

Antipasti di Terra

Fleischvorspeisen - Meat hors hors d'oeuvres - Мясные и овощные закуски

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di pomodori e pesto al basilico

€ 16,00

Auberginen-Törtchen mit Parmesan auf Tomatencreme und Basilikum-Pesto

Aubergine pie with parmesan cheese on tomato cream with basil pesto dressing

Запеканка из баклажанов с пармезаном в томатном крем-соусе и песто из базилика

Carciofo alla carbonara

€ 20,00

Gefüllte Artischocken mit Sauce

Artichoke in Carbonara style

Артишок в стиле Карбонара

Tartare di filetto di manzo e chips di Grana Padano

€ 26,00

Rinderfilet Tartar und Grana Padano-Chips

Beef fillet tartare and Grana Padano chips

Тартар из филе говядины и чипсы Grana Padano

Terrine de fois gras con pan brioche e cipolle di Tropea caramellate

€ 30,00

Gänseleberpastete mit Briochebrot und karamellisierte Tropea-Zwiebeln

Terrine de fois gras with and brioche bread and caramelized Tropea onions

Террин де фуа-гра с булочкой и карамелизированный лук Tropea

Culatello di Zibello con giardiniera della casa

€ 26,00

Culatello di Zibello mit jardiniere das Haus

Zibello culatello ham with jardiniere of the House

Ветчина Кулателло ди Дзибелло с джардиньерой (маринованные овощи) по-домашнему

Insalatona Vittorio Emanuele

€ 20,00

Insalata mista, carpaccio di vitello, salsa tonnata, noci, pomodorini, capperi, scaglie di grana e crostini al burro

Gemischter Salat, Kalbscarpaccio, Thunfischsauce, Walnüsse, Kirschtomaten, Kapern, Parmesanflocken und Buttercroutons

Mixed salad, veal carpaccio, tuna sauce, walnuts, cherry tomatoes, capers, parmesan flakes and butter croutons

Микс-салат, карпаччо из телятины, соус из тунца, грецкие орехи, помидоры черри, каперсы, хлопья пармезана и масляные гренки

Antipasti di Mare

Fischvorspeisen - Fish hors d'oeuvres - Рыбные закуски

Acciughe del Mar Cantabrico, con burrata, pane pugliese e pomodorini

€ 18,00

Anchovis des Kantabrischen Meeres mit Burrata cheese, Apulisches Brot und Kirschtomaten

Cantabrian anchovies with Burrata cheese, Apulian bread and cherry tomatoes

Анчоусы из Кантабрийского моря с бурратой, апулийским хлебом и помидорами черри

Polpo alla catalana

€ 27,00

Oktopus gekocht in der katalanischen Art und Weise

Octopus cooked in the Catalan way

Остюрис приготовленная каталонский

Salmonе rosso selvatico dell'Alaska con burro nero, pane multicereale e salsa yogurt

€ 26,00

Wilder Rotlachs aus Alaska mit schwarzer Butter, Mehrkornbrot und Joghurtsauce

Wild Alaskan sockeye salmon with black butter, multigrain bread and yogurt sauce

Дикая нерка из Аляски с черным маслом, мультизерновым хлебом и йогуртовым соусом

Carpaccio di tonno tonnato

€ 26,00

Thunfisch-Carpaccio mit Thunfischsauce

Tuna carpaccio with tuna sauce

Карпаччо из тунца с соусом из тунца

Insalata di granchio con frutti esotici

€ 35,00

Krabbensalat mit exotischen Früchten

Crab salad with mango exotic fruits

Крабовый салат с экзотическими фруктами

Astice al vapore con olio extravergine e limone

€ 45,00

Gedämpfter Hummer mit extra nativem Olivenöl und Zitrone

Steamed lobster with extra virgin olive oil and lemon

Омаров на пару с оливковым маслом и лимоном

Grand Plateau Royal

€ 48,00

Ostriche, gamberi rossi, scampi, tartare di tonno e carpaccio di capesante

Gran Plateau Royal (Austern, rote Garnelen, Scampi, Thunfisch-Tartar und Jakobsmuschel-Carpaccio)

Grand plateau royal (oysters, red prawns, scampi, tuna tartare and scallop carpaccio)

Королевское Гранд Плато (рыбное ассорти из устриц, средиземноморских гигантских красных креветок, норвежских омаров, тартар из тунца и карпаччо из гребешков)

Caviar Calvisius tradition 30gr e le sue guarnizioni

€ 90,00

Kaviar Calvisius tradition 30 gr und seine Beilagen

Caviar Calvisius tradition 30gr with garnish

Икра Calvisius tradition 30 г С Гарниром



Primi Piatti

Erste Gänge - First courses - Первые блюда

*Maccheroncini di pasta fresca con pesto di basilico,
julienne di verdure e ricotta salata* € 18,00

