i salumi, le verdure, il miele, le marmellate, i dolci tipici e semplici, il territorio...la nostra ospitalità.
"Enoteca Segreta" in centro a Verona, è il luogo ideale dove gustare e acquistare i vini e i prodotti tipici veronesi, per una colazione leggera, un aperitivo, una cena intima o in compagnia. Il partner qualificato per organizzare degustazioni, corsi sul vino e la cucina tipica, wine tours e visite alle aziende.

"Enoteca Segreta" was born as the idea of various wine producers united in the desire to create a place dedicated to the flavours and traditions of Verona: the great wines, the different cheeses, the meat products, the vegetables, the honey, the jams, the typical but simple sweets...our hospitality. "Enoteca Segreta"is the ideal place to taste the food and wine of Verona, enjoy a light breakfast, an aperitif, an intimate dinner or a meal out with friends. A partner qualified to organize tasting session, courses, wine tours and visits to the vineyards.

Km 0 · Km 2 · Km 8 · Km 3 · Km 4

Trattoria

Al Bersagliere

Via Dietro Pallone, 1
37121 Verona
Tel. +39 045 8004824
Fax +39 045 8004932
www.trattoriaalbersagliere.it
info@trattoriaalbersagliere.it

Chiuso la domenica
Closed on Sundays
Prezzo medio/Average price: Euro 30,00
Coperti/Seats: 70

La Trattoria tipica "Al Bersagliere" situata nel centro storico di Verona offre un'occasione vera per degustare gli antichi sapori veronesi. In questo storico locale con amore fedele e creativa passione, proponiamo, rinnovate di nuova fragranza, le grandi e antiche tradizioni della cucina veronese e italiana quali: Lardo della Valpolicella, Soppressa casalinga, Petto d'Oca affumicato, Bigoli con anatra, pasta e fagioli, risotto all'amarone, pastissada de caval con polenta, baccalà.

The typical Trattoria "Al Bersagliere" (name of an Italian army rifleman) situated in the historic centre of Verona offers a real opportunity to taste ancient Veronese flavours. In this historic premises with faithful love and creative passion we steadfastly offer the great and ancient Veronese and Italian traditions renewed with some new fragrances such as: lard of the Valpolicella, homemade soppressa (salami), smoked goose breast, bigoli with duck, bean soup, risotto with Amarone wine, pastissada (horse and onion stew) with polenta and baccalá (dried salted cod)

Km 0 · Km 1 · Km 15 · Km 2 · Km 3

Osteria

Dal Duca

Via Arche Scaligere, 2
37121 Verona
Tel. +39 045 594474
Fax +39 045 8009177

Chiuso la domenica e martedì a mezzodì
Closed on Sundays and Tuesday lunchtimes
Prezzo medio/Average price: Euro 13,00
Coperti/Seats: 70

Tutta la famiglia si da da fare per mettere a loro agio i clienti.
Se un turista passa per Verona, una visita nella nostra osteria la deve fare per poter mangiare e gustare i piatti tipici veronesi. Tra i piatti serviti in questo locale tradizionale troviamo Polenta e Soppressa, Polenta e Funghi e ancora Bigoli con acciuga, polpettine di puledro e non può mancare la famosa Pastissada.
Da segnalare che siamo nella trecentesca casa di Romeo nel centro storico di Verona felici di mangiare bene.

This is a family-run business, and our aim is to put our customers at their ease. Don't leave Verona without trying our typical Veronese cuisine: Polenta e Soppressa (local salami), Polenta e funghi (Boletus mushrooms), Bigoli con acciuga (bigoli pasta with anchovies), polpettine di puledro (pony meatballs), and the famous Pastissada (braised horse meat). Tradition has it that the 14th century building housing this restaurant in the centre of Verona belonged to Romeo's family. Good food is our priority.

Km 0 · Km 1,5 · Km 20 · Km 2 · Km 3

Ristorante

Al Calmiere

Piazza San Zeno, 10
37121 Verona
Tel. +39 045 8030765
Fax +39 045 8031900
www.calmiere.com
calmiere@libero.it

Chiuso la domenica sera e tutto il lunedì
Closed on Sunday evenings and all day Monday
Prezzo medio/Average price: Euro 40,00
Coperti/Seats: 120

I primi piatti sono di pasta fresca, accompagnati da "sugheria". Per le carni, il menù varia dalle carni grigliate ai piatti tipici veronesi. La fornitissima carta dei vini, con circa 400 etichette, comprende anche "vini da seduzione" che accompagnano i dessert, tra i quali il tiramisù e il Pandoro di Verona. Durante il periodo estivo, è possibile essere serviti nel plateatico esterno nella splendida piazza San Zeno.

The pasta is always freshly made and accompanied by sauces. Second courses range from succulent grilled meats to Verona typical specialities. The exceptionally well-stocked wine list boasts over 400 labels, it includes a selected list of "seductive" wines to accompany our desserts, like tiramisù and Pandoro of Verona. In summer meals are served in the splendid setting of Piazza San Zeno.

Km 0 · Km 2 · Km 7 · Km 4 · Km 5

Ristorante

Maffei

Piazza Erbe, 38
37121 Verona
Tel. +39 045 8010015
Fax +39 045 8005124
www.ristorantemaffei.it
info@ristorantemaffei.it

Orario invernale:
12.00 – 14.30 e 19.00 – 22.30
Chiuso la domenica
Orario estivo (da aprile a ottobre):
12.00 – 14.30 e 19.00 – 22.30
Aperto tutti i giorni
Closed on Sunday in Winter time
Summer open every day
Prezzo medio/Average price: Euro 50,00
Coperti/Seats: 150

Il Ristorante "Maffei", situato nel cuore di Verona, nella splendida Piazza delle Erbe si pone all'attenzione della clientela come accogliente luogo d'incontro e di cultura.
Il Ristorante dispone di quattro sale ben comunicanti, con una capienza di 150 coperti. Tra le rovine del Campidoglio romano vi è la caratteristica enoteca, ideale per una degustazione di vini nazionali ed esteri. D'estate è possibile pranzare o cenare nel cortile che si affaccia sulla splendida Piazza Erbe.

The Maffei Restaurant, in the heart of Verona on the splendid Piazza delle Erbe, is a welcoming and cultural meeting point. The Restaurant has four contiguous rooms, with a capacity of 150 seats. Among the roman ruins, under the restaurant, there is a characteristic wine cellar: an ideal place to sample both national and international wines.

Km 0 · Km 2 · Km 15 · Km 3 · Km 4

Ristorante - Pizzeria

QuintoMiglio

Via Valpantena, 62/a
37034 Quinto - Verona
Tel. +39 045 550361
Fax +39 045 551744
www.quintomiglio.it
info@quintomiglio.it

Aperto tutti i giorni dell'anno
Always open
Prezzo medio/Average price: Euro 16,00
Coperti/Seats: 110

Rapidità, cortesia e un'ottima cucina tradizionale fanno del "QuintoMiglio" un'eccellente punto di ristoro a Quinto di Valpantena (8.5 km da Verona Centro , 11.5 km da A4-VR Est). L'opportunità all'ora di pranzo di un sostanzioso pasto conveniente, si trasforma in una tranquilla atmosfera per serate rilassanti con la famiglia o in compagnia di amici ed inoltre accogliamo gruppi e siamo in grado di onorare con la cucina le vostre ricorrenze. QuintoMiglio, una buona cucina, un buon servizio per tutte le esigenze.

