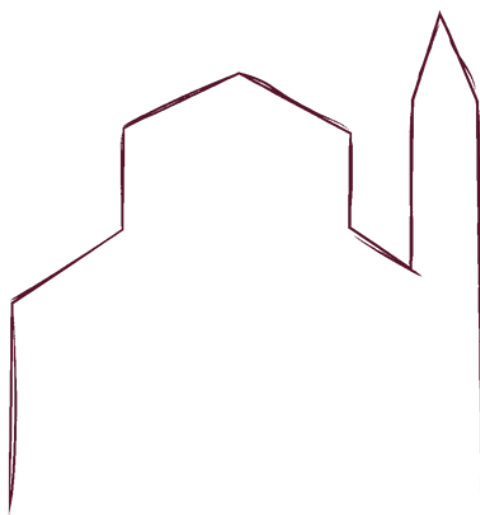




AL CALMIERE

dal 1987

Follow us!



@ristorantealcalmiere

www.alcalmiere.com

Antipasti

Apetizer

1	Polenta di Storo alla brace con soppressa veneta e lardo al sale	12
	Grilled polenta with Venetian soppressa and salted lard	
1 7	Tartare di Garronese Veneta con polenta frita, stravecchio Alpe e Recioto	16
12	Tartar of Garronese Veneta beef with fried polenta, aged Alpe cheese and sweet Recioto wine	
1 4 5	Baccalà mantecato con biscotto salato, crema di fagiolini e arachidi	17
7	Whipped cod served with savoury biscuit, cream of thin green beans topped with chopped peanuts	
1 7	Tagliere di salumi del territorio	25
10 12	Charcuterie board showcasing a mixture of salumi	
1 7	Selezione di formaggi del territorio con marmellate fatte in casa e mostarda	20
10 12	Selection of local cheeses from the region served with our home made jams and mustard	

Primi Piatti

First Course

1 3 7	Bigolo con bolognese di tastasal e spuma al Monte Veronese	15
	Bigolo pasta with pork Bolognese and Monte Veronese cheese foam	
1 3 7	Fusillo con sugo di gallina e zucchine fritte	14
	Maccherone pasta with chicken sauce and fried zucchinis	
1 3 7	Spaghetto con pomodoro di datterino fresco, burrata e basilico	14
	Spaghetto pasta with fresh datterino tomato sauce, burrata cheese and basil	
1 3	Pappardella con ragù di calamaro, bottarga e limone	17
12 14	Pappardella pasta with squid sauce topped with roe and lemon	
1 - 14	Piatto del giorno	16
	Dish of the day	

Attenzione: Eventuali variazioni potrebbero comportare dei ritardi

Attentions: Any changes to the dishes could lead to delays

Secondi Piatti

Main Course

1 7 12	Filetto di scottona all'Amarone con caponata di verdure grigliate Beef Fillet cooked in Amarone wine with caponata of grilled greens	28
1 4 6 7 11	Scottata di Trota al sesamo, zucca hokkaido, ricotta della Lessinia e cipollotto in tempura Seared trout with sesame seeds, hokkaido squash, ricotta from the Lessinia region and onion tempura	21
1 5 6 7 11 13	Contorno al centro tavola di verdura Large plate of local mixed seasonal greens	10
1 5 6 7 11 13	Contorno singolo di verdura Small plate of local mixed seasonal greens	8

Carne alla Brace

Grilled Meats



1 6	Cube Roll di scottona con salsa di peperone al pepe affumicato Heifer Cube Roll with smoked pepper salsa	22
1	Costata di scottona (Simmenthal Austriaca) Austrian Simmenthal Rif of Heifer	25
1 6 12	Pluma di maiale glassata con fagiolo mugo e indivia alla brace Glazed pork pluma (flank) with black beans and endive on the grill	20
1 6 7	Suprema di pollo con patata schiacciata e salsa agrodolce Chicken supreme with mashed potatoes and sweet and sour sauce	19
	Coperto Cover Charge	2,5

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

Dolci

Dessert

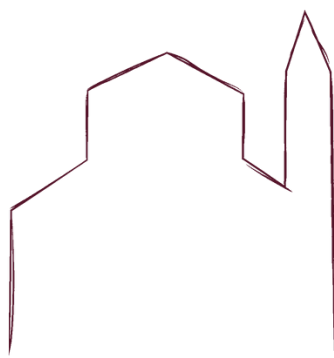
Frutta fresca con gelato al Fiordilatte	7
Fiordilatte gelato topped with seasonal fresh fruit	
Fichi secchi al bagno di Marsala	7
Dried figs marinated in Marsala wine	
Il nostro Tiramisù	8
Our Tiramisù	
Sbrisolona al cioccolato con crema Chantilly alla menta	7
Biscuit-like, chocolate sbrisolona (almond crumble) with mint chantilly cream	
Crostata di Albicocche e limoncello con gelato alla vaniglia	8
(Gelateria Savoia)	
Apricot and limoncello tart with vanilla ice cream (Savoia Ice Cream Shop)	

Nella frutta fresca possono esserci delle fragole
In the seasonal fresh fruit there may be also strawberries

Bevande

Drinks

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



AL CALMIERE

dal 1987

Piatti Unici

Unique Dishes

1	Macedonia di Melone e fichi con crudo Selezione Sartori e pan noce	18
	Melon fruit salad and figs with cured prosciutto (Selezione Sartori) and nutty bread	
1 7 10	Tagliere Veronese con polenta alla brace, lardo, soppressa, Monte Veronese, Ubriaco e Mostarda di frutta	20
	Charcuterie board with grilled polenta, lard, soppressa with Monte Veronese and Ubriaco cheese and mostarda (candied fruit in syrup)	
1 3 7	Caesar Salad	16
10 12	Caesar Salad	
7 10	Carpaccio Classico, con rucola, grana e olio alla senape	18
	Classic carpaccio with arugula, grana cheese, emulsion of oil with mustard	

Follow us!



@ristorantealcalmiere