

ALCOVA DEL FRATE

VERONA



— — — — —
MENÙ
— — — — —



ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

УСТРИЦЫ

ЛУЧШЕ ЗАКАЗЫВАТЬ 5 ШТУК

4€

УСТРИЦЫ С ПЕРУАНСКИМ СЕВИЧЕ

лучше заказывать 4 штуки

4,50€

АМЕРИКАНСКИЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ПОДРУМЯНЕННЫЕ В РОМЕ С ФИОЛЕТОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ

лучше заказывать 3 штуки

4,50€

ФИЛЕ ЛОСОСЯ,

КОПЧЕНОЕ НА ДУБОВЫХ УГЛЯХ, СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
ИЗ НОРМАНДИИ И ВАФЛЕЙ

16€

САРДИНЫ ИЗ ГАЛИЦИИ

С КАРТОФЕЛЕМ И СОЛЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

12€

АНЧОУСЫ ИЗ КАНТАБРИЙСКОГО МОРЯ

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ ИЗ СЛИВОЧНОЙ МОЦАРЕЛЛЫ, БРОККОЛИ, ЧЕСНОКОМ,
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

12€

ЩУПАЛЬЦЕ ОСЬМИНОГА

ЖАРЕННОЕ С ПАПРИКОЙ

16€



ЗАКУСКИ ИЗ ДАРОВ ЗЕМЛИ

ХЛЕБ КАРАСАУ

С КРУДО ИЗ МОНТАНЬЯНЫ

2,50€

ХЛЕБ КАРАСАУ

САЛОМ, МЕДОМ И ПЕРЦЕМ

2,50€

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

ЛУЧШЕ ЗАКАЗЫВАТЬ 6 ШТУК

2,50€

УЛИТКИ ПО-БУРГУНСКИ

ЛУЧШЕ ЗАКАЗЫВАТЬ 6 ШТУК

2,50€

СВЕЖИЕ СВИНЫЕ КОЛБАСКИ ЧОРИЗО ИЗ ХОСЕЛИТО,

КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОВОЙ МОСТАРДОЙ

Лучше заказывать 4 штуки

4€

БУТЕРБРОД С ГУСИНЫМ ФУА-ГРА,

С КАРТОФЕЛЕМ И СОЛЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Лучше заказывать 3 штуки

4,50€



МЯСНЫЕ И СЫРНЫЕ НАРЕЗКИ

ПОДАЮТСЯ С ДОМАШНИМИ ДЖЕМАМИ И МОСТАРДАМИ

СЫРОВЯЛОЕННОЕ ПРОШУТТО АЛЬКОВА

12€

ИСПАНСКАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЕТЧИНА СЕСИНА ИЗ ЛЕОНА,
ПОДАЕТСЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ DOP И СТРАЧАТЕЛЛОЙ ИЗ СЫРА БУРРАТА

16,50€

СЫРОВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКороК ПАЛета ДЕ БЕЛЛОТА, ВЫДЕРЖКА 24 МЕСЯЦА

20€

НАРЕЗКА САЛЯМИ DOP:

ДОМАШНЯЯ СОПРЕССА, ПАНЧЕТТА С ПЕРЦЕМ, КОППА ИЗ ЛАНГИРАНО, САЛО
ДОМАШНЕГО СОЛЕНИЯ

16€

НАРЕЗКА ПРОШУТТО ROYAL:

ПРОШУТТО ИЗ РЕГИОНА ВЕНЕТО, СЫРОВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКороК
ПАЛета ДЕ БЕЛЛОТА

22€

НАРЕЗКА ИЗ 4 ВИДОВ СЫРА

12€

НАРЕЗКА ИЗ 6 ВИДОВ СЫРА

18€



ДОМАШНИЕ МАКАРОНЫ И НЬОККИ

В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ ПЕРВЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ ПАРМЕЗАНОМ ВСЕ БЛЮДА ТАКЖЕ
ДОСТУПНЫ С ПАСТОЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА

БИГОЛИ С САРДИНАМИ ПО-КАЛАБРИЙСКИ,
КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ОЛИВКАМИ В ОЛИВКОВОМ
МАСЛЕ ИЗ ВАЛЬПАНТЕНЬИ

12€

БИГОЛИ С РАГУ С ДОБАВЛЕНИЕМ АМАРОНЕ

13€

БИГОЛИ С СОУСОМ АМАТРИЧАНА
ПОМИДОРЫ БИО, КОПЧЕНАЯ НА ДУБОВЫХ УГЛЯХ АМАТРИЧАНСКАЯ
ЩЕКОВИНА, СЫР КАЧО

12€

ПАККЕРО АРАБЬЯТА

С СОУСОМ ИЗ ТРЕХ ТИПОВ ПОМИДОРОВ БИО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ ИЗ ПУЛЬИ
14 минут ожидания

