

AL CALMIERE

dal 1987

“Tradizione, eleganza e gusto”

Carlo Alberto Battistoni

Chef di casa


AL CALMIERE

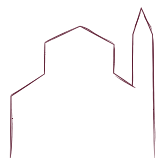
dal 1987

ANTIPASTI

APETIZER

VORSPEISEN

-  **Polenta di Storo** alla griglia con soppressa veneta e lardo al sale 10
3 7 9 13 *Grilled polenta, salted lard and Venetian soppressa*
Gegrillte Storo-Polenta mit Soppressa veneta und Speckscheibe
- 3 5 6 7 **Tagliere** di salumi e formaggi veneti con marmellate casalinghe e mostarde 18
Charcuterie board showcasing a mixture of local cheeses accompanied by artisanal jams and mostarde
Typische Aufschnitt- und Käseplatte mit hausgemachten Marmeladen und Senf
-  **Carpaccio** di scottona iberica marinato al Corvina 13
1 3 7 9 14 con cialda frita e crema al Grana Padano
Carpaccio of Iberian beef marinated in Corvina wine with thin fried dough and a cream of grana padano cheese
Carpaccio von iberischer Scotttona mariniert als Corvina, gebraute Waffel und Grana Padano Creme
- 5 9 14 **Ceviche di tonno**, salsa di pomodorini gialli, ricotta e cipolla di Tropea dolce marinata 16
Tuna ceviche with yellow tomatos, ricotta cheese and marinated sweet red onion from Tropea
Thunfisch-Ceviche, gelbe Kirschtomaten-Sauce, Ricotta-Käse und mariniertere süße Tropea-Zwiebeln




AL CALMIERE

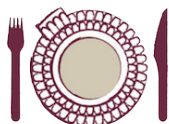
dal 1987

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

ERSTE GÄNGEN

-  **Bigolo al sugo** di salsiccia al Valpolicella 15
1 3 5 7 9 14 *Fresh Bigoli pasta topped with ragu' of sausages marinated in Valpolicella wine*
Bigolo mit Valpolicella-Wurstsauce
- 1 7 9 11 13 14 **Maccherone** alla salsa di pomodoro con burrata e basilico 14
Homemade Maccherone with tomato sauce, burrata cheese and basil
Maccherone in Tomatensauce mit Burrata-Käse und Basilikum
- 1 3 4 7 9 11 14 **Gnocchetto all'asiago** con tartare di salmone marinato 16
agli agrumi e olio al prezzemolo
Asiago gnocchi served with salmon marinated in citrus and a drizzle of parsley oil
Gnocchetto mit Asiago-Käse und mariniertem Tartar mit Zitrusfrüchten und Petersilienöl
- 1 3 4 7 11 **Piatto del giorno** 16
Dish of the day
Tagesgericht



Piatti della Tradizione/Traditional Dishes/Traditionelle Gerichte

Questi piatti risalgono dalle ricette di mamma... Scopri i piatti della tradizione.

These dishes come from mom's recipes... Discover the traditional dishes.

Diese Gerichte stammen von Mamas Rezepten ... Entdecken Sie die traditionellen Gerichte.

AL CALMIERE

dal 1987

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

HAUPTGERICHTE



Tartare di Garronese Veneta 200g con capperi, senape, 18

1 7 10 11 **cipolla di Tropea e Pan brioche caldo**

Beef Tartare "Garronese", 200g, served with capers, mustard, Tropea onion topped with warm 'pan brioche'

Tatar von Garronese Veneta 200g mit Kapern, Senf und Zwiebeln aus Tropea mit warmer Brot-Brioche

3 4 7 11 12 14 **Spiedo di polpo e patata alla griglia con maionese affumicata e paprika** 16

Grilled skewers of octopus and potato with smoked mayonnaise and paprika

Gegrillter Oktopus und Kartoffelspieße mit geräucherter Mayonnaise und Paprika

1 5 6 7 11 13 **Contorno al centro tavola di verdura "etica"** 10

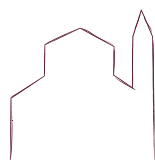
Big plate of season's "ethics" vegetables

