



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
Baccalà mantecato, sgombro in leggero agrodolce e polenta <small>Creamed cod, lightly sweet and sour mackerel and polenta - Kabeljaucreme, leicht süß-saure Makrele und Polenta</small>	€ 15 ,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 pomodoro, basilico e Trentingrana del presidio Slowfood** € 15 ,00
Potato gnocchi with tomato, basil and Trentingrana
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum und Trentingrana
- Spaghettoni aglio, finocchietto, acciughe, peperoncino fresco e pane abbrustolito** € 18 ,00
Spaghettoni with garlic, fennel, anchovies, fresh chilli pepper and toasted bread
Spaghetti mit Knoblauch, Fenchel, Sardellen, frischer Chilischote und geröstetem Brot
- Tagliatelle con funghi freschi e tartufo nero** € 24 ,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 agli asparagi bianchi settembrini e quaglia arrosto** € 22 ,00
Risotto with white September asparagus and roasted quail - Risotto mit weißem Septemberspargel und gerösteten Wachteln
per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)

I Secondi

- Salmerino delle Dolomiti in pane ai porcini secchi con funghi pioppini e asparagi bianchi** € 24 ,00
Dolomites char in dried porcini bread with poplar mushrooms and white asparagus
Dolomitensaiibling im getrockneten Steinpilzbrot mit Pappelpilze und weißer Spargel
- 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)
- Coscia di pollo ruspante ripiena di pane alle erbe, salsa diavola e peperone "friggitello"** € 22 ,00
Free-range chicken leg stuffed with herb bread, diavola sauce and "friggitello" pepper
Freilandhühnerkeule gefüllt mit Kräuterbrot, Diavolasauce und Friggitello-Pfeffer
- 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 Frühlingzwiebel und Almrìcotta

I Dolci

Gelato alla crema "Pompriere" con sbrisolona, scaglie di cioccolato e amarene	€ 10 ,00
"Pompriere" cream ice cream with sbrisolona, chocolate flakes and sour cherries "Pompriere" Cremeeis mit Sbrisolona, Schokoladenflocken und Sauerkirschen	
Semifreddo di cassata siciliana, scorze d'arancia candite e gelato al pistacchio	€ 11 ,00
Sicilian cassata parfait, candied orange peel and pistachio Sizilianisches Cassata-Parfait, kandierte Orangenschale und Pistachio	
Sugolo di uva fragola, salsa zabaione al pepe Timur e pasta frolla	€ 10 ,00
Strawberry grape pudding, Timur pepper zabaglione sauce and shortcrust pastry Erdbeer-Traubenpudding, Timur-Pfeffer-Zabaglione-Sauce und Mürbeteig	
Coppa zabaione al Marsala, gelato di cioccolato gianduia, polvere di caffè e savoiardo	€ 10 ,00
Marsala eggnog cup, gianduia ice cream, coffee powder and savoiardi Marsala-Eierlikörbecher, Gianduia-Eis, Kaffeepulver und Savoiardi	
Parfait all'amaretto su spuma soffice al cacao amaro	€ 10 ,00
Amaretto parfait and soft bitter cocoa mousse - Amaretto Parfait und weiche bittere Kakaomousse	
Tiramisù	€ 10 ,00
Tiramisù	
Torta al cioccolato Criollo 75% Chuao, gelato gianduia e panna montata	€ 11 ,00
Criollo 75% chuao chocolate cake, gianduia ice-cream and whipped cream Criollo 75% chuao Schokoladenkuchen, Gianduia-Eis und Schlagsahne	
Sbrisolona	€ 6 ,00
Shortcrust pastry with cornmeal and almonds - Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln	

Vicolo Regina d'Ungheria, 5 - 37121 - VERONA

tel 045 8030537 - alpompriere@yahoo.it