16€

КЛЕЦКИ НЬОККИ С СЫРОМ GORGONZOLA
ИЗ НОВАРРЫ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

12€

РИЗОТТО С ВИНОМ АМАРОНЕ

МИНИМУМ 2 ПОРЦИИ, 15 МИН. ОЖИДАНИЯ, ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ

14€

РАВИОЛИ С СЕЗОННОЙ НАЧИНКОЙ

14€

СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННЫЕ ОВОЩИ

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ

6,50€

АССОРТИ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

6,50€



САЛАТЫ

ВСЕ САЛАТЫ ЗАПРАВЛЕНЫ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ DOP, КРЕМОВЫМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И СОЛЬЮ ИЗ МОЛДОНЫ

САЛАТ

САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ МИКС, ПОМИДОРЫ

7,50€

ПАНЦАНЕЛЛА АЛЬКОВА ВЕРСИЯ 2019

12€

САЛАТ КАМЕННЫЙ МОСТ

САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ МИКС, ЯБЛОЧНАЯ МОСТАРДА, КРЕМОВЫЙ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС, КУСОЧКИ СЫРА ГРАНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, НАРЕЗАННОЕ ОБЖАРЕННОЕ БЕЛОЕ МЯСО

12€

САЛАТ АЛЬКОВА

САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ МИКС, ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ ИЗ ПУЛЬЫ, ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ В МАСЛЕ, МЕД, КАМАМБЕР

12€



МЯСНЫЕ БЛЮДА

МЯСО ПОДАЕТСЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ DOP И СОЛЬЮ ИЗ МОЛДОНЫ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ФУНДУК ИЗ ПЬЕМОНТА И АСПАРАГУС

17€

КАРПАЧЧО ИЗ БЫЧКА,
КОПЧЕНОЕ В ДЕРЕВЯННОМ БОЧОНКЕ С ГОРЯЧИМ СОУСОМ

18€

ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ОВОЩАМИ

20€

АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЧЕРНЫЙ АНГУС
САЛС ГАРНИРОМ ПО ВЫБОРУ
ЛУЧШЕ ЗАКАЗЫВАТЬ НА 2 ПЕРСОНЫ, МИН. ПОРЦИЯ

7/100 гр.

800 гр.

12€

АНРЕКОТ ПАТАНЕГРА
ПИВО И МЕД

24€

БЛЮДА ИЗ КОНИНЫ

МЯСО ПОДАЕТСЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ DOP И СОЛЬЮ ИЗ МОЛДОНЫ

РУБЛЕННОЕ СЫРОЕ МЯСО
С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ(8), КАПЕРСАМИ, ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ, ХЛЕБОМ КАРАСАУ

15€

САШИМИ ИЗ СЫРОГО ФИЛЕ
С СЫРОМ ГРАССО МОНТЕИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

20€

ТАЛЬЯТА (ОКОВАЛОК)
С ПАРМЕЗАНОМ (40 мес.) И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ ИЗ МОДЕНЬИ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

20€

ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ, С ОВОЩАМИ

24€

АССОРТИ ИЗ СЫРОГО МЯСА:
САШИМИ ИЗ СЫРОГО ФИЛЕ И СЛЕГКА ОБЖАРЕННАЯ ТАЛЬЯТА

22€

*NB: Сырое мясо измельчается вручную непосредственно перед подачей на стол.



ДЕСЕРТЫ

ВСЕ ДЕСЕРТЫ ДОМАШНЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

ТИРАМИСУ

7€

СЕМИФРЕДО С ПЕЧЕНЬЕМ АМАРЕТТО, ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ И СОЛЕНЫМ МИНДАЛЕМ

6,50€

СЕМИФРЕДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

6,50€

ЧИЗКЕЙК

С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ И КРАМБЛОМ

6,50€

БАВАРСКИЙ КРЕМ ВЕГАН (СЕЗОННОЕ БЛЮДО)

6,50€

НАПИТКИ

ВОДА ОЧИЩЕННАЯ 0,75 Л.

2.50€

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА ИЛИ ЯЧМЕННЫЙ НАПИТОК

2.50€

СЛАДКИЕ НАПИТКИ

3€

КАПУЧИНО ИЛИ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ

4€

КРАФТОВОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ПИВО 3 СЛ.

4€

КАПУЧИНО БЕЗ КОФЕИНА ИЛИ ИЗ ЯЧМЕННОГО НАПИТКА

4€

КОФЕ РИЗЕРВА АЛЬКОВА

2.50€

ДОБАВЛЕНИЕ В КОФЕ АЛКОГОЛЯ

1/2/3€

Кухня открыта весь день. В стоимость сервировки входит хлеб(1), изготовленный вручную, и оливковое масло самого высокого качества

Свежеиспеченый хлеб без глютена

Наши блюда там, где этого требует рецепт, приготовлены с:

- Помидорами Био, выращенными в Пулье или на Сицилии, Пармезаном (7) выдержки 40/50 месяцев с холмов Реджо-Эмилии, Солью из Молдона (Великобритания), Оливковым маслом DOP с озера Гарда и Мадзаро-Дель-Валло (Сицилия).