Speed, courtesy and an excellent traditional cuisine are what make the "QuintoMiglio" in Quinto di Valpolicella an excellent restaurant. (8,5 km from the centre of Verona; 11.5 km from the Verona Est motorway exit). Here you can eat a full lunch at a friendly price, and the lunchtime bustle transforms into a peaceful and relaxed evening atmosphere where you can entertain friends or family for dinners, parties, anniversaries and other special occasions. We welcome groups and look forward to your custom. QuintoMiglio - good food, and the ideal solution for all your requirements

Quinto Miglio
TRATTORIA • PIZZERIA

Km 6 Km 7 Km 25 Km 8 Km 13

Ristorante - Bottega

Terrae Gusto

Via del Pontiere, 3
37122 Verona
Tel. +39 045 8011530
Fax +39 045 8011152
www.terraegusto.it
info@terraegusto.it

Chiuso la domenica/ Closed on Sundays
Prezzo medio/Average price: Euro 20/ 25,00
Coperti/Seats: 60

La Ristobottega "Terrae Gusto" è l'espressione concreta di un desiderio: condividere con altri il piacere del cibo come espressione di cultura, dove il gusto si completa con la conoscenza e dove la storia di una particolare produzione suscita emozione. "Terrae Gusto" è dedicato a coloro che amano i sapori semplici e originali di prodotti unici e irripetibili: piccoli, autentici tesori enogastronomici con il tratto distintivo della propria identità.

The Ristobottega "Terrae Gusto" is one concret expression of our desire that is to share with others the pleasure of food as an expression of culture where we can add knowledge about the product on the taste and where the story behind a particular product provokes an emotion. "Terrae Gusto" is dedicated to all of you who love the simple and original tastes of unique and exceptional products: small, authentic enogastronomical treasures with a distinctive trace of very own identity.

Km 0,3 · Km 1 · Km 15 · Km 2 · Km 3

Ristorante - Pizzeria

S. Matteo Church

Vicolo del Guasto,4 (Traversa C.so Portoni Borsari)
37121 Verona
Tel. +39 045 8004538
Fax +39 045 593930
www.smatteo.it
info@smatteo.it

Sempre aperto/ Always open
Prezzo medio/Average price: Euro 15/25,00
Coperti/Seats: 250

A 200 m dall'Arena c'è una struttura che ospita il ristorante. Tale struttura è un'antica chiesa dell'anno 1000. Dal 1980, dopo un laborioso restauro generale, ospita un ristorante che offre a mezzo giorno servizio self-service oltre alla pizza e la sera servizio di ristorante pizzeria.

Only 200 m from the Arena is situated a structure, in which you can find a restaurant. This structure is an ancient church of the year 1000. From 1980, after an industrious general repair, there is a restaurant, which offers self-service and pizza for lunch, restaurant service and pizza for dinner.

Km 0 · Km 2 · Km 10 · Km 2,5 · Km 3

BAR ENOTECHE
BAR ENOTECHE

Enoteca

Istituto Enologico Italiano

Via Sottoriva, 7/b
37121 Verona
Tel. +39 045 590366
Fax +39 045 590366
www.enotecaverona.com
enoteca@istitutoenologico.it

Chiuso la domenica
Closed on Sundays
Prezzo medio/Average price: Euro 20,00

L'Enoteca vanta quasi 2000 etichette e, tra queste, aziende di altissima qualità. Ci hanno mandato per divulgare a Verona e nel mondo i propri prodotti. Organizziamo degustazioni, corsi sul vino, eventi privati nello splendido scenario degli ottocento mq di cantine sotto il livello dell'Adige. Tutte le settimane un vino in degustazione gratuita e la possibilità di acquistarlo ad un prezzo promozionale. Due sommelliers A.I.S. al vostro servizio per consigli sugli abbinamenti e quant'altro.

The wine bar is proud to have almost 2000 labels and it is an high quality firm. We organize tasting, wine courses, private events in the beautiful scenery of the 800 mq's cellars, which are under level of Adige river. Every week is free a tasting wine and you can have the opportunity to buy it with a special price. Two Sommelliers A.I.S are at your disposal.

Km 0,5 · Km 3 · Km 15 · Km 4 · Km 7

Caffè

Caffé Ai Lamberti

Piazza delle Erbe, 30
37121 Verona
Piazzaerbe30@libero.it

Prezzo medio/Average price: Euro 15,00
Coperti/Seats: 30

Il "Caffè ai Lamberti" è un delizioso locale nel cuore storico di Verona. Qui immancabile è l'appuntamento con l'aperitivo a base di cocktail e stuzzichini. Inoltre è famoso per il servizio pizzeria aperto tutto il giorno nell'elegante saletta invernale oppure nello spazioso plateatico. Dopo le 22.30 il locale diventa meta di ragazzi per gustare un buon cocktail servito dai nostri barman qualificati. L'ambiente semplice, familiare ma al tempo stesso elegante, conosciuto in tutta Verona per la bella frequentazione. Un luogo da non perdere.

"Caffè ai Lamberti" is a nice place in the historical centre of Verona. Famous for his predinner happy hour with cocktail and snack. Full time is available the pizzeria for a delicious lunch or dinner. After 10.30 p.m. "Caffè ai Lamberti " become a beautiful place where a lot of people come to drink a good cocktail prepared by our qualified barmans.

Km 0 · Km 3 · Km 8 · Km 4 · Km 8

Caffè, Enoteche e Ristoranti

Alla Torre Ristorante degli Artisti
Piazza delle Erbe, 10 - 37121 Verona
Tel. +39 045 8031230

Anselmi Caffè
Piazza delle Erbe, 22 - 37121 Verona
Tel. +39 045 591512

Bar della Ragione
Piazza delle Erbe, 6 - 37121 Verona

Bloom Food and Caffè
Piazza delle Erbe, 24 - 37121 Verona
Tel. +39 045 8002410

Caffè Ai Lamberti
Piazza delle Erbe, 30 - 37121 Verona

Caffè Filippini Bracerie
Piazza delle Erbe, 26 - 37121 Verona
Tel. +39 045 8004549

Kokiaje
Piazza delle Erbe, 28/B - 37121 Verona
Cell. +39 348 3590108

Lessinia

All'interno del Parco Naturale della Lessinia, dove abbondano le bellezze naturalistiche quali le Cascate di Molina, il Ponte di Veja, il Covolo di Camposilvano, la Malga Derocon, e dove sono conservati i reperti preistorici ed archeologici all'interno dei sette musei del Parco, continuano a vivere le antiche tradizioni. In questo affascinante contesto viene prodotto il formaggio MONTE VERONESE DOP, commercializzato in tre varianti: giovane, mezzano e stagionato; e di recente produzione quello maturato nelle vinacce dell'Amarone o del Valpolicella. Il territorio di S. Mauro di Saline è conosciuto invece per la produzione del MARRONE, stretto ma più nobile parente della castagna.
Nei boschi della Lessinia è possibile trovare inoltre il TARTUFO NERO che viene utilizzato in numerosi piatti. L'usanza locale offre tra le ricette tipiche quella dei BOGONI, le normali lumache, gli GNOCCHI DI MALGA, il capriolo. Il tutto annaffiato dal vino che nasce dalla zona pedemontana: il LESSINI DURELLO DOC.

