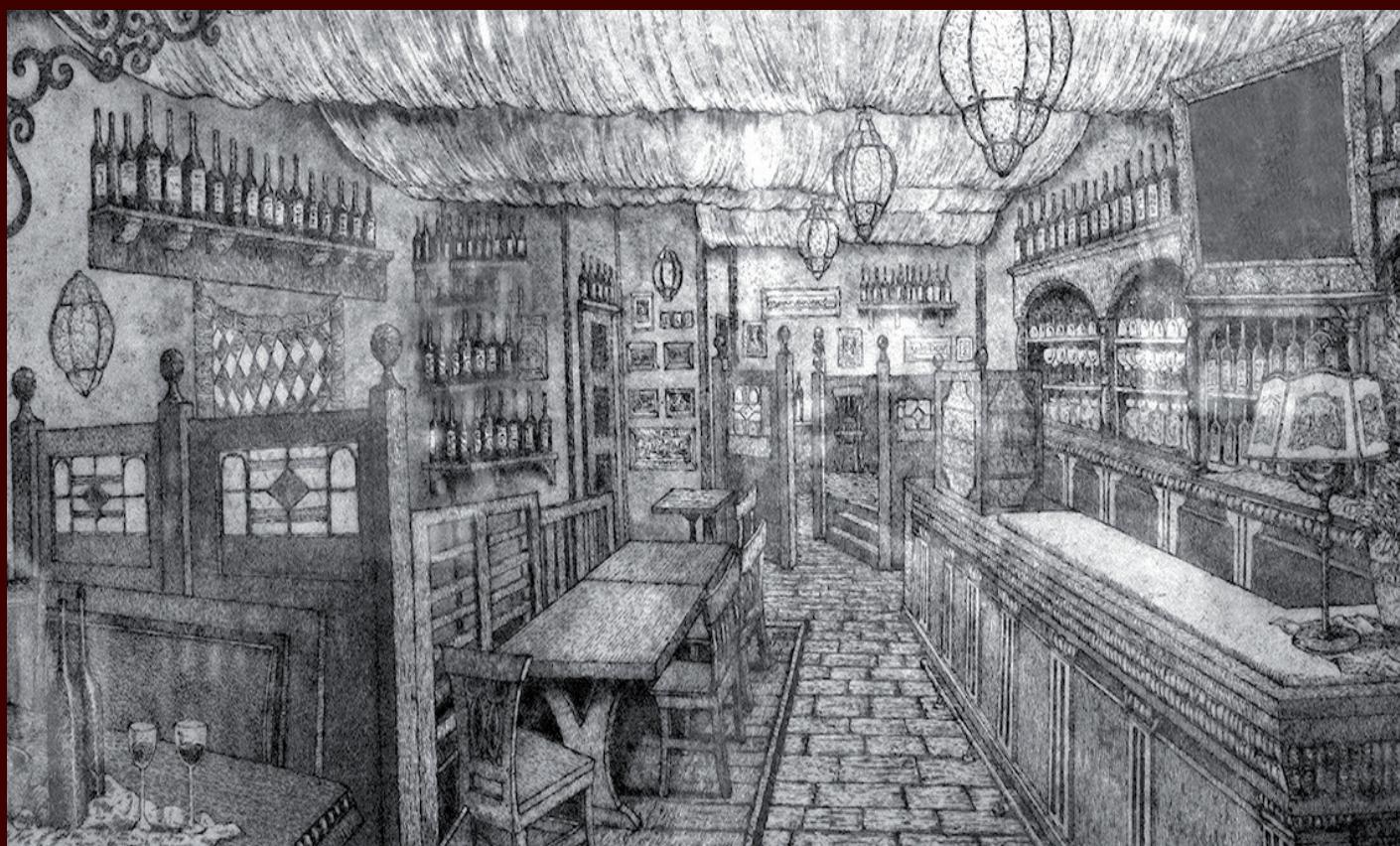


Alcova del Frate

Osteria - Enoteca

VERONA



Menù

Starters di mare

OSTRICHE KYS MARINE N.4

porzione consigliata 5 pz

4 al pz

OSTRICHE KYS MARINE AL CEVICHE

porzione consigliata 4 pz

4,50 al pz

CAPELANTE AMERICANE

ROSOLATE ALLA HIERBA DI MINORCA E PATATE VIOLA

porzione consigliata 3 pz

4 al pz

SASHIMI DI SALMONE

MARINATO AGLI AGRUMI, SPUMA DI YUZU E CAVIALE

16

SARDINILLAS DELLA GALIZIA

CON PATATE E BURRO SALATO

(Importazione Alcova)

12

SARDINILLAS DELLA GALIZIA

IN TEMPURA E LIME (secondo disponibilità)

(Importazione Alcova)

16

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SERIE LIMITATA

STRACCIATELLA DI BURRATA, BROCCOLO ROMANO E JALAPEÑO

(Importazione Alcova)

12

TENTACOLO DI PIOVRA

PORRO FRITTO E MAIONESE AL PEPERONE

16

MOUSSE DI BACCALÀ DELL'ATLANTICO

CON CEDRO CANDITO E CHIPS DI POLENTA TARAGNA

18

Starters di terra

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

porzione consigliata 6 pz

2.50 a pz

CHORIZO FRESCO JOSELITO ALLA PLANCHA

SU CREMA DI LENTICCHIE

porzione consigliata 4 pz

4 al pz

TARTIN DI FOIES GRAS D'OCA

CON PATATA E MOSTARDA DI CIPOLLE

porzione consigliata 3 pz

4.50 al pz

CARPACCIO CALDO DI MANZETTA MARINATO

CON FONDO DI VITELLO E TARTUFO BIANCO

25

Prosciutti, Selezioni, Formaggi

PROSCIUTTO CRUDO SELEZIONE ALCOVA

CON GIARDINIERA E SPUMA DI PARMIGIANO

12

CECINA DE LEÒN DI BUE

SERVITA CON OLIO DOP E STRACCIATELLA DI BURRATA

(Importazione Alcova)

