



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 19 ,00	Speck "de na 'olta" - Verona	€ 16 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnana)	€ 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 pomodoro datterino e salsa al basilico	€ 14 ,00
Apulian burrata with puntarelle with plum tomatoes and basil sauce - Apulische Burrata mit Datterino-Tomaten und Basilikumsosse	
Passata fredda di pomodori e peperoni rossi con verdure dell'orto marinate, erbe e caprino fresco	€ 16 ,00
Cold tomato and peppers puree with marinated garden vegetables, herbs and fresh goat cheese Kaltes Tomaten- Paprikapüree mit mariniertem Gartengemüse, Kräutern und frischem Ziegenkäse	
Filetto di vitello con salsa tonnata e capperi dell'Isola di Salina	€ 20 ,00
Veal fillet with tuna sauce and Salina Island capers - Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Kapern von Salina Island	
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", tiepida	€ 15 ,00
Lukewarm creamed bean soup with pasta - Lauwarme Bohnencremesuppe mit Nudeln	
"Parmigiana" di melanzane, salsa al basilico	€ 19 ,00
Eggplant "Parmigiana", basil sauce - Aubergine „Parmigiana“, Basilikumsauce	
Crespelle verdi di ricotta e spinacini selvatici, fonduta di Fontina Valdostana e ricotta affumicata	€ 19 ,00
Green ricotta and wild spinach crepes, Fontina Valdostana fondue and smoked ricotta Crêpes mit grünem Ricotta und wildem Spinat, Fontina Valdostana Fondue und geräucherter Ricotta	
Spaghettoni con pomodoro datterino e basilico (prep. 15 min)	€ 18 ,00
Spaghettoni with cherry tomatoes and basil - Spaghettoni mit Kirschtomaten und Basilikum	
Tagliolini di pasta fresca con porcini, finferli e pioppini	€ 20 ,00
- con tartufo nero	€ 25 ,00
Fresh pasta tagliolini with porcini mushrooms, chanterelles and pioppini mushrooms € 20,00; - with black truffle € 25,00 Frische Pasta-Tagliolini mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Pioppini-Pilzen € 20,00; - mit schwarzem Trüffel € 25,00	
Tagliolini di pasta fresca con ragù di vitello, faraona e coniglio	€ 21 ,00
Fresh pasta tagliolini with veal ragù, guinea fowl and rabbit - 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-Käse und Zitronenschale	
Risotto mantecato con peperone giallo e zafferano di Valeggio sul Mincio (Vr)	€ 22 ,00
Risotto with yellow pepper and saffron from Valeggio sul Mincio (Vr) Risotto mit gelber Paprika und Safran aus Valeggio sul Mincio (Vr)	
<i>per 2 persone/ min for 2 people</i> <i>costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)</i>	

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti arrostito con zucchine spadellate e verdure dell'orto alla mediterranea	€ 28 ,00
Roasted Dolomite char with sautéed courgettes and with garden vegetables Mediterranean style Gebratener Dolomitensauibling mit sautierten Zucchini und mit Gartengemüse nach mediterraner Art	
Baccalà mantecato alla veneziana e seppie al nero con polenta	€ 27 ,00
Creamed cod Venetian style and cuttlefish in ink with polenta Kabeljaucreme nach venezianischer Art und Tintenfisch in Tinte mit Polenta	
Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte" e funghi pioppini	€ 28 ,00
Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes and pioppini mushrooms Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree Pioppini-Pilzen	
Fegato di vitello alla veneziana con polenta abbrustolita	€ 20 ,00
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta	
Filetto di manzo al rosmarino e pepe verde, pomodoro e cipollotto confit, salsa all'aceto balsamico	€ 30 ,00
Beef fillet with rosemary and green pepper, tomato and spring onion confit, balsamic vinegar sauce Rinderfilet mit Rosmarin und grüner Paprika, Tomaten- und Frühlingszwiebel-Confit, Balsamico-Essig-Sauce	
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, Ochsenchwanzentopf und Kartoffelpüree	
Frittata di uova di gallina "grisa" con cipollotto e ricotta fresca	€ 16 ,00
"Grisa" hen eggs omelette with spring onion and fresh ricotta - Omelett mit Frühlingszwiebeln und frischem Ricotta	

I Dolci

Torta di ricotta con sorbetto di mirtilli e tartare di fragole al profumo di Rosolio Ricotta cake with blueberry sorbet and strawberry tartare with Rosolio flavour Ricotta-Kuchen mit Blaubeersorbet und Erdbeer-Tartar mit Rosolio-Parfum	€ 11 ,00
Crostatina con crema al limone, lamponi, pistacchi tostati e sciroppo alla santoreggia Tart with lemon cream, raspberries, toasted pistachio and savory syrup Tarte mit Zitronencreme, Himbeeren, gerösteten Pistazien und Bohnenkraut Sirup	€ 11 ,00
Tiramisù	€ 11 ,00
Torta al cioccolato fondente Amedei 70% con gelato al pistacchio e rosmarino, frolla alle mandorle Amedei 70% dark chocolate cake with pistachio and rosemary ice cream, almond shortcrust pastry Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen mit Pistazien-Rosmarin-Eis und Mandelmürbeteig	€ 12 ,00
Semifreddo all'amaretto con crema soffice di zabaione al Vin Santo toscano, salsa al caffè "Guatemala N" Amaretto semifreddo with soft Vin Santo zabaglione cream, "Guatemala N" coffee sauce Amaretto-Semifreddo mit weicher Vin Santo-Zabaglione-Creme und Kaffeesauce „Guatemala N“.	€ 11 ,00
Gelato alla crema Pompiere con fragole, amarene e scaglie di cioccolato fondente Cream "Pompiere" ice cream with strawberries, black cherries and dark chocolate flakes "Pompiere" Sahneeis mit Erdbeeren, schwarzen Kirschen und dunklen Schokoladenflocken	€ 11 ,00
Sbrisolona...con la grappa? Shortcrust pastry with cornmeal and almonds... with grappa: Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln... mit Grappa?	€ 8 ,00

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