Ancient traditions still permeate the Lessinian Nature Park. It boasts areas of outstanding natural beauty such as the Molina waterfalls and the Veja bridge. There is the Grotto of Camposilvano and the Malga Desocon as well as the 7 museums contained within the park where prehistoric and archaeological remains are conserved.
It is against this fascinating backdrop that the MONTE VERONESE DOP cheeses are produced and sold in 3 different varieties: fresh, medium and mature. A recent development is that of the cheeses matured in Amarone or Valpolicella wines.
The area around S. Mauro di Saline is renowned for its BROWN CHESTNUTS - a nobler relation of the sweet chestnuts.
BLACK TRUFFLES can be found in the Lessinian woods, and they are used in countless dishes. Amongst the specialities of the local culinary tradition are: BOGONI (snails), the GNOCCHI DI MALGA (cowherd's gnocchi), and ROEBUCK. All these dishes are washed down with wine from the area at the foot of the mountains: the LESSINI DURELLO DOC.

Ristorante

Antica Pesa

Via Chiesuola, 2
37020 Grezzana - Verona
Tel. +39 045 8650302-907183
Fax +39 045 8650036
www.anticapesa.com
Chiuso la domenica sera e lunedì
Closed on Sunday evenings and Mondays
Prezzo medio/Average price: Euro 30/40,00
Coperti/Seats: 70

A Stallavena, piccolo centro che si adagia ai piedi dei Monti Lessini, il Ristorante "Antica Pesa" è situato nella storica piazzetta della chiesa.
L'atmosfera accogliente dell'"Antica Pesa" prelude all'attenzione e alla squisita ospitalità che verranno riservati a chi vorrà gustare piatti tipici e caratteristici del Veronese o specialità a livello nazionale. Senza dimenticare le proprie origini si offre una cucina d'avanguardia rivisitata dallo Chef Fabio Tacchella in armonia di sapori, proposti con grande passione e maestria e preparati con la massima cura.

Stallavena is a small town at the foot of the Lessini Mountains. The "Antica Pesa" restaurant stands in the small historical church square. Your first impression of the "Antica Presa" will be enhanced by the warm welcome we offer our guests. Try the local and characteristic dishes on our menu, as well as the national Italian cuisine. Our Veronese cuisine is re-visited with passion and skill by our chef, Fabio Tacchella, whose passionate and skilful food preparation results in a harmony of flavours prepared with the utmost care.

Km 15 Km 16 Km 25 Km 17 Km 18

Ristorante

Conca dei Parpari

Loc. Conca dei Parpari
37028 Roverè Veronese - Verona
Tel. +39 045 7835508

Chiuso il mercoledì
Closed on Wednesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 17,00
Coperti/Seats: 110

Ampia sala panoramica, servizio bar, ristorante, self-service e mini appartamenti. Siamo adiacenti alle piste di fondo. Zona panoramica, spazziamo lo sguardo dal Lago di Garda alla Pianura Padana ed al gruppo del Carega.
Punto di passaggio del sentiero E5 e di partenza per escursioni sul Carega, nell'alta Lessinia, nella foresta delle Gocce. È prossima la Conca di Camposilvano, nota per il museo dei Fossili, la Valle delle Sfingi.

Generous dining area with a panoramic view. Bar, restaurant and self-service. Situated next to the cross country ski run. The panorama extends from Lake Garda to the Padana plain, and up as far as the Carega group of mountains. The European E5 footpath crosses Conca dei Parpari, which is also a starting point for excursions to the Carega peak in the upper Lessinian mountain range, and to the "Gocce" forest. Nearby is the Camposilvano Punch Bowl famous for its fossil museum, and the Valley of the Sphinxes.

Km 32 Km 34 Km 47 Km 35 Km 28

Ristorante

La Stua

Circonvallazione Monte Baldo, 65
37020 Erbezzo - Verona
Tel. +39 045 7075520
Fax +39 045 7075520
ristorante.la.stua@045.it

Chiuso lunedì e martedì in inverno
Closed on Mondays and Tuesdays in Winter time
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 80

Cucina tipica con specialità locali quali gli gnocchi di malga preparati con acqua e farina e conditi con abbondante formaggio e burro. Ottima scelta di formaggio Monte Veronese DOP, specialità della cucina trentino tirolese, quali canederli, spätzlen, zuppa di gulasch, stinco di maiale, carré affumicato, carne salà ed altro. Buona carta dei vini. Serate enogastronomiche con menu a tema. Posizione panoramica, spazio giochi interno ed esterno, recinto con piccoli animali.

Typical local specialities such as "gnocchi di malga", made from just flour and water, and seasoned with abundant butter and cheese. A wide choice of Monte Veronese DOP cheeses, as well as specialities deriving from the typical Tyrolean tradition in Trento such as canederli, spatzlen, gulasch soup, roasted pork shank, smoked loin of pork, salted beef, and much, much more. There is a good wine selection. Gormet-themed wine and food evenings. Panoramic setting; children's play area inside and out. Enclosure with small animals.

Km 30 · Km 30 · Km 40 · Km 30 · Km 30

Ristorante - Pizzeria

Lenci3

Via Marcello Piccoli, 61
37021 Bosco Chiesanuova - Verona
Tel. +39 045 7050057
Fax +39 045 6780265
lenci.tre@libero.it

Chiuso il lunedì
Closed on Mondays
Prezzo medio/Average price: Euro 20,00
Coperti/Seats: 100

Locale tipico di montagna con vista panoramica e parco giochi. Gestione famigliare dal 1976 con cucina tipica: pasta fatta a mano, risotto con bruscanzi, gnocchi di malga fatti a mano, pizzoccheri, zuppe varie, piatto del malghese, selvaggina, arrosti, dolci casalinghi e su richiesta il pesce. Pizza fatta con farina di soia a lunga lievitazione ad alta digeribilità. Pagamento anche con carta di credito.

Typical mountain local with a panoramic view and children's play area. Family administration from 1976 with traditional cuisine: fresh pasta, rice with bruscanzi, fresh gnocchi of malga, pizzoccheri, variety of soups, dish of malghese, game, roastes, traditional cakes and fish on demand. Pizza with soia flour. You can buy with credit card.

Km 30 · Km 32 · Km 45 · Km 33 · Km 25

Ristorante

Ljetzan

Piazza Don Domenico Mercante, 2
37030 Giazza - Verona
Tel. +39 045 7847026
Fax +39 045 7847914
gboschi@tiscali.it

Chiuso il martedì sera e il mercoledì escluso luglio-agosto
Closed on Tuesday evenings and on Wednesdays except July and August
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 60

Ambiente familiare con cucina casalinga-tradizionale con specialità stagionali: paste fresche, trote di torrente, carni e selvaggina cotta alle braci con carbone di legna attenuto da carbonaia fatta da noi nell'antica maniera dei cimbri. Il ristorante è nel centro storico di Giazza in posizione panoramica sulle cascate del torrente Fraselle.

Family atmosphere with traditional and seasonal specialities: fresh pasta, trout, game cooked in coals. The restaurant is located in the historical centre of Giazza, from which you can see the waterfalls on the Fresselle stream.

Km 49 Km 50 Km 60 Km 50 Km 30

Osteria

Osteria Girasole

Via Prealpi, 7
37023 Stallavena - Verona
Tel. +39 045 8650821
Fax +39 045 8650821

Chiuso sabato a pranzo e domenica a cena
Closed for Saturday lunch and Sunday dinner.
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 60

Ristorante di piccole dimensioni a conduzione familiare propone piatti tradizionali con variazioni stagionali e locali. È sempre gradita la prenotazione. Numero di posti a sedere: circa 60 divisi in due salette rustiche e climatizzate.

