Trattoria
Il Pompiere

I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€	19 ,00	Speck "de na 'olta" - Verona	€	16 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnan	€	19 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€	16 ,00
Prosciutto crudo pesante friulano	€	19 ,00	Mortadella con pistacchi	€	15 ,00
Prosciutto crudo affumicato	€	19 ,00	Coppa di Zibello	€	15 ,00
Prosciutto crudo dei monti Nebrodi	€	30 ,00	Pancetta arrotolata	€	15 ,00
Prosciutto crudo "Pata Dok"	€	26 ,00	Lardo di Camaiore (LU)	€	15 ,00
Culatello di Zibello	€	26 ,00	Salame Felino	€	18 ,00
Culaccia	€	22 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€	18 ,00

Serviti con pane caldo e giardiniera di verdure

Gli Antipasti

Burrata pugliese con puntarelle all'acciuga € 15 ,00
Apulian burrata with anchovy puntarelle
Apulische Burrata und Puntarelle mit Sardellen

Trippe alla parmigiana € 16 ,00
Veal tripe - Kalbskutteln

Pâté di fegatini di pollo con pan brioches tostato e riduzione al Porto, mandorle tostate € 16 ,00
Chicken liver pâté with pan brioche and port wine sauce, toasted almond
Hühnerleberpastete mit geröstetem Briochebrot und Portweinsauce ung gerösteten Mandeln

Tartare di filetto di manzo leggermente piccante con insalatina all'aceto balsamico € 18 ,00
Slightly spicy beef fillet tartare with balsamic vinegar salad - Leicht würziges Rinderfilet-Tartar mit Balsamico-Salat

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti € 20 ,00

Degustazione di formaggi erborinati € 20 ,00

Coperto Cover charge - Gedeckkosten € 4 ,00

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli" € 16 ,00
Bean soup with fresh egg pasta - Bohnensuppe mit Eiernudeln

Gnocchi di patate con broccolo fiolaro di Creazzo (Vi) € 20 ,00
- con tartufo nero € 28 ,00

Potato gnocchi with Fiolaro broccoli € 20,00; - with black truffle € 28,00
Kartoffelgnocchi mit Fiolaro-Brokkoli € 20,00; - mit schwarzem Trüffel € 28,00

Spaghettoni con acciughe salate del Mar Cantabrico, burro leggermente affumicato, briciole di pane € 22 ,00
(prep. 15 min)
Spaghettoni with salted anchovies from the Cantabrian Sea, lightly smoked butter, breadcrumbs
Spaghettoni mit gesalzenen Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, leicht geräucherter Butter, Semmelbröseln

Tagliolini di pasta fresca con carciofi e Monte Veronese ubriaco € 21 ,00
Fresh tagliolini pasta with artichokes and Monte Veronese "ubriaco"
Frische Tagliolini-Pasta mit Artischocken und Monte Veronese "ubriaco"

Tagliolini di pasta fresca con ragù di vitello, faraona e coniglio € 21 ,00
Fresh egg tagliolini pasta with veal- guinea fowl- and rabbit ragout
Frische Pasta-Tagliolini mit Kalbs-Perlhuhn-Kaninchenragout

Ravioli di faraona della Lessinia con fondo d'arrosto, pecorino riserva e buccia di limone € 21 ,00
Lessinia guinea fowl ravioli with roasted stock, reserve pecorino cheese and lemon peel
Lessinia-Perlhuhn-Ravioli mit gerösteter Brühe, Pecorino-Reservekäse und Zitronenschale

Risotto mantecato con petto di piccione arrostito e cipolla fondente € 24 ,00
Risotto with roasted pigeon breast and melted onion - Risotto mit gebratener Taubenbrust und geschmolzenen Zwiebeln

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti profumato al pepe rosa e limone con fagioli "Gialet" e carciofo brasato € 28 ,00
Dolomite char flavored with pink pepper and lemon with "Gialet" beans and braised artichoke
Dolomitenseibling gewürzt mit rosa Pfeffer und Zitrone, dazu "Gialet" Bohnen und Artischocke

Baccalà alla vicentina e mantecato alla veneziana con polenta e broccolo fiolaro € 28 ,00
Vicenza-style cod and Venetian-style creamed cod with polenta and Fiolaro broccoli
Kabeljau nach Vicenza-Art und Kabeljau-Creme nach venezianischer Art mit Polenta und Fiolaro-Brokkoli

Stinco di maiale al forno con purè di patate viola € 26 ,00
Baked pork shank with purple mashed potatoes - Gebackene Schweinshaxe mit lila Kartoffelpüree

Fegato di vitello alla veneziana con polenta arrostita € 21 ,00
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta

Filetto di manzo marinato al pepe verde e nero del Madagascar con radicchio tardivo, purè di patate e salsa all'aceto balsamico € 30 ,00
Beef fillet marinated in green and black pepper with late radicchio, mashed potatoes and balsamic vinegar sauce
Rinderfilet mariniert in grünem und schwarzem Pfeffer mit spätem Radicchio, Kartoffelpüree und Balsamico-Essigsauce

Guancia di manzo brasata all'Amarone, stracotto di coda di bue e purè di patate € 28 ,00
Beef cheek braised in Amarone, oxtail stew and mashed potatoes
In Amarone geschmorte Rinderbacke, Ochsenschwanzeintopf und Kartoffelpüree

Frittata di uova di gallina "grisa" con broccolo fiolaro e ricotta fresca € 16 ,00
"Grisa" hen eggs with Fiolaro broccoli and fresh ricotta
„Grisa" Hühnereier-Omelette mit Fiolaro-Brokkoli und frischem Ricotta

I Dolci

Panna cotta al latte di mandorla, frutti di bosco, crema al mango e granella di mandorlato € 10,00
Almond milk panna cotta, berries, mango cream and chopped mandorlato
Mandelmilch-Panna-Cotta, Beeren, Mangocreme und gehackte Mandorlato

Zabaione caldo al Marsala con Offella della Pasticcereia Perbellini € 11,00
Warm Marsala Zabaglione with Offella from Pastry Shop Perbellini
Warme Marsala-Zabaglione mit Offella aus der Konditorei Perbellini

Tiramisù € 10,00

Torta meringata alla vaniglia con frutti di bosco e salsa ai mirtilli selvatici € 11,00
Vanilla Meringue Cake with Berries and Wild Blueberry Sauce
Vanille-Baiser-Kuchen mit Beeren und Waldheidelbeersauce

Semifreddo di cassata siciliana con gelato al pistacchio di Bronte, scorze di limone candite € 12,00
Sicilian cassata semifreddo with Bronte pistachio ice cream, candied lemon peel
Sizilianisches Cassata Semifreddo mit Bronte-Pistazieneis und kandierter Zitronenschale

Torta al cioccolato fondente Amedei 70% con gelato gianduia e frolla alle mandorle € 11,00
Amedei 70% dark chocolate cake with gianduia ice cream and almond shortcrust pastry
Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen mit Gianduia-Eiscreme und Mandelmürbeteig

Gelato alla crema "Pompiere" con frutti di bosco, scaglie di cioccolato fondente e amarene € 11,00
Fireman cream ice cream with berries, dark chocolate chips and black cherries
Feuerwehr-Sahneeis mit Beeren, dunklen Schokoladenstückchen und schwarzen Kirschen

Sbrisolona…con la grappa? € 8,00
Shortcrust pastry with cornmeal and almonds… with grappa?

Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln… mit Grappa?

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