



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 16 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 16 ,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
Speck "de na 'olta"	€ 16 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 15 ,00

Gli Antipasti

Burrata pugliese con insalatina di puntarelle all'acciuga	€ 12 ,00
<small>Apulian burrata with chicory salad with anchovies - Apulische Burrata mit Chicorée-Salat mit Sardellen</small>	
Seppie nere alla veneziana e baccalà mantecato con polenta bianca abbrustolita	€ 16 ,00
<small>Venetian style black cuttlefish and venetian style brandade with toasted white polenta Schwarzer Tintenfisch nach venezianischer Art und venetianischer Stockfisch-Brandade mit gerösteter weißer Polenta</small>	
Battuta di manzo razza Garronese del Monte Baldo (Vr), ricotta fresca e zabaione salato ai capperi	€ 15 ,00
<small>Garronese tartare from Monte Baldo (Vr), fresh ricotta and salted zabaglione with capers Garronese-Tartar vom Monte Baldo (Vr), frischer Ricotta und gesalzene Zabaglione mit Kapern</small>	
Gallina grisa e sgombro in leggero "saor" con polenta	€ 16 ,00
<small>Grisa hen and mackerel in light "saor" with polenta Grisa-Huhn und Makrele in hellem „Saor“ mit Polenta</small>	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 18 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 18 ,00
Coperto <small>Cover charge - Gedeckkosten</small>	€ 3 ,00

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli" Creamed bean soup with pasta - Bohnencremesuppe mit Nudeln	€ 14 ,00
Crema di carciofi con piccole quenelle di pecorino romano e acciuga artichoke cream with small quenelles of pecorino and anchovies Artischockencreme mit kleinen Pecorino-Quenelles und Sardellen	€ 16 ,00
Gnocchi di patate con ragù di selvaggina Potato gnocchi with game ragù - Kartoffelgnocchi mit Wildragout	€ 19 ,00
Spaghettoni con acciughe, burro affumicato e pane tostato Spaghettoni with anchovies, smoked butter and toasted bread Spaghettini mit Sardellen, geräucherter Butter und geröstetem Brot	€ 19 ,00
Tagliatelle di pasta fresca con carciofi stufati e ricotta affumicata Homemade tagliatelle with stewed artichokes and smoked ricotta Tagliatelle mit gedünstete Artischocken und geräucherter Ricotta	€ 19 ,00
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di carni bianche Homemade tagliatelle with white meat ragout - Hausgemachte tagliatelle mit weißem Fleischragout	€ 19 ,00
Ravioli di faraona ruspante con il suo fondo d'arrosto e buccia di limone Free-range guinea fowl ravioli with its roast base and lemon peel Perlhuhn-Ravioli aus Freilandhaltung mit geröstetem Boden und Zitronenschale	€ 19 ,00
Risotto mantecato con broccolo fiolaro e tartufo nero Risotto with fiolaro broccoli and black truffle - Risotto mit Fiolaro-Brokkoli und schwarzem Trüffel <i>per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)</i>	€ 25 ,00

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti con lenticchie decorticate, radicchio tardivo e salsa al vino rosso Dolomite char with hulled lentils, late radicchio and red wine sauce Dolomitensaibling mit geschälte Linsen, spätem Radicchio und Rotweinsauce	€ 24 ,00
Baccalà alla vicentina con polenta di mais "Marano" e broccolo fiolaro Vicenza-style cod with "Marano" corn polenta and fiolaro broccoli Kabeljau nach Vicenza-Art mit Maispolenta „Marano“ und Fiolaro-Brokkoli	€ 25 ,00
Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte" e funghi pioppini Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes and pioppini mushrooms Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree und Pioppini-Pilze	€ 22 ,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta abbrustolita Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta	€ 18 ,00
Tagliata di controfiletto di manzo razza Blu belga, verdura cotta e patate arrosto Thin-sliced sirloin of beef served with cooked vegetables and roast potatoes Geschnittenes Rinderfilet mit gekochtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 24 ,00
Guancia di manzo all'Amarone e coda di bue brasata, purè di patate e radicchio tardivo Beef cheek in Amarone sauce and braised oxtail with mashed potatoes and late radicchio	€ 26 ,00
Frittata di uova di gallina "grisa" con broccolo fiolaro e ricotta di malga "Grisa" hen eggs omelette with fiolaro broccoli and alm ricotta - "Grisa" Hühnerei-Omelett mit Fiolaro-Brokkoli und Almr Ricotta	€ 14 ,00

I Dolci

Tortino caldo di pere caramellate e sbrisolona con gelato al gianduia Caramelized pear and sbrisolona warm cake with gianduia ice cream Karamellierter heißer Birnen-Sbrisolona-Kuchen mit Gianduia-Eis	€ 10 ,00
Millefoglie con crema al mascarpone e amaretti sbriciolati Millefeuille with mascarpone, crumbled macaroons - Millefeuille mit Mascarpone, zerbröckelte Makronen	€ 10 ,00
Tortino cremoso di castagne e bisquit al cacao, con marron glacé e cacomela Creamy chestnut cake with cocoa bisque, persimmon and marron glacé Cremiger Kastanienkuchen mit Kakaobiskuit, Kaki und Marron Glacé	€ 11 ,00
Torta al cioccolato fondente Criollo 75% Ocumare con sorbetto al mango e frolla alle mandorle Criollo 75% Ocumare dark chocolate cake with mango sorbet almond pastry Criollo 75 % dunkler Ocumare-Schokoladenkuchen mit Mangosorbet und Mandelgebäck	€ 11 ,00
Tiramisù Tiramisù	€ 10 ,00
Torta meringata al mandorlato di Cologna Veneta con zabaione caldo al Vin Santo di Gambellara "Mandorlato" meringue cake with Vin Santo eggnog sauce - "Mandorlato"-Baiser-Kuchen mit Vin-Santo-Eierlikörsauce	€ 11 ,00
Gelato alla Crema del Pompiere con caffè, crema di Cognac Gran Duca D'Alba, sbrisolona e amarene Pompiere Cream ice cream with coffee, Gran Duca d'Alba Cognac cream, sbrisolona and black cherries Pompiere Cream-Eis mit Kaffee, Gran Duca d'Alba Cognac-Creme, Sbrisolona und schwarzen Kirschen	€ 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 - alpompriere@yahoo.it