
the
BRO
THE
RS

LOCALE

The Brothers è il luogo perfetto per ogni pausa della giornata: spuntini freschi, aperitivi, pranzi e cene.
Un ambiente accogliente dove rilassarsi con una birra o un buon vino.

BIGOLI

I Bigoli, veri protagonisti della nostra cucina, si possono gustare in una quindicina di sughi diversi, preparati con passione e maestria.
Da provare anche il nostro Giro Bigoli ogni martedì sera!

Non mancano specialità di carne come stinco, galletto, entrecôte e tagliata, oltre a piatti veloci sempre disponibili: taglieri di affettati, insalatone e dolci.
Scopri tutto nel nostro menù!

ENOTECA

L'Enoteca, situata nella spaziosa sala da pranzo, offre una selezione di vini di qualità, dal territorio e oltre.
È possibile degustare un calice dalle bottiglie in mescita o partecipare a degustazioni guidate.

BIRRA

Proponiamo cinque tipologie di birra alla spina, moderne, agili e di facile bevuta, con stili diversi pensati per soddisfare ogni gusto.
Completa l'offerta una vasta selezione di birre in bottiglia da 33 cl, ideali da accompagnare a un panino scelto dalla nostra Paninoteca.

SOUND

La musica è nel DNA di The Brothers, un punto di riferimento per chi ama le serate live a Verona e provincia. Band uniche e coinvolgenti propongono generi originali, creando un'atmosfera speciale.

Un locale attrezzato per farvi vivere la musica come esperienza, emozione e condivisione. Seguiteci sui social per non perdervi gli eventi!

thebrothers.valpolicella

the BROTHERS



the BROTHERS

BAR

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.40€
CAPPUCCINO	1.50€
CAFFÈ CORRETTO	1.60€
MACCHIATONE	1.50€
LATTE MACCHIATO	1.50€
MACCHIATONE DECA/ORZO	1.50€
DECAFFEINATO	1.50€
CAPPUCCINO DECA/ORZO	1.60€
ORZO	1.50€
GINSENG	1.60€

SUCCHI IN BOTTIGLIA 20CL

PERA, PESCA, ALBICOCCA, ARANCIA, POMPELMO, ACE, ANANAS	3.00€

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA GAS O NATURALE 0.70 LITRO	2.50€
ACQUA GAS O NATURALE 1/2 LITRO	1.50€

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA (piccola o media)	3.50€	6.00€
LEMON SODA (piccola o media)	3.50€	6.00€
ACQUA TONICA	3.50€	6.00€

LATTINE

TÈ AL LIMONE - TÈ ALLA PESCA	3.50€
LEMON SODA - FANTA	3.50€
COCA COLA - COCA COLA ZERO	3.50€
RED BULL	4.00€







the BROTHERS

ENOTECA

I ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO	22.00€	3.50€
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO	25.00€	4.00€
VALPOLICELLA SUPERIORE	33.00€	5.00€
SECCO-BERTANI IGT ROSSO VERONA	25.00€	4.00€

I BIANCHI

CUSTOZA DOC	20.00€	3.00€
LUGANA DOC	25.00€	4.00€
CHABLIS	30.00€	5.00€
GEWURZTRAMINER	25.00€	4.00€

VINI DELLA CASA

	1/4	1/2	Litro
ROSSO	3.00€	5.50€	10.00€

	1/4	1/2	0,75
BIANCO FRIZZANTE	3.50€	6.50€	11.00€

LE BOLLICINE

PROSECCO SUP.	25.00€	4.00€
CREMANT DE BOURGOGNE	30.00€	5.00€
TRENTO DOC	30.00€	5.00€
CAVA	30.00€	5.00€



GIRO BIGOLI

SOLO MARTEDÌ SERA

Con solo 16€
(coperto compreso)
BIGOLI ALL YOU CAN EAT.
Bevande escluse.



REGOLAMENTO

Si possono scegliere tutti i sughi ESCLUSI Norcina, Faraona e Pecora Brogna.

Vengono serviti solo in padelle da 500 gr per gusto e non si ha un limite al numero di padelle.