Großer Teller mit „Ethik“-Gemüse der Saison

1 5 6 7 11 13 **Contorno singolo di verdura "etica"** 8

Single plate of season's "ethics" vegetables

Einzelner Teller mit „Ethik“-Gemüse der Saison



AL CALMIERE

dal 1987

CARNE ALLA BRACE

MEATS

FLEISCH

3 7 10 **Cube Roll di scottona** 19

Razza: Limousin – Origine: Francia

Heifer Cube Roll - Breed: Limousin - Origin: France

Färsen-Würfel-Rolle - Rasse: Limousin - Herkunft: Frankreich



Costata di scottona 22

3 7 10 Razza: Simmental della Carinzia – Origine: Austria

Rib of heifer - Breed: Carinthian Simmental - Origin: Austria

Rippe der Färsen - Rasse: Kärntner Simmentaler - Herkunft: Austria



Picanha di scottona con Gazpacho 18

1 3 7 10 Razza: Manzaneta iberica – Origine: Spagna

Beef Picanha (Iberian heifer) with Gazpacho

Picanha von scottona (iberische Färsen) mit Gazpacho



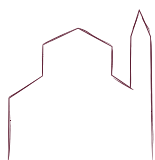
1 3 6 7 10 11 12

**Suprema di polletto al rosmarino e miele con
schiacciata di patata e salsa agrodolce** 16

Origine: Club dei Galli bio - Fileni

Chicken Supreme with rosemary and honey, mashed potatoes and agrodolce sauce

Chicken Supreme mit Rosmarin und Honig, Kartoffelpüree und agrodolce-Sauce



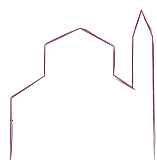
AL CALMIERE

dal 1987

1 3 5 7 8 12

DOLCI DESSERT

- Torta Sbrisolona** con spuma alla grappa 8
Sbrisolona Cake with grappa foam
Sbrisolona-Kuchen mit Grappa-Mousse
- Rettangolo di cioccolato** con morbido alla fragola e gelato allo yogurt 7
Chocolate rectangle with strawberry mousse and yogurt ice cream
Schokoladenrechteck mit Erdbeermousse und Joghurt
- Cheesecake** con frutta fresca di stagione 7
Cheesecake with seasonal fresh fruits
Käsekuchen mit frischen Früchten der Saison
- Tortino di mele** con crema chantilly 7
Apple Pie with chantilly's cream
Apfelkuchen mit Schlagsahne
- Selezione di formaggi** con miele e mostarda di frutta 12
Selection of cheeses with honey and fruit mustard
Käseauswahl mit Honig und Fruchtsenf



AL CALMIERE

dal 1987

BEVANDE

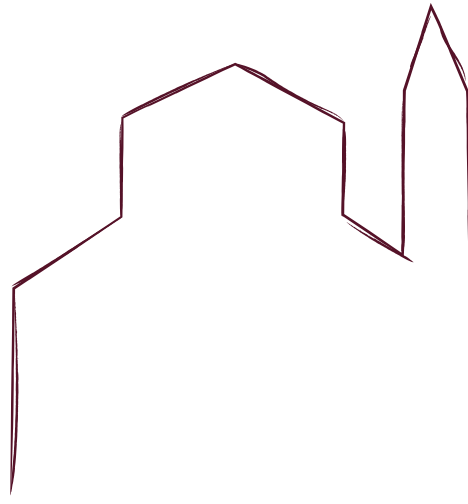
DRINKS

Acqua naturale e/o gassata - ½ lt	1,5
Acqua naturale e/o gassata "Microfiltrata" - 1 lt	2,5
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - ¼ lt	4
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - ½ lt	8
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - 1 lt	14
Calice di vino Valpolicella Classico Soave/Lugana/Prosecco	4
Calice di vino Valpolicella Superiore Valpolicella Ripasso/Franciacorta/Trento DOC	6
Calice di vino Amarone/Champagne	8
Birra alla spina - 0.20 lt	3
Birra alla spina - 0.40 lt	5

CAFFÈ COFFEE

Caffè espresso	1,5
Decaffeinato	1,8
Caffè corretto	2,5
Cappuccino	2,5
Tè/Camomilla	3
Grappa/Amaro	4

Coperto	2,5
Cover Charge	
Abdeckung Charg	



AL CALMIERE

dal 1987



Follow us!

@ristorantealcalmiere

È richiesta almeno una portata per coperto.
We require at least one dish per customer.
Mindestens ein Kurs pro Cover ist erforderlich.

Per la preparazione di alcuni cibi e bevande si utilizzano anche prodotti congelati

Qualora una portata non sia di Vostro gradimento, siete pregati di avvisare SUBITO il personale di servizio in modo da soddisfare le Vostre richieste nel più breve tempo possibile. Le lamentele NON vengono accettate né dopo aver consumato tutta la portata né al momento del conto.

Frozen products are also used for the preparation of some foods and drinks

If a course is not to your liking, please notify the service staff IMMEDIATELY in order to satisfy your requests as soon as possible. Complaints are NOT accepted either after having consumed the full course or at the time of the bill.

Gefrorene Produkte werden auch für die Zubereitung einiger Speisen und Getränke verwendet

Sollte Ihnen ein Kurs nicht gefallen, teilen Sie dies bitte SOFORT dem Servicepersonal mit, um Ihren Wünschen schnellstmöglich nachkommen zu können. Reklamationen werden weder nach Verbrauch des gesamten Kurses noch zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung akzeptiert.

Allergeni/Allergens/Allergene

Caro Ospite/Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear Guest / Customer, if you have food allergies and / or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.

Lieber Gast/Kunde, bei Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach Informationen zu unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie optimal zu beraten.

Lista allergeni: 1.Cereali e derivati (Glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

List of allergens: 1.Cereals and derivatives (Gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soya 7.Milk 8.Nuts 9.Cedano 10.Mustard 11.Sesame 12. Sulfur dioxide and sulphites 13.Lupins 14 .Clams

Il Coperto/Cover Charge/Eintrittsgebühr

Paese che vai, usanze che trovi... Il Coperto è una tradizione italiana e pertanto visitare l'Italia significa scoprire anche le sue Culture. Il Coperto è una di queste; all'epoca distingueva i Ristoranti dalle Osterie.

Country you go to, customs you find ... Il Coperto is an Italian tradition and therefore visiting Italy also means discovering its cultures. Il Coperto is one of them; at the time it distinguished restaurants from taverns.

Das Land, in das Sie reisen, die Bräuche, die Sie finden ... Il Coperto ist eine italienische Tradition, und daher bedeutet ein Besuch in Italien auch, seine Kulturen zu entdecken. Il Coperto ist einer von ihnen; Damals unterschied es Restaurants von Wirtshäusern.