



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 selezion	€ 18 ,00

Serviti con pane caldo e giardiniera di verdure

Gli Antipasti

Burrata pugliese con pomodoro datterino e salsa al basilico	€ 15 ,00
Apulian burrata with puntarelle with plum tomatoes and basil sauce - Apulische Burrata mit Datterino-Tomaten und Basil	
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	
Prosciutto crudo in bigoncia e melone	€ 16 ,00
"In bigoncia" raw ham and melon - Roher Schinken "in bigoncia" und Melone	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 20 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 20 ,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, basilico e scaglie di Grana Padano (prep. 15 min)	€ 19 ,00
Spaghettoni with datterino tomatoes, basil and Grana Padano flakes Spaghetti mit Datterino-Tomaten, Basilikum und Grana-Padano-Flocken	
Tagliolini di pasta fresca con funghi freschi di bosco	€ 20 ,00
- con tartufo nero	€ 25 ,00
Fresh pasta tagliolini with fresh forest mushrooms € 20,00; - with black truffle € 25,00 Frische Pasta-Tagliolini mit frischen Waldpilzen € 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 i peperoni del Cavallino Treporti (Ve)	€ 21 ,00
Creamy risotto with peppers - Cremiges Risotto mit Paprika	

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti arrostito con zucchine spadellate, olive taggiasche e salsa "gardesana"	€ 28 ,00
Roasted Dolomite char with sautéed courgettes, Taggiasca olives and "gardesana" sauce Gebratener Dolomitensaibling mit sautierten Zucchini, Taggiasca-Oliven und „Gardesana“-Sauce	
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	
Galletto ruspante arrosto con peperonata e salsa diavola	€ 26 ,00
Roast free-range cockerel with peperonata and diavola sauce Gebratener Freilandhahn mit Peperonata und Diavolasauce	
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 pepe verde e nero del Madagascar, cipollotto e pomodoro confit, salsa all'aceto balsamico	€ 30 ,00
Beef fillet with green and black pepper from Madagascar, spring onion and tomato confit, balsamic vinegar sauce Rinderfilet mit grünem und schwarzem Pfeffer aus Madagaskar, Frühlingszwiebel- und Tomatenconfit, Balsamico-Essigsai	
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	
Frittata di uova di gallina "arisa" con cipollotto e ricotta fresca	€ 16 ,00

risotto di uova di gamberi grisa con cipollotto e ricotta fresca

"Grisa" hen eggs omelette with spring onion and fresh ricotta

„Grisa“ Hühnerei-Omelett mit Frühlingszwiebeln und frischem Ricotta

I Dolci

Torta di ricotta e confettura di ciliegie con tartare di fragole al profumo di Rosolio, sorbetto di mirtilli selvatici Ricotta-cherry jam cake with strawberry tartare flavoured with Rosolio, wild blueberry sorbet Ricotta-Kirschmarmeladenkuchen mit Erdbeertatar, mit Rosolio aromatisiert, und Wildheidelbeersorbet	€ 11 ,00
Tiramisù	€ 10 ,00
Torta al cioccolato fondente Amedei 70% con sorbetto di mirtilli selvatici, mentuccia romana e frolla alle mandorle Amedei 70% dark chocolate cake with wild blueberry sorbet and raspberry sauce Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen mit Wildheidelbeersorbet, römischer Minze und Mandelmürbeteig	€ 11 ,00
Parfait all'amaretto con soffice zabaione al moscato passito, salsa al cacao amaro, polvere di caffè Amaretto parfait with soft zabaglione with Moscato passito, bitter cocoa sauce, coffee powder Amarettoparfait mit weicher Zabaione mit Moscato Passito, Bitterkakaosauce, Kaffeepulver	€ 11 ,00
Semifreddo di cassata siciliana con gelato al pistacchio di Bronte, scorze di limone candite Sicilian cassata semifreddo with Bronte pistachio ice cream, candied lemon peel Sizilianisches Cassata Semifreddo mit Bronte-Pistazieneis und kandierter Zitronenschale	€ 12 ,00
Gelato alla crema "Pompiere" con fragole, amarene e scaglie di cioccolato fondente Fireman cream ice cream with strawberries, black cherries and dark chocolate flakes Feuerwehr-Sahneis mit Erdbeeren, schwarzen Kirschen und dunklen Schokoladenflocken	€ 11 ,00
Sbrisolona...con la grappa? Sbrisolona pasta 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 - alpompriere@yahoo.it*