

Alcova del Frate osteria - enoteca

Insalate

Insalata croccante e pomodori marinda

Crunchy salad and marinda tomatoes / Knuspriger Salat und Marinda-Tomaten
7,5

Insalata Ponte Pietra: Insalata croccante, mandorle salate, mostarda di mele, aceto balsamico in crema, sovracoscia di gallina arrosto

Ponte Pietra Salad: Crunchy salad, salted almonds, apple mustard, cream balsamic vinegar, roasted hen thigh
Ponte Pietra Salat: Knuspriger Salat, gesalzene Mandeln, Apfelsenf, Sahne-Balsamico-Essig, gerösteter Hühnerschenkel
12

Insalata Alcova: Insalata croccante, confit di pachino, Camembert, miele, noci

Alcove Salad: Crunchy salad, cherry tomatoes confit, Camembert, honey, walnuts
Alcove Salat: Knuspriger Salat, Kirschtomaten-Confit, Camembert, Honig, Walnüsse
12

Primi Piatti

Bigoli al ragù d'asino all'Amarone

Bigoli with donkey ragout with Amarone
Bigoli mit Eselragout mit Amarone
13

Bigoli al pesce azzurro dell'Adriatico in stile veneziano

Bigoli with blue fish from the Adriatic in Venetian style
Bigoli mit blauem Fisch aus der Adria im venezianischen Stil
13

Gnocchi in pentola con crema di burro salato e salvia fritta

Pot dumplings with salted butter cream and fried sage
Topfknödel mit gesalzener Buttercreme und gebratenem Salbei
13

La Carbonara Special

The Carbonara Special / Das Carbonara Special
13

Paccheri triplo pomodoro (pachino, piennolo, marinda) all'arrabbiata e stracciatella di burrata.

Triple tomato paccheri (pachino, piennolo, marinda) all'arrabbiata and burrata stracciatella.
Dreifache Paccheri-Tomate (Pachino, Piennolo, Marinda) all'arrabbiata und Burrata stracciatella.
16

Spaghettoni Verrigni, aglio, olio, habanero e Fasolari

Spaghettoni Verrigni, aglio, olio, habanero e Fasolari clams
Verrigni Spaghettoni, Knoblauch, Öl, Habanero und Venusmuscheln Fasolari
18

Risotto all'Amarone (minimo 2 persone)

Amarone risotto (minimum 2 people)
Amarone Risotto (mindestens 2 Personen)
14

Starters di Mare

Capesante extra size americane rosolate alla hierbas di Minorca

American extra-large scallops browned with the Menorcan hierbas
Amerikanische extragroße Jakobsmuscheln, gebräunt mit den Menorcan Hierbas
16

Cannolicchi dell' Atlantico arrostiti

Roasted Razor Clams / Geröstete Rasiermessermuscheln
10

Acciughe del Mar Cantabrico edizione limitata, broccoli, stracciatella di burrata e jalapeno (Alcova Import)

Anchovies of the Cantabrian Sea limited edition (Alcova Import)
Sardellen des Kantabrischen Meeres Limited Edition (Alcova Import)
14

Tentacolo di piovra, frittele di porto fritto, mayo alla curcuma

Octopus tentacle, fried port fritters, turmeric mayo
Octopus Tentakel, gebratene Portwein, Kurkuma Mayo
16

Baby Sardinillas della Galizia, con confit di pachino, burro salato e patata (Alcova Import)

Galician Sardinillas Baby, with confit, salted butter and potato (Alcova Import)
Galizisches Sardinillas Baby, mit Confit, gesalzener Butter und Kartoffeln (Alcova Import)
13

Mousse di baccalà dell'Atlantico, cedro candito, chips di polenta taragna

Atlantic cod mousse, candied cedar, polenta taragna chips
Atlantic Cod Mousse, kandierte Zeder, Polenta Taragna Chips
18

Sashimi di ricciola all'amo in ceviche

Ceviche's amberjack sashimi / Amberjack Sashimi mit ceviche
20

Ostriche

Oysters / Austern
4

Ostriche al ceviche

Ceviche Oyster / Ceviche Austern
4,5

Vongole dell'Atlantico in acqua di mare (Consigliato per 2 persone)

Atlantic clams in seawater (dish recommended for 2 people)
Atlantische Muscheln im Meerwasser (Gericht empfohlen für 2 Personen)
30

Starters di Terra

Lumache alla bourguignonne 6pz

Bourguignonne snails 6pcs
Bourguignonne Schnecken 6 Stück fünfzehn
15

Chorizo fresco Joselito alla plancha su patata fonduta 4pz

Joselito fresh chorizo with plancha on fondue potato 4pcs
Joselito frische Chorizo mit Plancha auf Fondue-Kartoffel 4St
16