IMPORTANTE: se viene avanzata anche una PICCOLA quantità di BIGOLI nelle padelle o nei piatti, le padelle verranno messe in conto a prezzo pieno (€ 25).

NON SI ACCETTANO CARTE SCONTO/PUNTI: MYWORD - TICKET RESTAURANT

the BROTHERS

BIGOLI

VEGETARIANI

POMODORO — 9.50€
pomodoro, burro, basilico, cipolla
Abbinamento Vino Valpolicella Classico
Abbinamento Birra Heineken® Original

PESTO — 10.00€
*pesto genovese (*contiene 0,5 % di aglio)
Abbinamento Vino Custoza
Abbinamento Birra Heineken® Original

CACIO E PEPE — 11.50€
pecorino romano e pepe
Abbinamento Vino Valpolicella Ripasso Clas.Sup
Abbinamento Birra con Lagunitas

CAPRESE — 12.50€
Bufala, pomodorini, porro, origano, pesto (*contiene 0,5 % di aglio)
Abbinamento Vino Lugana
Abbinamento Birra Heineken® Original

ZUCCA E MANDORLE — 12.00€
crema di zucca, mandorle, panna, cipolla, vino bianco, porro ricotta affumicata (*contiene tracce di lattosio)
Abbinamento Vino Chablis
Abbinamento Birra Murphy's red

ORTICA — 10.50€
crema di ortica, cipolla, vino bianco, fecola, ricotta affumicata e grana (*contiene tracce di lattosio)
Abbinamento Vino Valpolicella Classico
Abbinamento Birra Murphy's red

PESCE

MEDITERRANEA — 12.50€
pesto, pomodorini, porro, gamberi, prezzemolo (*contiene 0,5 % di aglio)
Abbinamento Vino Trento doc
Abbinamento Birra Lagunitas

SARDELLE DI CHIOGGIA — 13.00€
filetto di sardelle, pomodorini, pinoli, pan grattato e polvere di capperi, prezzemolo, olio evo
Abbinamento Vino Chablis
Abbinamento Birra Lagunitas

ALICI — 11.50€
filetto di alici, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo, pan grattato e polvere di capperi
Abbinamento Vino Blanc de Blancs
Abbinamento Birra Lagunitas

FORMATI SPECIALI

PADELLA DA 500 GR — 27.00€

PADELLA DA 500 GR SPECIAL — 31.00€
Norcina, Faraona, Pecora brogna

SURFISTA IGNORANTE — 2.50€
(maggiorazione di 80 gr di pasta fresca) aumento a porzione

Aggiunte e variazioni — 1.00€

CARNE

FARAONA — 13.50€
polpa di faraona, sedano, carote, cipolla, salvia, timo, vino bianco, brodo vegetale
Abbinamento Vino Valpolicella Classico
Abbinamento Birra Murphy's red
Escluso dal Giro Bigoli

PECORA BROGNA — 13.50€
pecora, sedano, carote, cipolla, salvia, timo, alloro, ginepro, noce moscata, vino rosso e bianco, brodo vegetale
Abbinamento Vino Valpo. Classico Sup.
Abbinamento Birra Murphy's red
Escluso dal Giro Bigoli

NORCINA — 13.50€
tastasal, panna, tartufo, funghi, aromi, ricotta affumicata e grana
Abbinamento Vino Secco Vintage - Bertani
Abbinamento Birra Lagunitas
Escluso dal Giro Bigoli

BOLOGNESE — 10.50€
carne di manzo, carne di maiale, vino rosso e bianco, soffritto di verdure, pomodoro, burro, bacche di ginepro, cipolla, brodo vegetale
Abbinamento Vino Secco Vintage - Bertani
Abbinamento Birra Lagunitas

ANATRA — 12.00€
anatra, soffritto, vino rosso, rosmarino
Abbinamento Vino Valpo. Classico Sup.
Abbinamento Birra Heineken® Original

GRICIA — 12.50€
pecorino, pepe, guanciale
Abbinamento Vino Chablis
Abbinamento Birra con Lagunitas

