



AL CALMIERE

dal 1987

della Famiglia Battistoni



PERCORSO ENOGASTRONOMICO

MENÙ DEGUSTAZIONE

“Bollicine”

Polenta e Luccio in agrodolce ^{4/8}

Polenta topped with sour and sweet pike

Prosecco Doc

Pacchero di Gragnano ai sapori mediterranei ^{1/3/14}

Pacchero pasta from Gragnano with mediterranean flavours

Franciacorta Berlucchi

Polipo tiepido con pappa al pomodoro e bucce di patate croccanti ^{14/1/7/9}

Warm octopus in a tomato base with crispy potato skins

Trento Doc Revì

35 €

COMPRESO

Coperto, acqua e caffè

INCLUDING

Cover charge, water and caffè

ESCLUSI

Menù di frutta e dolci della casa

EXCLUDING

List of fruits and sweets

www.alcalmiere.com

www.caecilia.net



AL CALMIERE

dal 1987

della Famiglia Battistoni



PERCORSO ENOGASTRONOMICO

MENÙ DEGUSTAZIONE

“San Zeno”

Carpaccio di noce di manzo ai profumi del Valpolicella Doc ^{1/7}
con salsa di grana e “fregole de pan”

Beef carpaccio with valpolicella’s wine flavour,
with sauce of grana cheese and “fregole” of bread

Soave Classico

Tagliolini alle verdure di stagione fatte in casa e scaglie di ricotta affumica ^{1/3/7}
Tagliolini pasta with seasonal greens topped with smoked ricotta

Bianco Italiano

Costata di maiale Cinta Senese ¹⁰

Cinta Senese pork Chop

Valpolicella Classico



COMPRESO
Coperto, acqua e caffè
INCLUDING
Cover charge, water and caffè

ESCLUSI
Menù di frutta e dolci della casa
EXCLUDING
List of fruits and sweets

www.alcalmiere.com
www.caecilia.net