



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 pomodoro datterino e basilico <small>Apulian burrata with plum tomatoes and basil - Apulische Burrata mit Datteltomate und Basilikum</small>	€ 12 ,00
Passata fredda di pomodoro, salsa gazpacho e caprino fresco <small>Cold tomato puree, gazpacho sauce and fresh goat cheese - Kaltes Tomatenpüree, Gazpachosauce und frischer Ziegenkäse</small>	€ 12 ,00
Parmigiana di melanzane <small>Eggplant parmigiana - Auberginen Parmigiana</small>	€ 16 ,00
Battuta di garronese del Monte Baldo (Vr), ricotta fresca e zabaione salato ai capperi <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>	€ 16 ,00

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 16 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 16 ,00
Coperto <small>Cover charge - Gedeckkosten</small>	€ 3 ,00

I Primi

- Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli", tiepida** € 14 ,00
Lukewarme creamed bean soup with pasta - Lauwarme Bohnencremesuppe mit Nudeln
- Crespelle verdi di ricotta e spinacini di bosco, fonduta di Fontina Valdostana e ricotta affumicata** € 16 ,00
Green crepes with ricotta and wild spinach, fondue of Valle d'Aosta Fontina and smoked ricotta
Grüne Crêpes mit Ricotta und wildem Spinat, Fondue von Fontina aus Aostatal und geräuchertem Ricotta
- Gnocchi di patate con ragù di cinghiale dei Monti Lessini** € 18 ,00
Potato gnocchi with wild boar ragout from Monti Lessini
Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout von Monti Lessini
- Spaghettoni al pomodoro fresco, basilico e formaggio Castellosso** € 16 ,00
Spaghettoni with fresh tomato, basil and Castellosso cheese
Spaghettoni mit frischen Tomaten, Basilikum und Castellosso-Käse
- Tagliatelle con funghi freschi e tartufo nero** € 22 ,00
Tagliatelle with fresh mushrooms and black truffle - Tagliatelle mit frischen Pilzen und schwarzem Trüffel
- Ravioli di faraona ruspante, fondo d'arrosto e buccia di limone** € 19 ,00
Ravioli with free-range guinea fowl, roast stock and lemon peel
Ravioli mit Perlhuhn aus Freilandhaltung, Bratenfond und Zitronenschale
- Risotto mantecato all'aglio nuovo dolce e prezzemolo con pioppini e lumache di Borgogna** € 20 ,00
Risotto with new sweet garlic and parsley with pioppini mushrooms and Burgundy snails
Risotto mit neuem süßem Knoblauch und Petersilie mit Pioppini-Pilzen und Burgunderschnecken
per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)

I Secondi

- Salmerino delle Dolomiti in pane alle erbe con fagioli bianchi all'uccelletto, capperi e olive taggiasche** € 24 ,00
Char from the Dolomites in herb bread with white beans "all'uccelletto", capers and Taggiasca olives
Saibling aus den Dolomiten im Kräuterbrot mit weiße Bohnen "all'uccelletto", Kapern und Taggiasca-Oliven
- Filetto di vitello con salsa tonnata e capperi di Salina (servito freddo)** € 24 ,00
Veal fillet with tuna sauce and Salina capers (cold served)
Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Salina-Kapern (kat serviert)
- Millefoglie di filetto di maiale arrostito con taccole e funghi di bosco** € 22 ,00
Pork tenderloin millefeuille with snow peas and forest mushrooms
Schweinefilet-Millefeuille mit Zuckerschoten und Waldpilze
- 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, spinacini e patate arrosto** € 24 ,00
Thin-sliced sirloin of beef served with spinach and roast potatoes
Geschnittenes Rinderfilet mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
- Guancia di manzo all'Amarone e coda di bue brasata con purè di patate** € 26 ,00
Beef cheek in Amarone sauce and braised oxtail with mashed potatoes
Amarone-Rindfleischwange und geschmorter Ochschwanz mit Kartoffelpüree
- Frittata di uova di gallina "grisa" con cipollotto e ricotta di malga** € 14 ,00
"Grisa" hen eggs omelette with spring onion and alm ricotta - "Grisa" Hühnerei-Omelett mit Frühlingszwiebel und Almiricotta

I Dolci

Melone marinato al tè Ceylon dello Sri Lanka con granita di rosolio e zafferano Sri Lanka Ceylon tea marinated melon with rosolio and saffron granita Mit Sri Lanka Ceylon-Tee marinierte Melone mit Rosolio und Safran-Granita	€ 10 ,00
Panna cotta al profumo di Erba Luigia con pesche Saturnine in composta e pistacchi tostati Panna cotta flavored with Luigia grass with Saturnine peach compote and toasted pistachios Panna Cotta aromatisiert mit Luigiagrass mit Saturn-Pfirsichkompott und gerösteten Pistazien	€ 11 ,00
Coppa zabaione al Marsala, gelato di cioccolato "Caramelia", polvere di caffè e savoiardo Marsala eggnog cup, "Caramelia" chocolate ice cream, coffee powder and savoiardi Marsala-Eierlikörbecher, „Caramelia“-Schokoladeneis, Kaffeepulver und Savoiardi	€ 10 ,00
Torta meringata al mandorlato di Colonia Veneta con fragole, lamponi e salsa di mirtilli selvatici Colonia Veneta almond meringue cake with strawberries, raspberries and wild blueberry sauce Colonia Veneta Mandel-Baiser-Kuchen mit Erdbeeren, Himbeeren und Waldheidelbeersauce	€ 10 ,00
Semifreddo all'amaretto su spuma soffice al cacao amaro Amaretto semifreddo, soft bitter cocoa mousse - Amaretto Semifreddo, weiche bittere Kakaomousse	€ 10 ,00
Tiramisù Tiramisù	€ 10 ,00
Torta al cioccolato Criollo 75% Chuao, sorbetto di amarene e panna montata Criollo 75% chuao chocolate cake, sour cherries sorbet and whipped cream Criollo 75% chuao Schokoladenkuchen, Sauerkirschsorbet und Schlagsahne	€ 11 ,00
Sorbetto di lamponi con scorze di limone candite al maraschino Raspberry sorbet with maraschino candied lemon peel - Himbeersorbet mit kandierter Maraschino-Zitronenschale	€ 9 ,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