



MENÙ



**2018
SUMMER**

O&LÒ



Oblò è un ristorante con uno stile giovane e informale che si trova davanti a Porta Borsari, proprio a due passi dall'Arena. Siamo famosi per i nostri burger gourmet ma nel nostro menù troverete tanti altri piatti internazionali che vi metteranno di buon umore. Dal classico club sandwich alle barbeque ribs, dall'avocado toast ai nostri tacos di manzo vogliamo servirvi dei piatti gustosi che vi facciano sentire a casa anche se siete fuori casa. E non dimenticatevi di provare i nostri dolci e le birre artigianali.

Questo è il nostro comfort food.



Corso Cavour, 5 - Verona



+39 045 8007347



info@oblocomfortfood.it



BURGERS

CLASSICO 200g di manzo selezionato, iceberg, english cheddar, pomodoro a fette, cetriolini, ketchup	€ 9
BREAKFAST 200g di manzo selezionato, iceberg, bacon caramellato, uovo alla piastra, salsa barbecue	€ 10
SOTTOBOSCO 200g di manzo selezionato, misticanza, bacon croccante alla piastra, funghi di bosco, fontina, mayo al tartufo	€ 11
NUDO & CRUDO tartare di 200g di manzo crudo selezionato, misticanza, cipolla di Tropea caramellata, burrata, senape di Digione	€ 12
TUTTO FUMO 200g di manzo selezionato aromatizzato al whiskey, scamorza affumicata, cipolla caramellata, speck affumicato, salsa barbeque	€ 10,5
SUPER CHEESY 200g di manzo selezionato, doppio cheddar, bacon caramellato, edamer fritto, fontina, salsa cheesy	€ 11
ZOLA 200g di manzo selezionato, radicchio, noci, gorgonzola, bacon caramellato, senape al miele	€ 11
BOSS doppio patty da 200g di manzo selezionato, doppio english cheddar, doppio bacon croccante alla piastra, cipolla di Tropea caramellata, ketchup	€ 15
VEGGIE parmigiana di melanzana scomposta, mozzarella, basilico, menta, pinoli, rucola	€ 9,5
VEGANO burger di ceci, patate, quinoa, mayo vegana alle carote, cicoria ripassata, noci, verdure julienne	€ 9,5
AGGIUNGI QUELLO CHE TI PIACE	
ketchup - maionese all'erba cipollina - pomodoro a fette - cetriolini - insalate	GRATIS
salsa barbecue - maionese al tartufo - senape di Digione - crema di avocado - crema di noci - crema di rucola	€ 0,5
bacon caramellato - bacon croccante - cipolla di Tropea caramellata - english cheddar - gorgonzola dolce	€ 1
fontina - burrata - uovo alla piastra - funghi di bosco - pomodorini confit	
pane senza glutine	€ 1,5
doppia carne 200g	€ 3,5



SIDES

	<u>NORMALE</u>	<u>GRANDE</u>
PATATINE CABRETTE patate novelle con buccia condite con erbe aromatiche	€ 2.5	€ 4
PATATINE FINGER patate tagliate a cucchiaino adatte a raccogliere le salse	€ 2.5	€ 4
PATATINE FINGER/CABRETTE TRUFFLE patate finger o cabrette con salsa al tartufo	€ 3.5	€ 5
PATATINE FINGER/CABRETTE CHEDDAR patate finger o cabrette con salsa al formaggio cheddar	€ 3.5	€ 5
POLLO CROCCANTE con impanatura fatta nella nostra cucina	€ 4	€ 7
EDAMER FRITTO impanato e fritto al momento		€ 4

SALADS

• LE INSALATE VENGONO SERVITE CON FETTE DI PANE INTEGRALE A PARTE •

CAESAR SALAD petto di pollo grigliato alla piastra e tagliato a cubetti, insalata iceberg, noci, grana a scaglie, salsa caesar fatta nella nostra cucina, crostini di pane al rosmarino tostati	€ 10
FISH SALAD salmone marinato nella nostra cucina, insalata misticanza, avocado, pomodorini confit, salsa di yogurt alla menta, semi di sesamo bianco e nero	€ 10,5
VEGAN SALAD insalata misticanza, quinoa croccante, avocado, pomodorini confit, julienne di verdure croccanti saltate alla piastra, noci, maionese vegana alle carote	€ 9,5
AGGIUNGI QUELLO CHE TI PIACE petto di pollo grigliato alla piastra - salmone marinato - avocado - quinoa croccante tutti gli altri ingredienti delle insalate	€ 1,5 € 0,5



