



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 16 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 15 ,00
Prosciutto crudo di Sauris	€ 16 ,00	Mortadella con pistacchi	€ 12 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnana)	€ 16 ,00	Coppa di Zibello	€ 12 ,00
Prosciutto crudo San Daniele	€ 16 ,00	Pancetta arrotolata	€ 12 ,00
Prosciutto crudo dei monti Nebrodi	€ 22 ,00	Lardo di Camaiore (LU)	€ 12 ,00
Culatello di Zibello	€ 22 ,00	Guanciale toscano stagionato	€ 12 ,00
Culaccia	€ 18 ,00	Salame felino	€ 15 ,00
Crudo affumicato di manzo Grass Fed	€ 15 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 15 ,00
Speck "de na 'olta"	€ 15 ,00	Jàmon de Bellota iberico 100% +48mesi	€ 28 ,00

Gli Antipasti

Burrata pugliese con puntarelle all'acciuga	€ 12 ,00
<small>Apulian burrata with with chicory and anchovies - Apulische Burrata mit Chicorée und Sardellen</small>	
Crema di zucca, caprino fresco e olive nere disidratate	€ 12 ,00
<small>Pumpkin cream, caprino cheese and dehydrated black olives Kürbiscreme, frischer Caprino käse und dehydrierte schwarze Oliven</small>	
Seppie nere alla veneziana e baccalà mantecato con polenta bianca	€ 16 ,00
<small>Venetian style black cuttlefish and creamed cod with white polenta Schwarzer Tintenfisch nach venezianischer Art und Kabeljau in Rahm mit weißer Polenta</small>	
Lingua e cotechino bolliti con salsa pearà e mostarda piccante	€ 15 ,00
<small>Boiled tongue and cotechino with pearà sauce and mustard Gekochte Zunge und Cotechino mit Pearà-Sauce und Senf</small>	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 16 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 16 ,00
Coperto Cover charge - Gedeckkosten	€ 3 ,00

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli"	€ 14 ,00
Creamed bean soup with pasta - Bohnencremesuppe mit Nudeln	
Zuppa di fagiolina del Trasimeno e cicerchie con crostone al lardo e rosmarino	€ 14 ,00
Bean soup and cicerchie with toasted bread with lard and rosemary Trasimenische Bohnensuppe und Cicerchie mit geröstetem Brot mit Schmalz und Rosmarin	
Gnocchi di patate con ragù di cinghiale dei Monti Lessini	€ 16 ,00
Potato gnocchi with with boar ragout - Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout	
Bigoli di farina d'orzo tostata con "castraure" e formaggio "Montelupo"	€ 18 ,00
Toasted barley flour bigoli with "castraure" artichokes and "Montelupo" cheese Geröstete Gerstenmehl-Bigoli mit „Castaure“ Artischocken und „Montelupo“-Käse	
Tagliatelle con fagioli "Gialet" allo zafferano della Valpolicella e tastasal	€ 18 ,00
Tagliatelle with "Gialet" beans, Valpolicella saffron and "tastasal" Tagliatelle mit "Gialet"-Bohnen, Valpolicella-Safran and "tastasal"	
Ravioli di faraona ruspante, burro nocciola e fondo d'arrosto	€ 18 ,00
Free-range guinea fowl ravioli, brown butter and roast base Perlhuhn-Ravioli aus Freilandhaltung, braun Butter und Bratenbasis	
Risotto con broccolo di Cusgoza e tartufo nero	€ 25 ,00
Risotto with Custozza broccoli and black truffle - Risotto mit Custozza-Brokkoli und schwarzem Trüffel <i>per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)</i>	

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti in pane alle erbe con radicchio tardivo e lenticchie di Colfiorito	€ 22 ,00
Char from the Dolomites in herb bread with late radicchio and Colfiorito lentils Saibling aus den Dolomiten im Kräuterbrot mit später Radicchio und Colfiorito-Linsen	
Baccalà alla vicentina e le dsue trippette con polenta di mais "Marano" e broccolo Fiolaro	€ 25 ,00
Vicentina-style cod and it's tripe with "Marano" corn polenta and Fiolaro broccoli Kabeljau nach Vizentinischer-Art und seiner Kutteln mit Maispolenta "Marano" und Fiolaro-Brokkoli	
Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte"	€ 22 ,00
Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes - Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree	
Fegato di vitello alla veneziana con polenta abbrustolita	€ 18 ,00
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta	
Tagliata di controfiletto di manzo razza Blu belga, verdura cotta e patate arrosto	€ 24 ,00
Thin-sliced sirloin of beef served withcooked vegetables and roast potatoes Geschnittenes Rinderfilet mit gekochtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Guancia di manzo all'Amarone e coda di bue brasata con purè di patate	€ 25 ,00
Beef cheek in Amarone sauce and braised oxtail with mashed potatoes Rindfleischwange in Amaronesosse und geschmorter Ochsenchwanz mit Kartoffelbrei	
Frittata di uova di gallina "grisa" con broccolo fiolaro e ricotta di malga	€ 14 ,00
"Grisa" hen eggs omelette with fiolaro broccoli and alm ricotta "Grisa" Hühnerrei-Omelett mit Fiolaro-Brokkoli und Almr Ricotta	

I Dolci

Crema Fritta con pralinata al Marsala Custard fritters and Marsala praline - Gebackene Creme mit Marsala-Pralinen	€ 9,00
Sorbetto di pere decana, cioccolato al timo citrodorus, datteri canditi e noci sabbiate Pear sorbet, citriodoro thyme chocolate, candied datesand sandblasted walnuts Birnsorbet, Zitronen-Thymian-Schokolade, kandierten Datteln und sandgestrahlte Walnüsse	€ 10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e amaretti sbriciolati Millefeuille with mascarpone, crumbled macaroons Millefeuille mit Mascarpone, zerbröckelte Makronen	€ 10,00
Tortino di mele caramellate, gelato alla vaniglia e crema inglese alla birra Eisbock Candied apples pie, vanilla ice cream and english creme Kuchen mit Karamellisierten Apfel, Vanilla Eis und englische Creme	€ 10,00
Tiramisù Tiramisù	€ 9,00
Torta meringata al Mandorlato di Cologna Veneta con zabaione al Vin Santo toscano Cologna Veneta mandorlato meringue cake and zabaglione with Tuscan Vin Santo Cologna Veneta Mandorlato-Baiser-Kuchen und Zabaglione mit toskanischem Vin Santo	€ 10,00
Torta al cioccolato fondente Amedei 70%, gelato al gianduia e salsa di uva fragola Amedei 70% dark chocolate cake, gianduia ice-cream and strawberry grape sauce Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen, Gianduia-Eis und Erdbeer-Trauben-Sauce	€ 10,00
Sbrisolona Shortcrust pastry with cornmeal and almonds - Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln	€ 6,00

Vicolo Regina d'Ungheria, 5 - 37121 - VERONA
tel 045 8030537 - alpompieri@yahoo.it