This is a small family-run restaurant which offers traditional dishes with local and seasonal variations and specialities. Please book in advance. Seats 60 in two country-style dining areas with air conditioning.

Km 15 Km 16 Km 23 Km 17 Km 20

Ristorante

Trattoria Cimbra

Piazza Marconi, 18
37021 Bosco Chiesanuova- Verona
Tel. +39 045 6780379
Fax +39 045 6782437

Luglio e agosto sempre aperto
Giugno e settembre chiuso martedì sera e mercoledì
01.10 – 30.05 aperto venerdì, sabato e domenica
July and August always open
June and September closed on Tue evenings and Wen
01.10 – 30.05 open on Fri – Sat – Sun
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 55

Il nostro ristorante si trova nella piazza centrale di Bosco Chiesanuova, sotto al negozio "Terra Cimbra." La nostra cucina è tipica e le nostre specialità sono gnocchi di malga fatti in casa e i taglieri con salumi e formaggi della Lessinia. Ambiente famigliare e accogliente dove è possibile gustare tutta la bontà che la più tipica tradizione della Lessinia può offrire.

Our restaurant is located in the central square of Bosco Chiesanuova, below of "Terra Cimbra" shop. You can taste the typical cooking of the territory and our specialities are "gnocchi di malga" and dishes with salumi and cheese produced with milk of Lessinia. The place has a familiar and cozy atmosphere and you can taste all the goodness that the most typical tradition of Lessinia can offer.

Km 30 Km 35 Km 45 Km 35 Km 35

Agriturismo

Locanda Viaverde

Via Verde
37030 Velo Veronese - Verona
Tel. +39 045 6519031
Fax +39 045 6519031
www.viaverdelessinia.com
info@viaverdelessinia.com
Chiuso lunedì sera e martedì/ Closed on Monday evenings and all day Tuesday
Prezzo medio/Average price: Euro 27,00
Coperti/Seats: 120

Grande amore per il territorio, una lunga esperienza come allevatori e come produttori di formaggio DOP Monte Veronese, hanno portato la famiglia Albi all'idea di organizzare la locanda Via Verde. L'accoglienza familiare, l'ottima cucina, la possibilità di acquistare i loro prodotti è quello che, con il coordinamento di Francesco Albi, c'è a disposizione. E' una meta irrinunciabile per chi ama natura e cucina, e vuole assaporare il calore di un ambiente vero e tradizionale.
It was the great love of their land and long experience as breeders and producers of DOP Monte Veronese farmhouse cheese, that first gave the Albi family the idea of organizing the Via Verde country house restaurant. A family atmosphere and superb cooking, the possibility to buy home-grown, local produce Is what Francesco Albi has placed at the disposal of his guests. This is a spot not to be missed for all those who love nature and good cooking and who want to appreciate the colour of a traditional environment.

Km 35 Km 40 Km 55 Km 40 Km 30

Valpolicella

La vallata che si estende nella zona nord occidentale di Verona è ricca di meraviglie naturali e archeologiche come il Ponte di Veja e le Cascate di Molina, testimonianze preistoriche e romaniche, quali la Grotta di Fumane le Pievi di San Giorgio e San Floriano, e di numerose ville tra cui Mosconi-Bertani (Nòvare), Rizzardi, Del Bene. La zona è inoltre famosa in tutto il mondo per la presenza di rinomati vigneti che offrono pregiati vini rossi quali il VALPOLICELLA, il RECIOTO e l'AMARONE. Da non dimenticare sono però le coltivazioni delle succose PESCHE di Pescantina e delle CILIEGIE di Marano di Valpolicella. Tra gli allevamenti spicca quello del maiale, dal quale si ricava il salume tipico veneto: la SOPPRESSA.

The valley that extends to the north west of Verona contains a wealth of natural marvels such as the Veja Bridge and the Molina Waterfalls. Prehistoric and Romanesque archaeological remains include the Fumane Grottos and the Churches of San Giorgio and San Floriano, whilst there are numerous villas including the Mosconi – Bertani villa (in Novare); the Rizzardi and the Del Bene villas. This area is known all over the world for its famous vineyards with their celebrated vines from which quality red wines such as VALPOLICELLA, RECIOTO, and AMARONE are made. Localised towns and villages are renowned for their orchards - the succulent PEACHES grown around Pescantina and the CHERRIES from Marano di Valpolicella are unforgettable, whilst pig farming is the most important livestock in this area, yielding the typical Veneto salami known as SORPRESSA.

Ristorante

Al Tesoro

Via Fiorita, 1
37020 Corrubio di S. Anna d'Alfaedo - Vr
Tel. +39 045 7545172
Fax +39 045 7545248

Chiuso il giovedì
Closed on Thursdays
Prezzo medio/Average price: Euro 20,00
Coperti/Seats: 130

Il locale è situato in zona collinare ai confini fra la Valpolicella e la Lessinia a 19 km da Verona, dotato di un'ampia sala per banchetti e cerimonie e di altre salette più riservate. Dispone per la stagione estiva di una suggestiva terrazza all'aperto dalla quale si può godere uno splendido panorama sui monti Lessini.
Su richiesta è a disposizione una sala da ballo riservata per intrattenimenti musicali e manifestazioni folkloristiche.

Only 19 km from Verona, "Al Tesoro" is situated in the hilly area between the Valpolicella and the Lessinian mountains. There is an ample dining/reception area suitable for functions as well as other more private rooms. Splendid views of the Lessinian mountains can be enjoyed during the summer months from the panoramic terraced dining area.
There is also a ball room that can be booked for musical events and folk evenings.

Km 21 Km 23 Km 23 Km 25 Km 20

Trattoria

Caprini

Via Paolo Zanotti, 9
Torbe di Negrar - Verona
Tel. +39 045 7500511
www.trattoriacaprini.it
info@trattoriacaprini.it

Chiuso martedì sera e mercoledì
Closed on Tuesday evenings
and on Wednesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 100

A inizio secolo due giovani sposi iniziarono la tradizione centenaria di questa Trattoria, offrendo con semplicità piatti tipici e vino Valpolicella. Dopo quattro generazioni la cura nella proposta culinaria è rimasta legata ai valori e ai sapori del territorio, in un ambiente recentemente rinnovato. La cucina è tipica, casalinga, orientata sulla tradizione e la genuinità a partire dalle lasagnette che ancora oggi vengono tirate a mano e che hanno reso rinomata sul territorio la Trattoria Caprini.

At the beginning of the last century two young newlyweds opened this Trattoria, offering with typical dishes and Valpolicella wine in a simple manner. After four generations we still take care of our cuisine, that we want to maintain close to the values and to the flavours of our territory. Recently renewed, the cuisine offers typical and traditional dishes starting from genuine and home made "lasagnette" (pasta), that makes our Trattoria Caprini well known in Valpolicella and surroundings.