AMATRICIANA — 12.00€
pomodoro, pecorino, cipolla, burro, guanciale, peperoncino e pepe
Abbinamento Vino Secco Vintage - Bertani
Abbinamento Birra Murphy's red

CARBONARA — 10.50€
uova, guanciale, pepe, formaggio grana e pecorino (*contiene tracce di lattosio)
Abbinamento Vino Valpo. Ripasso Clas.Sup
Abbinamento Birra con Lagunitas

RAGÙ DI VITELLO — 9.50€
vitello, soffritto di verdure, vino bianco, rosmarino, cipolla
Abbinamento Vino Valpolicella Classico
Abbinamento Birra Heineken® Original

STRACOTTO DI CINGHIALE — 12.50€
cinghiale, pomodoro, cipolla, ricotta affumicata, grana, vino bianco
Abbinamento Vino Secco Vintage - Bertani
Abbinamento Birra Lagunitas

THE SPECIALIS

THE BROTHERS — 13.00€
la Cubana "top secret" rucola, ricotta affumicata, grana, carne di maiale, funghi, panna, pomodoro, leggermente piccante
Abbinamento Vino Secco Vintage - Bertani
Abbinamento Birra Murphy's red

Coperto (solo a cena e sabato a pranzo) — 2.00€



the BROTHERS

SECONDI

SECONDI

STINCO con patatine fritte* e salsa fondo bruno** (**contiene allergeni)	16.00€
GALLETTO MARINATO ALLA PIASTRA con patatine fritte* o insalata mista (*prodotto surgelato)	16.00€
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con osso 350 gr con patatine fritte* (*prodotto surgelato)	16.00€
TAGLIATA DI POLLO marinata e cotta a bassa temperatura con verdure cotte o fresche	11.00€
ROAST BEEF Insalata, pomodorini, Monte Veronese	11.00€
CARNE SALÀ CRUDA Rucola, monte veronese, pomodorini	11.00€
BRESAOLA RUCOLA E GRANA pomodorini, rucola, grana a scaglie	9.50€

TAGLIERI

TAGLIERE PICCOLO	19.00€
TAGLIERE GRANDE	23.00€

INSALATONE E CONTORNI

INSALATONA DI SPECK Insalata verde, pomodoro, carote, speck	12.00€
INSALATONA DI POLLO Insalata verde, pomodoro, carote, pollo	12.00€
INSALATONA THE BROTHERS Insalata verde, pomodorini, tonno, mozzarella, olive, carote	12.00€
INSALATONA THE SISTERS Insalata verde, gamberetti leggermente piccanti, olive, mozzarella	12.00€
INSALATA MISTA Insalata verde, pomodorini, carote	5,00€
VERDURE COTTE Piccole o Grandi	5,00€ 9.00€
VERDURE COTTE + MOZZARELLA DI BUFALA	11.00€
PATATINE FRITTE* (*prodotto surgelato)	5.00€



I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ	6.00€
SALAME AL CIOCCOLATO	6.00€
CREMA CATALANA	6.00€
CHEESECAKE	6.00€

DOLCI

TORTA DELLE ROSE infermentum	6.00€
SBRISOLONA infermentum + grappa monoporzione	6.00€
TARTUFO BIANCO O NERO	3.50€
TARTUFO AFFOGATO	5.00€





the BROTHERS

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA HEINEKEN ORIGINAL®

The Brothers ama la birra e l'arte della spillatura perfetta.
Grazie alla collaborazione con Heineken serviamo una birra straordinariamente buona perché appena prodotta e destinata esclusivamente al nostro locale, senza Co2 aggiunto. Questo innovativo sistema consente infatti di proporre ai nostri clienti una Heineken Original® che arriva dopo poche ore dalla produzione e consegnata direttamente a noi in modo che ogni sorso rispecchi l'immediatezza e la fragranza della Birra appena prodotta.
Un'esperienza unica, come bere la birra direttamente dal birrificio.

