

# 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 ВАЛЬПАНТЕНЫ

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).