Km 18 Km 21 Km 23 Km 23 Km 18

Ristorante

Borgo Antico

c/o Villa Quaranta Park Hotel
Via Ospedaletto, 57
Pescantina - Verona
Tel. +39 045 6767300
Fax +39 045 6767301
www.villaquaranta.com
info@villaquaranta.com

Sempre aperto/Always open
Prezzo medio/Average price: Euro 40/50,00
Coperti/Seats: 350

"Borgo Antico" è un ristorante tradizionale sito in una delle più incantevoli ville della Valpolicella Classica a pochi passi dal lago di Garda e dalla città di Verona. Poesia nei piatti che cambiano sul filo delle stagioni, tavola raffinata e cantina superba. Villa Quaranta ha da poco aperto le porte di "Cantina in Villa" dedicata a coloro che amano riscoprire gli antichi sapori di Valpolicella e Lessinia e sperimentare nuovi abbinamenti in un contesto speciale ed esclusivo.

"Borgo Antico" is a traditional restaurant placed in one of the most enchanting villas in the Valpolicella Classico Area near the Garda Lake and Verona city. The exquisite food, that change according to the seasons, is perfectly matched with a premium wine list. Villa Quaranta opens the historical cellar for the lovers of the hidden tastes of our territory in a special and exclusive atmosphere.

Km 12 Km 12 Km 13 Km 15 Km 10

Soave

Tra storia, gastronomia e paesaggi unici si snoda uno spettacolare itinerario che porta alla scoperta della città medioevale di Soave, delle Antiche Terme di Caldiero, della Val di Illasi con le pievi romaniche e le ville nobiliari e di tutto il territorio che costituisce il comprensorio dell'Est Veronese.
Il territorio attorno al paese di Soave è da sempre la terra dei vini bianchi, qui si trova infatti l'habitat ideale per la coltivazione dell'uva garganega e la produzione di un delizioso vino bianco, il SOAVE DOC.
Il comprensorio è tuttavia ricco di tipicità che vanno dall'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA che trova nelle colline di Mezzane e delle valli circostanti fertile terreno, alle CILIEGIE di Cazzano di Tramigna, dai PISELLI di Colognola ai Colli agli ASPARAGI di Arcole, paese dal quale proviene un ottimo vino DOC omonimo.

The Eastern area of the Verona province unfolds before the traveller to reveal a wealth of historic interest, gastronomic specialities and unique landscapes. Discover the Medieval town of Soave; the ancient Roman thermal baths in Caldiero, and the Val di Illasi with its Romanesque churches and noble villas. The area around Soave has long been famous for its white wines - the soil is ideal for growing the Garganega variety of grapes, which are then transformed into delicious SOAVE DOC wine. Alongside the vineyards this territory is renowned for its typical production of EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, especially in the area of the Mezzane hills and the surrounding fertile valleys. Cherries are cultivated in Cazzano di Tramigna, peas in Colognola ai Colli, and Arcole is famous not only for its ASPARAGUS production, but also for its excellent DOC wine of the same name.

Ristorante Enoteca

Bacco d'Oro

Via Venturi, 14
37030 Mezzane di Sotto - Verona
Tel. +39 045 8880269
Fax +39 045 8889051

Chiuso lunedì sera e tutto il martedì.
Closed on Monday evenings and all day Tuesday.
Prezzo medio/Average price: Euro 35,00
Coperti/Seats: 180

Il Ristorante Enoteca "Bacco d'Oro" è situato nella valle di Mezzane in una villa padronale del '600. La famiglia Zara dal 1974 coltiva la passione per la cucina tradizionale ed i vini di qualità. La disposizione delle sale lo rende un luogo ideale per pranzi o cene di lavoro, per momenti intimi o per banchetti fino a 180 posti. Nel periodo estivo un ampio terrazzo immerso nel verde offre la possibilità di godere delle bellezze del paesaggio. Sarete invitati per un aperitivo nell'antica cantina a volto dove dimorano migliaia di bottiglie dei migliori vini del panorama nazionale e del mondo.

The "Bacco d'Oro" Restaurant is housed in an imposing 17th century villa situated in the Mezzane valley. Run by the Zara family since 1974 with the avowed passion for cultivating a traditional cuisine and quality wines. The seating is such as to make it highly suitable for working lunches and dinners, romantic meals, and even receptions of up to 180 guests. And there is also a large summer terrace overlooking a beautiful landscape. Aperitifs are served in the original old wine cellar which also houses thousands of bottles of the best Italian and international wines.

Km 20 · Km 20 · Km 25 · Km 22 · Km 5

Trattoria

Antica Trattoria Il Busolo

Via Busolo, 1
37050 Vago di Lavagno - Verona
Tel. +39 045 982146
Fax +39 045 8999420
www.ilbusolo.it
ilbusolo@aruba.it
Chiuso il giovedì
Closed on Thursdays
Prezzo medio/Average price: Euro 35,00
Coperti/Seats: 45

"Il Busolo" è Osteria dal 1890. Noi oggi come allora cerchiamo di essere un riferimento per la cultura del cibo, rispettando le tradizioni in cucina e magari con una punta di fantasia interpretiamo ogni giorno i nostri piatti. L'impronta della cucina è orientata principalmente alla proposta di stagione cercando di valorizzare il prodotto e la semplicità degli ingredienti, alcuni piatti sono presenti tutto l'anno sul menù. Il pesce d'acqua dolce, la pasta fatta in casa, una attenta selezione nell'acquisto delle carni e una passione per i formaggi sono i punti fermi della nostra cultura di cucina.

The Antica Trattoria "Il Busolo" deserves the epithet "Antico" as it dates back to the year 1890, and now, as then we take the daily preparation of our food extremely seriously, combining respect for the traditions with a pinch of inventiveness. Seasonal food is our keyword – simple fresh ingredients served so simply as to enhance their natural flavours, but some dishes are on the menu all year round. Fresh water fish, homemade pasta, carefully-chosen meats, and a passionate love of cheese are the cornerstones of our cuisine.

Km 12 · Km 11 · Km 8 · Km 9 · Km 3

Ristorante

Locanda Colla

Via Villanova, 76
37047 San Bonifacio - Verona
Tel. +39 045 6103138
Fax +39 045 6106293

Chiuso la domenica
Closed on Sundays
Prezzo medio/Average price: Euro 50,00
Coperti/Seats: 50

Situato a 3 Km dall'uscita dal casello autostradale di Soave in direzione Vicenza, la "Locanda Colla" è un posto piacevole per concedersi una pausa rilassante. Gestito da Mauro Colla, propone una cucina che lascia ampio spazio al Pesce anche se non mancano proposte di carne. Gran piatto di bolliti dal mare, calamari ai ferri con patate novelle e prosciutto crudo dui sauris con fichi per cominciare. Poi tagliatelle alla busara, maltagliati di farro con capesante e porri, bigoli con ragù di coniglio, branzino al sale, rombo al forno, tagliata di tonno, semifreddo al croccante con salsa mou, sfogliatina di mele e semifreddo al pistacchio e cioccolato per finire.

"Locanda Colla" is just 3 km from the Soave exit of the motorway, on the road to Vicenza. The "Locanda Colla" is pleasantly situated for a relaxing break. It is run by Mauro Colla with a strong emphasis on fish dishes, although meat is also available. Glorious fish stews, grilled squid with new potatoes and cured dui sauris Parma ham with figs for starters. Then "tagliatelle alla busara", "maltagliati di faro" with capesante and leeks", bigoli pasta with rabbit sauce, branzino (sea bass) cooked in salt, oven-cooked rombo (turbot), tagliata di tonno (sliced tuna steak), crispy semifreddo with a toffee sauce, sfogliatina di mele (apple puffs), and semifreddo with pistachio nuts and chocolate to finish off.