Frische Makaroni-Nudeln mit Basilikumpesto, Gemüse Julienne schneiden und gesalzenem Ricotta
Fresh macaroni pasta with basil pesto, julienned vegetables and salted ricotta
Свежие макароны с песто из базилика, нарезанными овощами и соленой рикоттой

Pappardelle all'anatra e finferli € 20,00

Pappardelle mit Entensauce und Pfifferlingen
Pappardelle with duck sauce and chanterelles
Паппарделле с утиным соусом и лисичками

Tortelli di zucca con cipolle rosse di Tropea e Pecorino romano € 20,00

Kürbis-Tortelli mit roten Tropea-Zwiebeln und Pecorino Romano-Käse
Pumpkin tortelli with red Tropea onions and Pecorino romano cheese
Тыквенные тортелли с красным луком Тропеа и сыром пекорино романо

Risotto all'Amarone (min. 2 persone) € 18,00

Risotto mit Amarone (Mindestens 2 Personen)
Risotto with Amarone (Min. 2 person)
Ризотто с амароне (мин.на 2 человека)

cad.

pro Person
per Person
1 порция

Riso Venere con scampi € 24,00

Schwarzer Reis mit Scampi
"Venus" rice with scampi
Черный рис «Венере» с норвежскими омарами (скампи)

Spaghettoni quadrato con ricci di mare, tartar di gamberi rossi e lime € 32,00

Quadratische Spaghetti mit Seeigeln, rotem Garnelentatar und Limette
Square spaghetti with sea urchins, red prawn tartare and lime
Квадратные спагетти с морскими ежами, тартаром из красных креветок и лаймом

Paccheri con granchio reale € 34,00

Paccheri mit echter Krabbe
Paccheri with king crab
Паккери с королевским крабом

Linguine all'astice € 35,00

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster
Лингвини с лобстером

Per la pasta fresca viene utilizzata esclusivamente farina biologica

Für die frische Pasta wird ausschließlich Bio-Mehl verwendet

For fresh pasta, only organic flour is used

Для изготовления макаронных изделий используются исключительно био (органическая) мука.

Secondi di Terra

Fleischgerichte - Meat entrées - Вторые блюда из мяса

Costoletta di vitello alla milanese

€ 28,00

Kalbsschnitzel Mailänder Art

Veal cutlet milanese style

Отбивная из телятины по-милански

Carrè di agnello alla senape in crosta di pistacchi con millefoglie di patate

€ 32,00

Lammkarree mit Senf in Pistazienkruste mit Kartoffel-Mille-Feuille

Rack of lamb with mustard in pistachio crust with potato mille-feuille

Каре ягненка с горчицей в фисташковой корочке с картофельным мильфеем

Guancia di vitello all'Amarone con purea di patate e sedano rapa

€ 28,00

Amarone-Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree und Knollensellerie

Amarone beef cheek with potatoes puree and celeriac

Говяжья щека амароне с картофельным пюре и сельдереем

Filetto "Vittorio Emanuele"

€ 35,00

con riduzione al Porto, fichi secchi e scaloppa di foie gras

Thema "Vittorio Emanuele" mit einer Reduktion von Porto und getrockneten Feigen und Schnitzel von Gänseleber

Beef fillet "Vittorio Emanuele" with port reduction and dried figs and scaloppa of foie gras

Стейк "Витторио Эмануэле" в редуцированном (выпаренном) вине Порто с сушеным инжиром и эскалопом из фуа-гра

Chateaubriand con senape di Dijon e salsa all'Amarone (min. 2 persone)

cad. € 35,00

Chateaubriand mit Dijon-Senf und Amarone Sauce (Mindestens 2 Personen)

pro Person

Chateaubriand with dijon mustard and Amarone sauce (Min. 2 person)

per Person

Шатобриан (стейк) с дижонской горчицей и винным соусом Амароне (мин. заказ - 2 порции)

1 порция

Secondi di Mare

Fischgerichte - Fish entrees - Вторые блюда из рыбы

Fritto misto di gamberi e calamari

€ 26,00

Frittierte Garnelen und Tintenfisch
Mixed fried with shrimp and squid
Смесь жареных креветок и кальмаров

Coda di rospo su crema di cavolo nero, pioppini e cipolla rossa in agrodolce

€ 30,00

Seeteufel auf Schwarzkohlcreme, Pioppini und süß-sauren roten Zwiebeln
Monkfish on black cabbage cream, pioppini mushrooms, sweet and sour red onion
Морской черт на креме из черной капусты, пиоппини и кисло-сладком красном луке

Filetto di tonno fresco con sesamo e maionese vegana

€ 30,00

Filet von frischem Thunfisch mit Sesam und Veganer-Majonäse
Fillet of fresh tuna with sesame and vegan mayonnaise
Стейк из сырого тунца с кунжутом и веганским майонезом