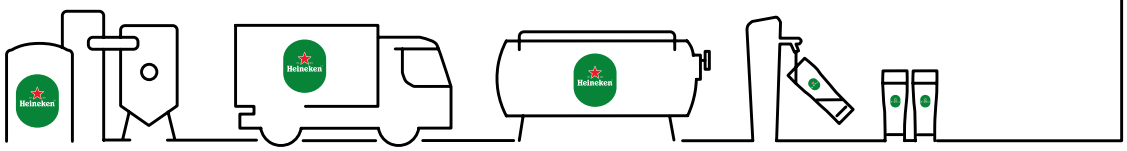








From the brewery to the glass



HEINEKEN ORIGINAL®	Nazione Paesi Bassi	Stile Lager	Colore Giallo oro	Tipo fermentazione Bassa	Grado alcolico 5.0%	3.50€ 25 cl	6.00€ 50 cl	17.00€ Caraffa 1,5 l
MURPHY'S RED	Nazione Irlanda	Stile Ale	Colore Ambrato	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 5.0%	4.00€ 20 cl	7.00€ 40 cl	23.00€ Caraffa 1,5 l
LAGUNITAS IPA	Nazione USA	Stile Ipa	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 6.2%	4.00€ 20 cl	7.00€ 40 cl	23.00€ Caraffa 1,5 l
KAPUZINER WEIZEN	Nazione Germania	Stile Weizen	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 5.4%	7.00€ 50 cl		
HEINEKEN 0.0	Nazione Paesi Bassi	Stile Lager	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Bassa	Grado alcolico 0%	5.00€ 33cl		
DAURA GLUTEN FREE	Alsazia	Bionda	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Bassa	Grado alcolico: 4.5%	5.00€ 33cl		



COCKTAIL

RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (Venezuela)	7.00€
IL KRAKEN BLACK SPICED (Caraibi)	7.00€
ZACAPA CENTENARIO XO 25 ANNI (Cuba)	15.00€

SINGLE MALT

LAGAVULIN 16 ANNI	8.00€
OBAM 14 ANNI	8.00€
RED LABEL	5.00€
THE KURAYOSHI PURE MALT (Giappone)	10.00€
CAOL ILA 12 ANNI	8.00€
JACK DANIEL'S	3.50€
WILD TURKEY	7.00€
THE TOTATORI BLENDED (Giappone)	8.00€

DRINK PREMIUM

9.00€

COCKTAIL ALCOLICI

MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, succo di lime	7.00€
MOJITO Rum cubano chiaro, menta, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda	7.00€
WHITE RUSSIAN Vodka, liquore al caffè, panna fresca	7.00€
OLD FASHIONED Angostura, zucchero, Bourbon whisky	7.00€
JAGER BOMB Jägermeister, redbull	7.00€
AMERICANO Campari, veromuth dolce rosso, soda	6.00€
ROSETTA Vodka, soda al pompelmo rosa	6.00€
ESPRESSO MARTINI Vodka, liquore al cafè, sciroppo di zucchero, espresso	6.00€
DAIQUIRI Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	6.00€
NEGRONI Campari, vermouth dolce rosso, gin	6.00€
CUBA LIBRE Succo di lime, zucchero di canna, rum	7.00€
SOUR Spirit, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume	7.00€
LONG ISLAND ICE TEA Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, Coca Cola	7.00€
GIN FIZZ Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	7.00€
GIN TONIC Gin, acqua tonica	6.00€
MARGARITA Tequila, cointreau, succo di lime	7.00€
TOMMY'S MARGARITA Tequila, succo di lime, sciroppo di zucchero	7.00€
BOULEVARDIER Whisky, vermouth dolce rosso, Campari	7.00€
CARAFFA 1,5 L	25.00€
SHOTS VARI	3.50€

the BROTHERS

COCKTAIL

APERITIVI

SPRITZ APEROL, CAMPARI, SELECT Bitter/aperitivo, vino frizzante, soda	4.00€
HUGO Sciroppo di sambuco, vino frizzante, soda	4.00€
APEROL, CAMPARI LEMON Campari, lemonsoda	5.00€
PASSOA LEMON Passoa, lemonsoda	5.00€
PIMM'S Pimm's, lemonsoda	4.00€
CARAFFA APERITIVO	17.00€

