

ALCOVA DEL FRATE

VERONA



— — — — —
MENÚ
— — — — —



MEERES VORSPEISEN

AUSTERN

empfohlene Portion 5 Stücke

4€

AUSTERN NACH CEVICHE

empfohlene Portion 5 Stücke

4,50€

AMERIKANISCHE JAKOBSMUSCHELN

IN RUM GESCHWENKT UND VIOLETTEN KARTOFFELN

empfohlene Portion 3 Stücke

4€

EICHENHOLZ GERÄUCHERTES LACHS FILET

MIT BUTTER DER NORMANDIE UND WAFER

16€

GALIZIANISCHE SARDINEN

MIT KARTOFFELN UND GESALZENE BUTTER

12€

SARDELLEN DES KANTABRISCHEN MEERES

MIT BURRATA (MOZZARELLA MIT SAHNE GEFÜLLT) BROKKOLI, KNOBLAUCH, ÖL UND CHILI

12€

GERÖSTETE OKOTBUS TENTAKEL

MIT PIMENTÒN

16€



LAND VORSPEISEN

CARASAU BROT

IM VEGETARISCHEN STIL

2.50€

CARASAU BROT

CARASAU BROT UND ROHSCHINKEN VON MONTAGNANA

2.50€

CARASAU BROT

MIT SCHMALZ, HONIG UND PFEFFER

2.50€

SCHNECKEN NACH ART BOURGUIGNONNE

empfohlene Portion 6 Stücke

2.50€

FRISCHE GEGRILLTE JOSELITO CHORIZO

AUF FONDUEKARTOFFELN

empfohlene Portion 4 Stücke

4€

GÄNSELEBER TÖRTCHEN

MIT KARTOFFEL UND ZWIEBEL-MOSTARDA

empfohlene Portion 3 Stücke

4.50€



SCHINKEN AUSWAHL UND KÄSE

MIT UNSEREN MARMELADEN UND VERSCHIEDENEN OBSTSENFEN SERVIERT

ROHSCHINKENAUSWAHL ALCOVA

12€

CECINA DE LEÓN VON OCHSE

SERVIERT MIT DOP-ÖL UND BURRATA (MOZZARELLA MIT SAHNE GEFÜLLT)

16.50€

PALETA DE BELLOTA 24 MONATE

20€

AUSWAHL VON DOP AUFSCHNITT

HANDGEMACHTE SOPPRESSA (ITALIENISCHE SALAMI), BAUCHSPECK MIT PFEFFER,
SCHWEINENACKEN VON LANGHIRANO, SCHMALZ AUS UNSERER WÜRZE