16.50

PALETA DE BELLOTA GRAN RISERVA 24/28 MESI

(Importazione Alcova)

20

PROSCIUTTO NERO LUCANO 40 MESI

CON CONFIT DI CILIEGINO E SPUMA DI PARMIGIANO

25

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ROYAL

PROSCIUTTO VENETO, PALETA IBERICA DE BELLOTA GRAN RISERVA E CECINA

25

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLE VALLI VENETE

14

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI

14

Pasta fresca e gnocchi fatti dall'Alcova

ALL'OCCORRENZA I PRIMI VERRANNO SERVITI CON PARMIGIANO REGGIANO
Tutti i piatti sono disponibili Gluten free

BIGOLI ALLE SARDELLE

CIME DI RAPA, PANE PANKO ALL'AGLIO E MANDORLE SALATE

13

BIGOLI AL RAGÙ D'ASINO ALL'AMARONE

13

LA CARBONARA DELL'ALCOVA

14

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E RIDUZIONE DI RECIOTO

14

GNOCCHI IN PENTOLA

ALLO STRACOTTO D'ASINO E RICOTTA AFFUMICATA DELLA LESSINIA

14

RISOTTO ALL'AMARONE

minimo 2 persone, 15 minuti d'attesa

14 prezzo per persona

RAVIOLO SECONDO STAGIONE

14/16

Verdure fresche cucinate

PATATE CABRETTE OLIO, SALE E ROSMARINO

6.50

TAGLIERE DI VERDURE ARROSTO DI STAGIONE

6.50

La carne di cavallo

TUTTE LE CARNI SONO CONDITE CON OLI DOP E SALE MALDON

BATTUTA SU OSSO

PINOLI, CAPPERI E OLIVE NERE

18

SASHIMI DI FILETTO CRUDO

GRASSO MONTE E NOCI

20

CONTROFILETTO DI CAVALLO ALLA GRIGLIA

MONTE VERONESE MEZZANO, RADICCHIO TARDIVO E RIDUZIONE DI AMARONE

20

SELEZIONE DI TRE TAGLI

BATTUTA, SASHIMI DI FILETTO CRUDO E CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

22

*NB: la carne cruda viene preparata al coltello al momento

Altre carni

ALL'OCCORRENZA I PRIMI VERRANNO SERVITI CON PARMIGIANO REGGIANO

TARTARE O BATTUTA DI MANZETTA SECONDO STAGIONE

17/22

MANZETTA ALLA GRIGLIA

IL SUO FONDO E PATATE AL ROSMARINO

20

COSTATA DI BLACK ANGUS

CONTORNI A PIACERE piatto consigliato per 2 persone, minimo g.800

7 all' etto

FIorentina DI BLACK ANGUS

CONTORNI A PIACERE piatto consigliato per 2 persone, minimo g.1300

8 all' etto

TAGLIO DI MAIALE IBERICO BELLOTA 100%

CON CONTORNO (Importazione Alcova)

24

MAGRET DE CANARD INTERO E ARROSTITO

MANDARINO, SCALOPPA DI FOIS GRAS E PATATE

piatto consigliato per 2 persone, minimo g.450

45

Il pesce

TRANCIO DI BRANZINO DELLE CANARIE AL FORNO

CON VERDURE ARROSTO

22

TRANCIO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA

E CREMA DI CECI

20

Le insalate

TUTTE CONDITE CON OLIO DOP, ACETO BALSAMICO IN CREMA E SALE MALDON

L' INSALATA

7.50

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI E PARMIGIANO 40 MESI

13

INSALATA PONTE PIETRA

L'INSALATA, MOSTARDA DI MELE, ACETO BALSAMICO IN CREMA, GRANA A SCAGLIE,
MANDORLE SALATE, NOCI, GALLINA ARROSTO

14

INSALATA ALCOVA

L'INSALATA, POMODORINI DRIED PUGLIESI, OLIVE NERE SOTT'OLIO, MIELE, CAMEMBERT

14

I dolci

I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ

7

TORTINO AL CIOCCOLATO, PERE AL RECIOTO BIANCO E ZENZERO

6.50

CHEESECAKE

AI FRUTTI DI BOSCO

6.50

BAVARESE VEGANA

SECONDO STAGIONE

6.50

TORTINO DI MELA AL FORNO CON CREMA CHANTILLY

7

Bevande

ACQUA MICRO FILTRATA LIT. 0,75

2.50

DECAFFEINATO E ORZO

2.50

BEVANDE DOLCI CONFEZIONATE

3

CAPPUCCINO O THE CALDO

4

BIRRA ITALIANA ARTIGIANALE CL. 33

4

CAPPUCCINO DECAFFEINATO O D'ORZO

4

CAFFÈ RISERVA ALCOVA

2.50

CORREZIONE ALCOLICA

1/2/3

Servizio di cucina tutto il giorno e Coperto che comprende pane fatto a mano e olio sempre di massima qualità.

Pane senza glutine servito caldo al momento 3€.

I nostri piatti, ove necessario sono preparati con: Pomodoro Biologico di coltura Pugliese o Siciliana, Parmigiano stagionatura.

40/50 mesi dalle colline Reggiane, Sale dalla città di Maldon (Inghilterra), Olio DOP del Garda o di Mazara del Vallo (Sicilia).