



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 16 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 16 ,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
Speck "de na 'olta"	€ 16 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 15 ,00

Gli Antipasti

Burrata pugliese con pomodoro datterino e basilico <small>Apulian burrata with datterino tomatoes and basil - Apulische Burrata mit Datterino-Tomaten und Basilikum</small>	€ 12 ,00
Filetto di vitello con salsa tonnata e capperi "occhio di pernice" <small>Veal fillet with tuna sauce and capers - Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Kapern</small>	€ 16 ,00
Battuta di manzo razza Garronese del Monte Baldo (Vr), ricotta fresca e zabaione salato ai capperi di Sicilia <small>Garronese beef tartare from Monte Baldo (Vr), fresh ricotta and salted zabaglione with sicilian capers Garronese Rindfleisch-Tartar vom Monte Baldo (Vr), frischer Ricotta und gesalzene Zabaglione mit sizilianischen Kapern</small>	€ 16 ,00

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 18 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 18 ,00
Coperto <small>Cover charge - Gedeckkosten</small>	€ 3 ,00

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli"	€ 15,00
Creamed bean soup with pasta - Bohnencremesuppe mit Nudeln	
Crespelle verdi di ricotta e spinacini selvatici, fonduta di toma d'alpeggio e ricotta affumicata	€ 16,00
Green crepes with ricotta and wild spinach, alpine toma cheese fondue and smoked ricotta Grüne Crêpes mit Ricotta und Wildspinat, Alpen-Toma-Käsefondue und geräucherter Ricotta	
Gnocchi di patate con sugo di stracotto di cinghiale	€ 19,00
Potato gnocchi with wild boar stew sauce - Kartoffelgnocchi mit mit Wildschweinragoutsauce	
Spaghettoni con acciughe, burro affumicato e pane tostato	€ 20,00
Thick spaghetti with anchovies, smoked butter and toasted bread Spaghettoni mit Sardellen, geräucherter Butter und getöstete Brot	
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di carni bianche	€ 19,00
Homemade tagliatelle with white meat ragout - Hausgemachte tagliatelle mit weißem Fleischragout	
Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini, finferli, pioppini	€ 19,00
---- con aggiunta di tartufo nero	€ 24,00
Fresh pasta tagliatelle with porcini mushrooms, chanterelles, pioppini € 19,00 --- with addition of black truffle: € 24,00 Frische Pasta-Tagliatelle mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Pioppini € 19,00 --- mit Zusatz von schwarzem Trüffel: € 24,00	
Ravioli di faraona della Lessinia con fondo d'arrosto, pecorino riserva e buccia di limone	€ 20,00
Lessinia guinea fowl ravioli with roasted stock, reserve pecorino cheese and lemon peel Lessinia-Perlhuhn-Ravioli mit gerösteter Brühe, Pecorino-Käse und Zitronenschale	
Risotto con piselli, fagiolini e basilico	€ 20,00
Risotto with peas, green beans and basil - Risotto mit Erbsen, grünen Bohnen und Basilikum <i>per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)</i>	

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti in padella, pesto di sedano e crescione, zucchine e olive nere	€ 25,00
Pan-fried Dolomite char, celery and watercress pesto, zuchinis and black olives Gebratener Dolomitensaibling, Sellerie-Brunnenkresse-Pesto, Zuchinis und schwarze Oliven	
Seppioline spadellate, baccalà mantecato alla veneziana e polenta	€ 24,00
Sautéed cuttlefish, creamed cod and polenta - Gebratener Tintenfisch, Kabeljaucreme und Polenta	
Capretto arrosto con polenta e spinacini di bosco	€ 25,00
Roast kid with polenta and wild spinach - Gebratenes Zicklein mit Polenta und wildem Spinat	
Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte" e funghi pioppini	€ 24,00
Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes and pioppini mushrooms Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree und Pioppini-Pilze	
Fegato di vitello alla veneziana con polenta abbrustolita	€ 19,00
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta	
Tagliata di controfiletto di manzo con zucchine trifolate e patate arrosto	€ 25,00
Thin-sliced sirloin of beef served with sautéed courgettes and roast potatoes Geschnittenes Rinderfilet mit sautierten Zucchini und Bratkartoffeln	
Guancia di manzo brasata all'Amarone, stracotto di coda di bue e purè di patate	€ 26,00
Beef cheek braised in Amarone, oxtail stew and mashed potatoes In Amarone geschmorte Rinderbacke, Ochsenchwanz Eintopf und 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 Almrìcotta	

I Dolci

Tiramisù Tiramisù	€ 10 ,00
Crostatina di crema al limone con lamponi, mandorle, santoreggia Lemon cream tart with raspberries, almonds, savory Zitronen-Sahne-Tarte mit Himbeeren, Mandeln, Bohnenkraut	€ 11 ,00
Coppa di zabaione al Marsala, sorbetto al caffè "Giamaica", pasta frolla alle mandorle Cup of Marsala zabaglione, "Giamaica" coffee sorbet, almond shortcrust pastry Tasse Marsala-Zabaglione, Kaffeesorbet „Giamaica“, Mandelmürbeteig	€ 11 ,00
Semifreddo di cassata siciliana con gelato al pistacchio di Bronte Sicilian cassata semifreddo with Bronte pistachio ice cream Sizilianische Cassata Semifreddo mit Bronte Pistazieneis	€ 11 ,00
Cremoso al pistacchio di Bronte con salsa pralinata di mandorle e Vin Santo toscano Bronte pistachio cream with almond praline sauce and Tuscan Vin Santo Bronte-Pistaziencreme mit Mandel-Pralinensauce und toskanischem Vin Santo	€ 11 ,00
Torta al cioccolato fondente Amedei 70% con sorbetto di lamponi e kumquat candito Amedei 70% dark chocolate cake with raspberry sorbet and candied kumquat Amedei 70 % dunkler Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet und kandierter Kumquat	€ 11 ,00
Gelato alla crema con fragole, lamponi e pistacchi tostati, salsa di mirtilli selvatici Cream ice cream with strawberries, raspberries and pistachio, wild blueberry sauce Sahneeis mit Erdbeeren, Himbeeren und Pistazien, Waldheidelbeersauce	€ 11 ,00
Sbrisolona Shortcrust pastry with cornmeal and almonds - Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln	€ 7 ,00

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