Km 30 · Km 2 · Km 35 · Km 25 · Km 3

Ristorante

Antico Ristorante Michelin

Piazza Massalongo, 20
37039 Tregnago - Verona
Tel. +39 045 7808049
Fax +39 045 6500122
michelinrist@tin.it

Chiuso il lunedì - Closed on Mondays
Prezzo medio/Average price: Euro 25,00
Coperti/Seats: 250

Locale di antica tradizione nella val d'Illasi, porta il nome del capostipite della famiglia, che nel 1855 iniziò l'attività offrendo piatti casalinghi ai primi viaggiatori di passaggio. Recentemente rinnovato ed ampliato, accoglie in un ambiente confortevole ed elegante il cliente che voglia assaporare i piatti della cucina veneta tradizionale attenta all'utilizzo di materie prima di qualità. Un ampio salone banchetti permette di ospitare comodamente 250 persone.

This restaurant of ancient tradition in Val d'Illasi, takes its name from the ancestor of the family, who in 1855 started the activity serving traditional dishes at travelers.
Recently renewed, the restaurant welcome the client in a comfortable and elegant enviroment, where he can taste dishes from the Venetian tradition made only with first choice ingredients. The wide banquet room can host 250 persons.

Km 25 · Km 25 · Km 30 · Km 25 · Km 12

Ristorante

Renato

Via Vago, 6
37042 Caldiero - Verona
Tel. +39 045 982572
Fax +39 045 982209

Chiuso lunedì sera e martedì
Closed on Monday evenings and Tuesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 40,00
Coperti/Seats: 45

Il Ristorante "Renato" presente nel territorio ai piedi della vallata di Mezzane dal 1966 propone da vari anni una cucina a base di pesce di mare. La Famiglia che lo gestisce punta da sempre alla massima qualità della materia prima e quindi alla semplicità del piatto per valorizzare i veri sapori. Il tutto contornato dalle verdure di stagione dell'orto di proprietá, i dolci fatti in casa, e la lista vini, con oltre 400 proposte, nazionali e non.

In 1966 the "Renato" Restaurant opened at the foot of the Mezzane valley, and is has been specialising in sea-water fish for some time. It is a family-run business where the freshest and highest-quality ingredients are used in order to exalt the true flavours in their simple and straightforward dishes. They grow their own fresh vegetables; the cakes and desserts are all homemade, and the wine list boasts over 400 entries, including Italian and international wines.

Km 13 Km 16 Km 20 Km 15 Km 3,5

Ristorante

San Briccio

Via Casetta, 10
37030 San Briccio di Lavagno - Verona
Tel. +39 045 8740054
Fax +39 045 8740942

Chiuso lunedì sera e martedì. Closed on Monday evenings and all day Tuesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 20,00
Coperti/Seats: 80

Il Ristorante "San Briccio" è collocato nel suggestivo ed incantevole panorama delle colline del Soave. La cucina è curata personalmente dalla Signora Nadia, validamente supportata dalla mamma di origine trentina. L'atmosfera accogliente vi farà apprezzare al meglio i piatti di antica tradizione veneta e trentina. Alla fine dei vostri pranzi potrete deliziare il palato con degli ottimi dolci di propria produzione. Il tutto sarà accompagnato da una vasta gamma di vini italiani, sopratutto locali.

The "San Briccio" Restaurant is tucked away in the charming and fascinating panorama of the Soave hills. The kitchen is personally run by Signora Nadia, ably aided by her mother hailing from the province of Trento to the north. Succumb to the welcoming ambience and appreciate our age-old recipes of traditional Veneto and Trentino cooking. At the end of your meal treat yourselves to our excellent homemade cakes and desserts. Choose from our vast range of Italian, and mostly local wines to find the ideal match.

Km 13 Km 12 Km 20 Km 10 Km 4

Ristorante

Al Gambero

Corso Vittorio Emanuele, 5
37038 Soave - Verona
Tel. +39 045 7680010
Fax +39 045 6198301

Chiuso martedì sera e mercoledì
Closed on Tuesday evenings and on Wednesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 25/30,00
Coperti/Seats: 150

Il Ristorante "Al Gambero" nasce nel lontano 1870 ed è situato nel centro di Soave, all'interno delle mura scaligere del castello medievale. La lista dei piatti che proponiamo è una panoramica sui prodotti della tradizionale cucina veneta. Il menù viene cambiato stagionalmente mantenendo però piatti di lunga tradizione come la soppressa veneta con polenta, pasta e fagioli alla veneta, bigoli all'anatra, tortellini di Valeggio al burro e salvia, l'immancabile baccalà alla vicentina ed il filetto di maiale. Nel periodo invernale si possono assaggiare i bolliti misti serviti con la pearà (tipica salsa veronese).

Dating back to the far-off 1870, the "Al Gambero" Restaurant lies in the centre of Soave within the ancient Scaligeran walls of the Medieval castle. Our menu reads like a panorama of the best of the Veneto culinary tradition. It's contents vary according to the season, but the traditional dishes such as polenta with Soppressa (local) salami, Venetian pasta and bean soup, bigoli pasta with duck sauce, tortellini from Valeggio with butter and sage, the unfailing baccalà alla Vicentina (cod in white sauce) as well as fillet of pork. In winter you can try our boiled meats with pearà (the typical peppery Veronese bread sauce).

Km 25 Km 22 Km 30 Km 20 Km 1

Ristorante

Villa de Winckels

Via Sorio, 30
37039 Marcemigo di Tregnago - Verona
Tel. +39 045 6500133
Fax +39 045 6500156
www.villadewinckels.it
ristorante@villadewinckels.it

Chiuso lunedì e martedì sera
Closed all day Mondays and Tuesday evenings
Prezzo medio/Average price: Euro 30/35,00
Coperti/Seats: 300

Nel 1992 la famiglia Merzari apre "Villa de Winckels" a Marcemigo di Tregnago, un borgo fuorimano immerso nel verde. Il Ristorante vi ospita in tante salette raccolte negli spazi interni, e in uno splendido cortile con il lastricato di pietra dove si cena durante la bella stagione. Il menù coniuga sapientemente la cucina del luogo con piatti originali e gustosi di tutta la tradizione veneta. Una Carta dei vini impeccabile, un servizio di qualità, un ambiente rilassante... di più sarebbe difficile immaginare.

In 1992 the Merzari family opened the "Villa de Winckels" restaurant in Marcemigo di Tregnago, a truly out-of-the-way village immersed in the countryside. The dining area consists of several inner rooms, whilst in the summer, tables are set out in the inner courtyard which also boasts a delightful stone flagged pavement. The menu manages to skilfully combine the best of local cuisine with that of the surrounding Veneto tradition. An impeccable wine list, excellent service, and a relaxing atmosphere. What more could you ask for?

Km 25 Km 25 Km 30 Km 20 Km 13

Relais

Relais Villabella

Via Villabella, 72
37047 San Bonifacio - Verona
Tel. +39 045 6101777
Fax +39 045 6101799
www.relaisvillabella.it
info@relaisvillabella.it

Chiuso lunedì sera, sabato a pranzo e domenica/Closed on Monday evenings, on Saturday lunch and all day Sunday
Prezzo medio/Average price: Euro 40/45,00
Coperti/Seats: 200

"Relais Villabella" un'antica casa colonica immersa nei vigneti del Soave. Le eleganti ambientazioni ottenute dal sapiente restauro offrono armonia e confort alle dodici camere dell'hotel e al raffinato ristorante. Nel periodo estivo il relax dei pomeriggi in piscina vengono vivacizzati da serate musicali sia in giardino che al Piano Bar, dove i Week End sono all'insegna della buona musica e del ballo.