Tartin di foie gras d'oca con croissant e mostarda di cipolle

Goose foie gras tartin with croissants and onion chutney
Gänsestopfleber-Tartin mit Croissants und Zwiebelchutney
16

Cardoncelli rosolati al burro salato e aglio rosso

Cardoncelli mushrooms browned with salted butter and red garlic
Mit gesalzener Butter und rotem Knoblauch gebräunte Cardoncelli-Pilze
10

Prosciutti e Formaggi

Prosciutto crudo Gran riserva selezione Alcova

Gran Riserva raw ham selection Alcova
Gran Riserva Rohschinken Auswahl Alcova
12

Cecina de Leon di bue con stracciatella di burrata (Alcova Import)

Beff Ham cecina de Leon with burrata stracciatella (Alcova Import)
Rindfleischschinken cecina de Leon mit burrata stracciatella (Alcova Import)
16.50

Paleta de bellota Gran Riserva 24/28 mesi (Alcova Import)

Paleta de bellota Gran Riserva 24/28 months (Alcova Import)
Paleta de Bellota Gran Riserva 24/28 Monate (Alcova Import)
20

Grande selezione di formaggi dell'Alcova

Large selection of Alcova cheeses
Große Auswahl an Alcova-Käse
14

Secondi Di Pesce

Trancio di branzino all'amo con verdure di stagione

Slice of sea bass on a hook with seasonal vegetables
Stück Wolfsbarsch an einem Haken mit Gemüse der Saison
24

Ricciola dell'Atlantico con verdure di stagione

Atlantic amberjack with seasonal vegetables
Atlantic Amberjack mit Gemüse der Saison
24

Gamberoni alla plancha

Prawns with plancha / Garnelen mit Plancha
13

Tonno Tatakì in Salsa Teriacki e germogli di Soia

20

Altre Carni

Battuta di manzetta secondo stagione

Beef tartare according to season
Rindfleischwitz je nach Jahreszeit
17

Manzetta alla griglia, fondo di vitello e patate olio e rosmarino

Grilled Manzetta, veal bottom and potatoes base, oil and rosemary
Gegrillte Manzetta, Kalbsboden und Kartoffelbasis, Öl und Rosmarin
20

Hamburger Joselito: pane fatto in casa, carne di manzetta italiana e Patanegra Joselito, guacamole, cipolla caramellata

Joselito Hamburger: homemade bread, Italian beef and Patanegra Oselito, guacamole, caramelized onion
Joselito Hamburger: hausgemachtes Brot, italienisches Rindfleisch und Patanegra Oselito, Guacamole, karamellisierte Zwiebel
13

Costata di manzo dry aged con contorni di stagione

Dry aged beef rib with season side dishes
Trocken gereifte Rinderbraten-Beilagen
8/ht (minimum 1kg)

Filetto di manzo Dry aged

Dry aged beef fillet
Trocken gealtertes Rinderfilet
28

Carne di Cavallo

Battuta con pinoli, capperi e olive taggiasche

Beat on bone with pine nuts, capers and Taggiasca olives
Knochen am Knochen mit Pinienkernen, Kapern und Taggiasca-Oliven
18

Controfiletto di cavallo alla griglia con bietole all'olio e Vezzena

Grilled horse sirloin with chard in oil and Vezzena
Gegrilltes Rinderfilet mit Mangold in Öl und Vezzena
20

Contorni

Patate cabrette olio, sale e rosmarino

Cabrette potatoes oil, salt and rosemary
Cabrette Kartoffelöl, Salz und Rosmarin
6.50

Tagliere di verdure arrosto di stagione

Seasonal roasted vegetable cutting board
Saisonal geröstetes Gemüse Schneidebrett
6.50

Dolci

Il Tiramisù dell'Alcova

Tiramisù / Tiramisu
7

Lemon pie

Zitronenkuchen
6.5

Mousse al cioccolato bianco, Passion Fruit, cialda al sesamo

White chocolate mousse, passion fruit, sesame wafer
Weiße Schokoladenmousse, Passionsfrucht, Sesamwaffel
6.5

Semifreddo al cioccolato con caramello salato

Chocolate parfait with salted caramel
Schokoladenparfait mit gesalzenem Karamell
6.5

Bevande

Acqua micro filtrata

Mineral micro filtered water / Gereinigtes Wasser
2,5

Acqua S. Pellegrino / Panna / Vichy Catalan

Mineral water / Glasgetränke
3,5

Caffè

Coffee / Kaffee
2,5

Cappuccino

4

Amari

5

Birra

Beer / Bier
4

Spriz

5