SPECIAL DISHES

- AVOCADO TOAST** € 8.5
fetta di pane integrale farcita con salmone marinato nella nostra cucina, crema di avocado, uovo alla piastra, semi di sesamo nero, germogli di soya
- TACOS** € 10
tre tortilla preparate nella nostra cucina farcite con macinato di manzo, crema di avocado, iceberg, cipolla rossa caramellata, english cheddar
- FISH TACOS** € 10
tre tortilla preparate nella nostra cucina farcite con gamberi, zenzero, salsa spicy, iceberg, olive, germogli
- CHICKEN LUNCH** € 11
petto di pollo grigliato alla piastra servito con riso venere, julienne di verdure croccanti, salsa yogurt alla menta e pane integrale
- NORWAY LUNCH** € 12
salmone marinato nella nostra cucina servito con riso venere, uovo strapazzato, crema di avocado, rucola e pane integrale
- TARTARE** € 14
tartare di 200g di manzo crudo selezionato servita con burrata, tuorlo d'uovo, cipolla caramellata e senape di digione

DESSERTS

- NEW YORK CHEESECAKE AI MIRTILLI** € 4.5
- BROWNIE** € 2.5
- PANCAKES** € 4
AGGIUNTE:
sciropo d'acero - confettura di fragole confettura di mirtilli - gocce di cioccolato - banana € 0.5
- MEGA PANCAKES** € 12
10 pezzi con sciropo d'acero e panna montata +confettura ai mirtilli/fragole/gocce di cioccolato
-



DRINKS %L

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA BIONDA / ROSSA

0,3 L € 3

Hacker Pschorr Hell

0,5 L € 5

BIRRA IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO HIBU (Lombardia)

· Hibu Trhibu (India Pale- Ale - Alc. 6.9%)

0,33L € 6

BIRRIFICIO RURALE (Lombardia)

· Seta (Biére Blanche - Alc. 5%)

0,33L € 6

LESSTER (Birra veronese del nostro territorio)

· Pils (pils bionda classica - Alc. 4.7%)

0,50L € 6

· Valmarisa (bionda vulcanica - Alc. 5.7%)

0,50L € 6

· Fosca (birra rossa ad alta fermentazione - Alc. 5.2%)

0,50L € 6

VINO

PROSECCO - La Pria (biodinamic friendly)

BIC.

BOT.

€ 3

€ 16

SOAVE CLASSICO - Balestri Valda

€ 2,5

€ 15

PINOT GRIGIO - La Corte del Pozzo

€ 3,5

€ 18

VALPOLICELLA CLASSICO - Terre di Leone

€ 3

€ 16

VALPOLICELLA RIPASSO - Bertani

€ 4

€ 24

APERITIVI

SPRITZ APEROL / CAMPARI

€ 3,5

SPRITZ BIANCO

€ 3

HUGO

€ 3,5

GINGER PROSECCO

€ 3,5

AMERICANO

€ 5

NEGRONI/NEGRONI SBAGLIATO

€ 5

AMARI

MONTENEGRO

€ 3,5

JAGERMEISTER

€ 3,5

BRAULIO

€ 3,5

BRANCA MENTA

€ 3,5



DRINKS ⁰/₀^L

COCKTAILS

GIN TONIC/LEMON (Bombay)	€ 6
GIN TONIC/LEMON (Monkey 47)	€ 9
VODKA TONIC/LEMON (Absolute Vodka)	€ 6
VODKA TONIC/LEMON (Grey Goose)	€ 9
MOSCOW MULE (Vodka, ginger beer, lime)	€ 6
SCREWDRIVER (vodka e succo d'arancia)	€ 6
GARIBALDI (Campari e succo d'arancia)	€ 5
BITTER ORANGE (Bitter analcolico e succo d'arancia)	€ 5
MOJITO	€ 6
VIRGIN MOJITO (analcolico)	€ 5

DRINKS

SOFT DRINK

ACQUA SAN PELLEGRINO NATURALE/GAS	€ 2
SUCCHI DI FRUTTA (ace - ananas - mirtillo - pesca - pera)	€ 3,5
LA GALVANINA BIO (tè pesca - tè limone - tè verde - aranciata - chinotto - gassosa - ginger - ginger beer)	€ 3,5
BIBITE IN VETRO (Coca Cola, Coca Cola Zero)	€ 3,5
SCHWEPES TONICA	€ 3
LEMONSODA	€ 3

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,1
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,2
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,3
CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO	€ 2
CAPPUCCINO	€ 1,5
LATTE MACCHIATO	€ 2,5
CAFFÈ SHAKERATO	€ 2,5

DO IT BETTER

DO IT BETTER è un gruppo di ristorazione veronese nato formalmente nell'estate del 2017 sotto la direzione di Luca Gambaretto. Il gruppo conta 5 locali tra Verona e Trento: Ristorante Maffei, Oblò Verona, Oblò Trento, SAOS e AMO Bistrot.

DO IT BETTER nasce con l'idea di creare un gruppo di ristorazione che offra una variegata tipologia di cucina per una clientela eterogenea. Cardine del gruppo sono la ricerca delle migliori materie prime e una grandissima passione per il mondo della ristorazione.



www.doitbettergroup.it



info@doitbettergroup.it