"Relais Villabella" is an ancient farm house situated into vineyards of Soave. The elegant setting obtained by a great restauration offers harmony and comfort in all twelve bedrooms and in the refine restaurant. In summer time, the relax swimming pool afternoon atmosphere is vivaced by music night parties in the garden and to the Piano Bar, where you'll find funny and dancy Week End's.

Km 20 Km 20 Km 30 Km 20 Km 1

BAR ENOTECHE
BAR ENOTECHE

Enoteca

Passione Vino
Ist. Enologico Italiano

Via Nazionale, 4
37038 Soave - Verona
Tel. +39 045 7614059
Fax +39 045 7614059
passionevino@istitutoenologico.it

Chiuso il lunedì/ Closed on Mondays
Degustazioni solo su prenotazione
Wine tasting by reservation only

All'Enoteca di Soave "Passione Vino" tradizione e innovazione si fondono per realizzare e portare a tutti la passione e i sogni nati nel 1968 da un piccolo gruppo di esperti vitivinicultori. Vetrina dell'I.E.I. offre una accurata selezione di vini Italiani e starnieri, gastronomia regionale ed accessori per la degustazione. Luogo d'incontro e cultura dove scoprire i segreti dell'affascinante mondo del vino.

The "Passione Vino" wine shop was founded in 1968 by a small group of expert grape cultivators and wine producers whose avowed intention was that of sharing their passion and their dreams of combining both tradition and innovations. Showcase for the I.E.I, it offers a discerning selection of both Italian and foreign wines; of local gastronomic products and wine accessories. It is a place to meet and learn the secrets of the fascinating world of the whole wine culture.

Km 25 Km 24 Km 32 Km 26 Km 2

Enoteca

Enoteca di Roncà
Wine Bar & Restaurant

Piazza G. Marconi, 7
37030 Roncà - Verona
Tel. +39 045 6545414
Fax +39 045 6545414
enotecadironca@libero.it

Chiuso il Martedì/ Closed on Tuesday
Prezzo medio/Average price: Euro 30/40,00
Coperti/Seats: 60

L'Enoteca di Roncà, Wine Bar & Restaurant, situato nella piazza principale del paese, nel cuore delle DOC del Soave e del Durello, propone una selezione dei migliori vini e dei migliori prodotti della cucina locale e regionale. Il locale, dall'atmosfera rilassante, pone come punto d'eccellenza un'accoglienza amichevole e discreta e ben si presta, con i suoi 50 posti a sedere, per pranzi e cene di lavoro, così come luogo ideale per una serata intima all'insegna del buon bere e del buon desinare.

The Enoteca di Roncà, Wine Bar & Restaurant, located in Roncà main square, in the heart of the Soave and the Durello wine DOC district, propose a wide selection of the best wines and of the best dishes of the regional tradition. The Restaurant, with its cosy athmosphere, get to its top in the friendly hospitality and, with their 50 available seats, is the perfect location for business luncheons and dinners, as well as, absolutely indicated for intimate soirées dedicated to the good way of drinking and eating.

Km 30 Km 30 Km 30 Km 30 Km 9

Pianura

In un vastissimo panorama di pianura dominato dalle colture di cereali si estende la provincia veronese a sud della città.
Una delle massime espressioni della cultura contadina si ha attorno a Isola della Scala dove tutto ricorda la produzione del RISO VIALONE NANO IGP che viene proposto nella cucina veronese in svariate maniere: con il tastasal (pasta di salame speziata), col pontèl, con il pessin, con le rane etc.
Importanti sono poi le coltivazioni del RADICCHIO ROSSO di Cologna Veneta, del CAVOLO di Castagnaro, delle FRAGOLE di S. Giovanni Lupatoto, delle MELE di Zevio, del MELONE di Trevenzuolo ed Erbè.
A Cologna Veneta è rinomata inoltre la produzione di MANDORLATO.
La pianura veronese non è solo colture, ma i tanti paesi racchiudono notevoli testimonianze storiche, dalle pievi romaniche di Belfiore, Isola della Scala, Erbedello, Cerea e Gazzo, alle fortificazioni scaligere che dominano Valeggio sul Mincio, Villafranca, Nogarole Rocca , Isola della Scala, Salizzole e Sanguinetto che costituivano il Serraglio.

The territory to the south of Verona is dominated by the vast Po valley plain, largely given over to the cultivation of cereal crops. The area around Isola della Scala is one of the best examples of this farming culture where everything is geared to the production of VIALONE NANO RICE IGP. This rice is interpreted in a variety of different ways in the Veronese cooking tradition; with tastasal (with a spicy sausage meat); with pontèl (with a pork chop), with pessin (tiny freshwater fish), with frogs. Other important crops here are RADICCHIO ROSSO (red chicory) in the Cologna Veneta area, CAVOLO (cabbage) from Castagnaro, FRAGOLE (strawberries) from San Giovanni Lupatoto, MELE (apples) from Zevio, MELONE (melons) from Trevenzuolo and Erbé and MANDORLATO (almond cake) for which the town of Cologna Veneta is justly renowned. The Veronese plain is not only renowned for its agriculture, but in many of the towns and villages important historical buildings still stand, from the Romanesque parish churches of Belfiore, Isola della Scala, Erbedello, Cerea and Gazzo to the Scaligeran fortifications that dominate the towns of Valeggio sul Mincio, Villafranca, Nogarole Rocca, Isola della Scala and Sanguinetto, and which made up the Serraglio (chain of forts).

Agriturismo

Tre Rondini

Via Belfiore 47 – loc. Vigo
37045 Legnago - Verona
Tel. +39 0442 24084
Fax +39 0442 626071
www.trerondini.it
info@trerondini.it

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì
Closed on Mondays, Tuesdays and Wednesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 18/20,00
Coperti/Seats: 60

L'agriturismo sorge a ridosso degli argini dell'Adige, ideali per una passeggiata rilassante dopo pranzo. È un'azienda a 360 gradi che offre ai propri ospiti i migliori prodotti delle propria terra. L'ambiente dell'agriturismo è caldo, caratterizzato da più sale nello stile rustico delle eleganti dimore di campagna. Tra i piatti che potete degustare vi proponiamo la pasta fatta in casa con sughi di anitra o coniglio, per poi passare all'anitra ripiena o alle costate di toro o semplicemente affettati misti. E per gli amanti un assaggio delle famose "Ochete soto Onto". Vi aspettiamo per assaporare la natura.

This agriturismo (farm holiday inn) is situated near the banks of the river Adige - an ideal spot for a relaxing stroll after lunch. The farm has both livestock and agriculture and can offer guests the best of their own produce. The dining area is warm and welcoming, divided into several different rooms of authentic country style in this elegant residence. Amongst the many dishes on offer we can recommend the homemade pasta with duck or rabbit sauce, followed by roast duck with stuffing, a T- bone bull's steak, or even simply a platter of cold meats. For those who love truly authentic foods and traditions you must try our "Ochete soto onto" (casserole of preserved goose). Come and try nature's own food.