16€

ROYAL SCHINKEN-AUSWAHL

SCHINKEN AUS VENETO, PALETA DE BELLOTA

22€

AUSWAHL VON 4 KÄSESORTEN

12€

AUSWAHL VON 6 KÄSESORTEN

18€



VORSPEISEN UND HAUSGE

MACHTE NOCKERLN

BEI BEDARF WERDEN DIE VORSPEISEN MIT PARMESANKÄSE SERVIERT

Alle Gerichte sind glutenfrei erhältlich

BIGOLI MIT SARDINEN

PINIENKERNEN, GESCHÄLTE TOMATEN, OLIVEN IN VALPANTENA ÖL

12€

BIGOLI MIT RAGÙ VON AMARONE

13€

BIGOLI ALL'AMATRICIANA

BIO-TOMATEN, RAUCHTE SCHWEINEBACKE VON AMATRICE, CACIO KÄSE

12€

PACCHERO MIT ARRABBIATA-SAUCE

DREIFACHER ORGANISCHER TOMATE, APULISCHE STRACCIATELLA KÄSE

14 Minuten Wartezeit

16€

NOCKERLN MIT CREMIGEM GORGONZOLA

VON NOVARA UND WALNÜSSEN

12€

RISOTTO MIT AMARONE

mindestens 2 Personen, 15 Minuten Wartezeit

14€ preis pro Person

RAVIOLLO NACH SAISON

14€

GEKOCHTES FRISCHES

GEMÜSE

PATATE AL FORNO

6€

TAGLIERE DI VERDURE ARROSTO DI STAGIONE

6.50€



SALATE

ALLE MIT DOP-ÖL, BALSAMIC-ESSIG CREME UND MALDON-SALZ GEWÜRZT

GRÜNER MISTICANZA

SALAT UND TOMATEN

7.50€

PANZANELLA ALCOVA AUS 2019

12€

PONTE PIETRA SALAT

GRÜNER MISTICANZA SALAT, APFEL-MOSTARDA, BALSAMIC-ESSIG CREME, FLOCKEN AUS
PARMESAN KÄSE, PINIENKERNE, WALNÜSSE, GEGRILLTE WEISSE FLEISCHSTREIFEN

12€

ALCOVA SALAT

GRÜNER MISTICANZA SALAT, GETROCKNETE TOMATEN AUS PUGLIEN, SCHWARZE OLIVEN IN
ÖL, HONIG, CAMEMBERT

12€



WEITERE FLEISCHSORTEN

ALLE FLEISCHARTEN SIND MIT PDO-ÖL UND MALDON-SALZ GEWÜRZT

RINDER TARTAR

HASELNÜSSE AUS PIEMONT UND SPARGEL

17€

DÜNNGESCHNITTENES ROHES RINDFLEISCH

IN BARRIQUE MIT HEISSER KALBSSOSSE GERÄUCHERT

18€

RINDFLEISCH SCHEIBEN

MIT GEMÜSE

20€

BLACK ANGUS RIPPE

BEILAGE NACH AUSWALL empfohlen für 2 Personen, 7 pro 100gr

7€/ 100gr

PATANEGRA RIPPE

BIER UND HONIG

24€

PFERDEFLEISCH

ALLE FLEISCHARTEN SIND MIT PDO-ÖL UND MALDON-SALZ GEWÜRZT

FLEISCHRIEGEL

PINIENKERNEN, KAPERN, SCHWARZEN OLIVEN, CARASAU BROT

15€

ROHES SASHIMI-FILET

MIT GRASSO MONTE UND NÜSSEN

20€

LENDENFILET

40 MONAT ALTEN PARMESAN KÄSE UND BALSAMIC-ESSIG VON MODENA MIT OFENKARTOFFELN

20€

OFENGEBRATENEST FILET MIT GEMÜSE

24€

TARTAR TRIS,

OHES SASHIMI-FILET UND GEGRILLTE FILETSCHNITTEN

22€

*N.B: Rohes Fleisch wird im Moment mit Messer zubereitet



SÜSSPEISEN

DIE DESSERTS WERDEN VON UNS HERGESTELLT

TIRAMISÙ

7€

HALBGEFRORENES VON AMARETTO

DUNKLE SCHOKOLADE UND GESALZENE MANDELN

6.50€

CHEF'S HALBGEFRORENES

6.50€

CHEESECAKE

CHEF'S HALBGEFRORENES

6.50€

VEGANISCHE BAYERISCHE CREME

JE NACH SAISON

6.50€

GETRÄNKE

BEHANDELTE WASSER 0,50 LIT

2.50€

COFFEINFREI UND GERSTE

2.50€

ABGEPACKTE SÜSSE GETRÄNKE

3€

CAPPUCCINO ODER HEISSER TEE

4€

ITALIENISCHES CRAFT BIER CL. 33

4€

COFFEINFREIER CAPPUCCINO ODER GERSTEKAFFEE

4€

KAFFEE RISERVA ALCOVA

2.50€

ALKOHOLKORREKTUR

1/2/3€

Küchenservice und Gedeck den ganzen Tag Dazu gehören handgemachtes Brot¹ und Öl von höchster Qualität Glutenfreies. Brot wird im Moment heiß serviert.

Bei Bedarf werden unsere Gerichte folgendermaßen zubereitet:

Bio Tomate aus Apulien oder Sizilien, Parmesan Käse 40/50 Monate alt von dem Reggiane-Hügel, Salz der Stadt Maldon (England), DOP Öl aus Garda oder Mazara del Vallo (Sizilien).