GRAPPE MARZADRO

GRAPPA DELICATA	5.00€
GRAPPA FORTE	5.00€
GRAPPA AROMATICA	5.00€
GRAPPA 18 LUNE PORTO	6.00€
GRAPPA 18 LUNE	5.00€
GRAPPA AMARONE	6.00€
GRAPPA ZIRMO	5.00€
GRAPPA CAMOMILLA	5.00€

ANALCOLICI

PINEAPPLE SUNSHINE Succo d'ananas, sciroppo alle fragole, succo al pompelmo, succo al mirtillo	6.00€
MOJITO ANALCOLICO Menta, zucchero, succo di lime, ginger	6.00€
ORANGE SPLASH Succo d'arancia, mirtillo e ananas	6.00€
SURF UP Succo pompelmo, succo ananas, ginger beer	6.00€
GIN ANALCOLICO TANQUEREY	6.00€
GINGERINO	2.50€
SAN BITTER	2.50€
CRODINO	2.50€

AMARI

MONTENEGRO	3.50€
BRANCA MENTA	3.50€
AMARETTO DISARONNO	3.50€
JAGERMAISTER	3.50€
CYNAR	3.50€
AVERNA	3.50€
BRAULIO	3.50€
RAMAZZOTTI	3.50€
VECCHIO AMARO DEL CAPO	3.50€
SAMBUCA	3.50€
BAILEYS	3.50€



Tabella degli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni, come ingredienti o in tracce.

ALLERGENI / PRODOTTI PREPARATI	1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio	9 Sedano	9 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa	13 Lupini	14 Molluschi
Bigoli Pomodoro	X		X				X							
Bigoli Pesto	X		X		X		X	X						
Bigoli Caprese	X		X		X		X	X						
Bigoli Zucca e mandorle	X		X				X	X						
Bigoli Ortica	X		X				X							
Bigoli Cacio e Pepe	X		X				X							
Bigoli Mediterranea	X	X	X	X	X		X	X						
Bigoli Sarde	X		X	X				X						
Bigoli Alici	X		X	X										
Bigoli Faraona	X		X						X					
Bigoli Pecora brogna	X		X						X					
Bigoli Bolognese	X		X				X		X					
Bigoli Norcina	X		X				X							
Bigoli Anatra	X		X						X					
Bigoli Gricia	X		X				X							
Bigoli Amatriciana	X		X				X							
Bigoli Carbonara	X		X				X							
Bigoli Ragù di vitello	X		X						X					
Bigoli Ragù di cinghiale	X						X							
Bigoli The Brothers	X						X	X						
Insalatona: Speck														
Insalatona: Pollo														
Insalat.: Brothers				X			X							
Insalatona: Sister		X		X			X							
Insalata mista														
Stinco	X		X			X	X		X	X				
Galletto														
Cotoletta milanese	X		X											
Tagliata di pollo														
Roastbeef							X							
Carnesalà														
Bresaola							X							
Tiramisù	X		X				X							
Torta caprese	X		X				X							
Crema catalana			X				X							
Salame cioccolato	X		X			X	X							
Tartufo bianco/nero			X				X	X						
Torta delle rose	X		X				X	X						
Sbrisolona	X		X				X	X						

1. - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; 2. - Crostacei e prodotti derivati; 3. - Uova e prodotti derivati; 4. - Pesce e prodotti derivati; 5. - Arachidi e prodotti derivati; 6. Sola e prodotti derivati; 7. - Latte e prodotti derivati (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), derivati 11. - Sempya noiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9. - Sedano e prodotti derivati; 10. - Senape e prodotti derivati; 11. - Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. - Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2); 13. - Lupini e prodotti derivati; 14. - Molluschi e prodotti derivati.

ALLERGENI ALIMENTARI

Art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 - Allegato II Reg. UE del 25 ottobre 2011 n. 1169

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioe* mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come S02.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati»;

In assenza di prodotti freschi al ditta utilizza ottimi prodotti surgelati o congelati, anche in loco.

SE AVETE ALLERGIE O INTOLLERANZE AL CIBO RIVOLGETEVI AL PERSONALE

thebrothers.valpolicella