

AL CALMIERE

dal 1987

Follow us!



@ristorantealcalmiere

www.alcalmiere.com

Antipasti

Apetizer

13	Polenta di Storo alla brace con soppressa veneta e lardo al sale Grilled polenta with Venetian soppressa and salted lard	12
4 6 7 13 14	Polenta di Storo alla brace con moscardini all'Amarone, crema di piselli e bottarga Grilled Storo polenta with baby octopus cooked in Amarone wine, creamed peas and roe	13
1 3 7	Tartare di Garronese Veneta tagliata al coltello con ovetto, salsa Mornay, asparagi e crumble di pane Tartare of sliced Garronese Veneta beef served with a small egg, Mornay sauce, asparagus, topped with bread crumbs	15
1 7 10 12	Tagliere di salumi del territorio Charcuterie board showcasing a mixture of salumi	25
1 7 10 12	Selezione di formaggi del territorio con marmellate fatte in casa e mostarda Selection of local cheeses from the region served with our home made jams and mustard	20

Primi Piatti

First Course

1 3 6 7 12 13	Bigolo allo stracotto d'anatra alla birra rossa, polvere di cipolla tostata e saba Bigoli pasta with duck sauce stewed in red beer, dusted with toasted onion and SABA	16
1 3 6 7 12	Maccherone al ragù bianco di maiale, carciofi e Vezzena Maccherone with a white pork sauce, artichoke and Vezzena cheese	14
1 3 4 6 7 12 14	Fettuccina al ragù di luccio, crema di ricotta al limone e pepe nero Fettuccina pasta with Pike sauce, cream of lemon ricotta and black pepper	17
1 3 7	Spaghetto alla carbonara d'asparagi e pecorino di Fossa Spaghetto carbonara with asparagus and Fossa's pecorino cheese	15
1 - 14	Piatto del giorno Dish of the day	16

Attenzione: Eventuali variazioni potrebbero comportare dei ritardi

Attentions: Any changes to the dishes could lead to delays

Secondi Piatti

Main Course

1 7 9 10 12	Carrello delle carni bollite miste con le salse della tradizione Traditional boiled meat cart with choice of traditional sauces	22
6 7 12 13	Pancettone di maiale al forno con salsa al porro affumicato, morbido all'erborinato e friggirelli grigliati Baked pork belly with smoked leek, soft blue cheese and grilled sweet italian Friggirelli chili peppers	20
1 5 6 7 11 13	Contorno al centro tavola di verdura "etica" Large plate of local mixed seasonal greens	10
1 5 6 7 11 13	Contorno singolo di verdura "etica" Small plate of local mixed seasonal greens	8

Carne alla Brace

Grilled Meats

1 3 7 10 12	Cube Roll di scottona (Limousine francese) con salsa ai carciofi e capperi French Limousine Heifer Cube Roll with artichoke and caper sauce	22
1 3 7 10 12	Costata di scottona (Simmenthal austriaca) con maionese al miele Austrian Simmenthal Rif of Heifer with honey mayonnaise	25
6 7 12	Petto d'anatra marinato al Recioto con cipolline al balsamico e asparagi grigliati Duck breast marinated in sweet recioto wine, cipollini onions in balsamic vinegar and grilled asparagus	21
6 7	Filetto di maiale finito in griglia con fonduta di Monte Veronese al rosmarino, pioppini e biette Pork fillet finished in pan with melted Monte Veronese cheese and rosemary, shiitake mushrooms and beets	19

Coperto 2,5
Cover Charge

E' richiesta almeno una portata ciascuno (non i contorni di stagione)

We require at least one dish per costumer (not season's vegetable)

Per la lista completa degli allergeni chiedere al personale di sala

For the complete list of allergens, ask the waiters

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

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

1 3 5
7 8 12

Dolci

Dessert

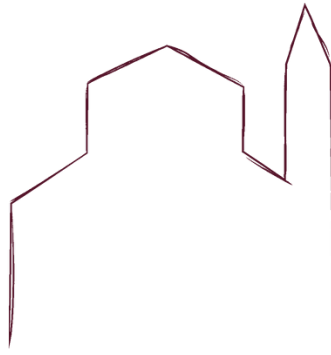
Cremoso ai frutti di bosco Mixed berries cream	7
Cheesecake cotta al cioccolato Bianco e Caramello salato White chocolate and salted caramel cheesecake	7
Torta frangipane con crema alla vaniglia Frangipane cake served with vanilla cream	7
Torta Sbrisolona con spuma alla grappa Sbrisolona Cake with grappa foam	8
Dessert del giorno Desserts of the day	7

Nella salsa ai frutti di bosco sono presenti anche le fragole
In the berries' sauce there are also strawberries

Bevande

Drinks

Acqua naturale e/o gassata - ½ lt Still / Sparkling Water ½ lt	1,5
Acqua naturale e/o gassata "Microfiltrata" - I lt Still / Sparkling Water I lt	2,5
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - ¼ lt White / Red House Wine ¼ lt	4
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - ½ lt White / Red House Wine ½ lt	8
Vino Doc della casa Garganega o Corvina - I lt White / Red House Wine I lt	14
Calice di vino Valpolicella Classico / Soave / Lugana / Prosecco Glass of Valpolicella Classico / Soave / Lugana / Prosecco	4,5
Calice di vino Valpolicella Superiore / Valpolicella Ripasso Glass of Valpolicella Superiore / Valpolicella Ripasso	6,5
Calice di vino Amarone Glass of Amarone	10
Augustiner Helles 0,5 lt / Edelstoff 0,5 lt	6
Augustiner Weissbier 0,5 lt	7
Caffè	1,5
Cappuccino	2



AL CALMIERE

dal 1987

Lista degli allergeni

List of allergens

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

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

Follow us!



@ristorantealcalmiere