Km 39 · Km 3 · Km 43 · Km 37 · Km 39

Ristorante - Relais

Antico Ristoro

Via Valle Molini, 5
37100 Custoza di Sommacampagna - Vr
Tel. +39 045 516008
Fax +39 045 516390
www.anticoristoro.com
anticoristoro@anticoristoro.com

Chiuso il lunedì
Closed on Mondays
Prezzo medio / Average price: Euro 30,00
Coperti/Seats: 30 / 200

Una bella dimora settecentesca, circondata dalla verde oasi del grande parco. Il Ristorante è stato ricavato dall'originario opificio annesso alla contea dei conti Ottolini. Le sale interne hanno capienza da 30 a 200 posti ed il plateatico esterno può ospitare, nella bella stagione, più di 200 persone. I Piatti: bigoli al torcolo con sugo d'anatra, tortelli di zucca, luccio in saor, moscardini alla veneziana, filetto di manzo all'Amarone, filetto di manzo con i funghi porcini, filetto di branzino con molluschi. Sono presenti 5 camere dotate di ogni comfort.

Nice XVIIIth century mansion, the "Antico Ristoro" Restaurant is a real island of relax surrounded by the green oasis of the wide park. The restaurant was originally part of the former factory of Count Ottolini's county. Inside, the rooms can host from 30 to 200 seats, while externally, during the summer, the complex can contain up to 200 people. Our dishes: bigoli with wild duck sauce, typical tortelli filled with pumpkin, fillet beef with Amarone wine or with Porcini mushrooms and fish cooked in the typical Venetian way as luccio in soar.
The 5 rooms includes all comfort.

Km 21 · Km 21 · Km 10 · Km 21 · Km 6

Ristorante - Enoteca

La Campagnola 1926 Enoteca Storica

Via Manzoni 27
37059 Campagnola di Zevio – Verona
Tel. +39 045 8730133
Fax +39 045 8731251
www.ristorantelacampagnolavr.com
zagorvr@libero.it

Chiuso martedì sera e mercoledì
Closed on Tuesday evenings
and on Wednesdays
Prezzo medio/Average price: Euro 30,00
Coperti/Seats: 150

Il proprietario, sommelier professionista Zordan Dario sarà felice di accogliervi nel suo ristorante la cui origine risale al 1926 con l'apertura di un'osteria da parte dei nonni. La moglie Silvana vi proporrà la sua cucina veronese come i bigoli all'anatra, trenette di rapa al petto d'oca, capriolo con polenta e la carne ai ferri. Si trova a 10 km sulla provinciale che conduce da Verona a Bovolone all'altezza di Raldon.

Dario Zordan the proprietor, is a professional wine sommelier, and is delighted to welcome guests to his restaurant which dates back to 1926 when his grandfather first opened an osteria here. His wife Silvana offers typical Veronese cuisine; bigoli pasta with duck sauce, trenette pasta with turnips and smoked goose-breast, roebuck with polenta, and grilled meats. The restaurant is on the main road to Bovolone, 8 km south of Verona and at the level of Raldon.

Km 10 Km 9 Km 13 Km 6 Km 6

Dimora Storica

Castello di Bevilacqua

Via Roma, 2
37040 Bevilacqua - Verona
Tel. +39 0442 93655
Fax +39 0442 642192
www.castellodibevilacqua.com
info@castellodibevilacqua.com

Su prenotazione aperto tutto l'anno
By reservation only open all year long
Prezzo medio/Average price: Euro 40,00
Coperti/Seats: 500

Il "Castello di Bevilacqua" fu eretto nel 1336 da Guglielmo Bevilacqua.
A partire dal 1532 Gianfrancesco Bevilacqua commissionò a Michele Sanmicheli il completo riammodernamento dell'edificio medioevale.
Dal 1990 la famiglia Cerato-Iseppi ha avviato importanti opere di ripristino.
Situato tra Padova e Verona a 5 km da Montagnana, circondato da 25.000 mq di parco e un bellissimo giardino pensile con piante secolari.
Il castello è adibito a ristorante su prenotazione è il luogo ideale per matrimoni, banchetti, cene rinascimentali a tema e meeting, grazie anche all'ampio parcheggio che dispone di oltre 300 posti auto.

The Bevilacqua castle was built in 1336 by Guglielmo Bevilacqua.
From 1532 onwards Gianfrancesco Bevilacqua commissioned Michele Sanmicheli to completely re-modernise the original Medieval building.
In 1990 the Cerato-Iseppi family began important restoration work.
The castle is situated between Padova and Verona, only 5 km from Montagnana, and it is surrounded by 25.000 square metres of parkland with a beautiful hanging garden featuring secular plants.
The castle is run as a restaurant – advanced booking only. It makes an ideal setting for wedding receptions, banquets, Renaissance-style themed dinners, and meetings. The ample parking area – for more than 300 cars, is an added feature.

Km 45 Km 40 Km 50 Km 40 Km 30

Legenda/Key to symbols

- Distanza dal centro / Distance from City Centre
- Distanza dalla stazione / Distance from Railway Station
- Distanza dall'aeroporto / Distance from Airport
- Distanza dalla fiera / Distance from Fair
- Distanza dall'autostrada / Distance from Highway
- Camere / Rooms
- Servizio all'aperto / Outdoor service
- Parcheggio / Parking
- Aria condizionata / Air condictioning
- Cantina per degustazioni / Cellar
- Giochi bambini / Children's games
- Parcheggio pullman / Pullman-parking
- Piano bar / Piano bar
- Carte di credito / Credit cards
- Accettazione gruppi / Groups accepted
- Banchetti / Banquets
- Sala riunioni / Meeting room
- Giardino / Garden
- Sala non fumatori / Non-smokers room
- Accessibile ai disabili / Disable access

Verona tuttintorno

Consorzio di Promozione e Commercializzazione Turistica

Per altre informazioni sulla tua vacanza a Verona e dintorni contattaci al seguente indirizzo:

For further information on your stay in Verona and surrounding areas, please contact us:

Verona TuttIntorno
Largo Caldera, 11 - 37122 Verona - Italy
Tel. +39 045 8009461 - Fax +39 045 8013142
www.veronaitaly.it - info@veronatuttintorno.it

Ideazione e realizzazione/Idea and realisation:
Consorzio Verona TuttIntorno

Progetto Grafico/Graphic Project:
Elena Fattorelli e Antonio Cippone
www.fattorelli.it

Fotografie/Photos:
Archivio Chiese Vive
Archivio Consorzio di Tutela Vini Soave
Archivio Ferron Riserie
Archivio IAT Valpolicella
Archivio Tommasi Viticoltori
Archivio Verona TuttIntorno
Archivio Vivere Molina
Antonio Cippone
Marco Bagnasco
Tiziano Benetti
Claudio Concina
Francesco Occhi
Stefano Signorini
Fernando Zanetti

Stampa/Printing: RDM Group

Stampato con il contributo L.R. 33/02

verona tuttintorno

Consorzio di Promozione e Commercializzazione Turistica

Tourism Promotion and Marketing Consortium

Konsortium für Tourismusförderung und – Vermarktung

Consortium de Promotion et de Commercialisation Touristique

Consorcio de Promociòn y de Comercializaciòn Turistica

Sede Operativa:
Largo Caldera, 11
37122 Verona
Tel. +39 045 8009461
Fax +39 045 8013142
www.veronatuttintorno.it
www.veronaitaly.it
info@veronaitaly.it