Rombo al forno (min. 2 persone)

cad. € 35,00

Steinbutt im Ofen gebacken (Mindestens 2 Personen)
Baked turbot (Min. 2 Persons)
Запеченная рыба Тюрбо (мин. заказ - 2 порции)

pro Person
Per Person
1 порция

Branzino al sale (min. 2 persone)

cad. € 36,00

Seebarsch mit Salz (Mindestens 2 Personen)
Sea bass with salt (Min. 2 Person)
Морской окунь с солью (мин. заказ - 2 порции)

pro Person
Per Person
1 порция

Grigliata mista di pesce:

€ 45,00

Capasante, gamberoni, scampi, calamari, filetto di branzino e filerito di rombo

Gegrillter Fisch: Jakobsmuscheln, Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Seebarsch filet und Steinbutt Filet
Grilled fish: Scallops, prawns, scampi, squid, sea bass fillet and turbot fillet
Жареная рыба: Гребешки, креветки, креветки с чесночным соусом, кальмары, филе сибаса и филе палтуса

Dessert

di produzione propria - Hausgemachte Nachspeisen - Homemade desserts

Десерты собственного приготовления

Crème brûlée al caffè e liquorizia

€ 9,00

Crème Brûlée mit Kaffee und Lakritze
Crème brûlée with coffee and liquorice
Крем-брюле с кофе и лакрицей

Tiramisù

€ 9,00

Tiramisu
Tiramisu
Тирамису

Cre moso al cioccolato fondente, croccante di frutta secca e lamponi

€ 9,00

Cre mige dunkle Schokolade, Trockenfrüchte-Crunch und Himbeeren
Creamy dark chocolate, crunchy dried fruit and raspberries
Сливочный темный шоколад, хрустящие сухофрукты и малина

Cheesecake al mango

€ 9,00

Mango-Käsekuchen
Mango Cheesecake
Чизкейк с манго

Sacher torte

€ 9,00

Sacher Kuchen
Sacher cake
Торт Захер

Frutta di stagione

FrISChe Früchte je nach Saison - Seasonal fruits - Фрукты

Fragole

€ 8,00

Erdbeeren
Strawberries
Клубника

Frutti di bosco

€ 10,00

Waldbeeren
Wood berries
Ягоды

Macedonia di frutta fresca

€ 8,00

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad
Салат из свежих фруктов

Vini da dessert

Dessertweine - Dessert wines - Десертные вина

<i>Recioto (Le Colombare)</i>	<i>0,500 cl</i>	<i>Pieropan</i>	€ 35,00
<i>Capitelli</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Anselmi</i>	€ 30,00
<i>Dindarello</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Maculan</i>	€ 20,00
<i>Torcolato</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Maculan</i>	€ 30,00
<i>Cristina</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Rueno</i>	€ 35,00

I nostri distillati

Rum

Diplomatico	€ 13,00
Zacapa 23 anni	€ 13,00
Zacapa XO	€ 25,00

Whiskies

Johnnie Walker Black Label	€ 10,00
Johnnie Walker Platinum	€ 15,00
Johnnie Walker Gold Label Reserve	€ 25,00
Johnnie Walker Blue Label	€ 20,00
Macallan 18 years	€ 16,00
Balveine 21 years	€ 26,00

Amari e liquori

€ 6,50

Armagnac Baron de Sigognac

Bas Armagnac V.S.O.P.	€ 10,00
Bas Armagnac 1996	€ 13,00
Bas Armagnac 1986	€ 15,00
Bas Armagnac 1976	€ 20,00

Grappe Castagner

Millesimata moscato	€ 7,00
Fuoriclasse Leon	€ 7,00
Fuoriclasse riserva 3 anni	€ 7,00
Amarone	€ 10,00

Gentile cliente,
nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza
dell'informazione al cliente e nel rispetto al Regolamento UE 1169/2011, Vi
informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre
preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI.
Se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto
non esiti a chiedere ai nostri operatori.

Buan appetito
La Direzione

Dear customer,
in the name of transparent information to the customer
in accordance with the EU Regulation 1169/2011, we
inform you that some of the ingredients and raw materials used in our
preparations are part of the list of ALLERGENS.
If you want to know in detail the exact composition of the meal you chose,
please do not hesitate to ask the waiters.

Good appetite
The direction

Acqua surgiva 0,75 cl - Wasser 0,75 cl - Water 0,75 cl - Родниковая вода 0,75 мл - € 4,00
Pane e coperto - Brot und Gedeck - Bread and cover charge - Хлеб и покрыты € 5,00
Caffè - Kaffee - Coffee - Кофе € 3,00

IL CORRIERE DI VERONA

NEL REGNO ESTERO
Anno L. 5 — Fr. 8 —
Semestre » 2 75 » 4 25

Supplemento illustrato

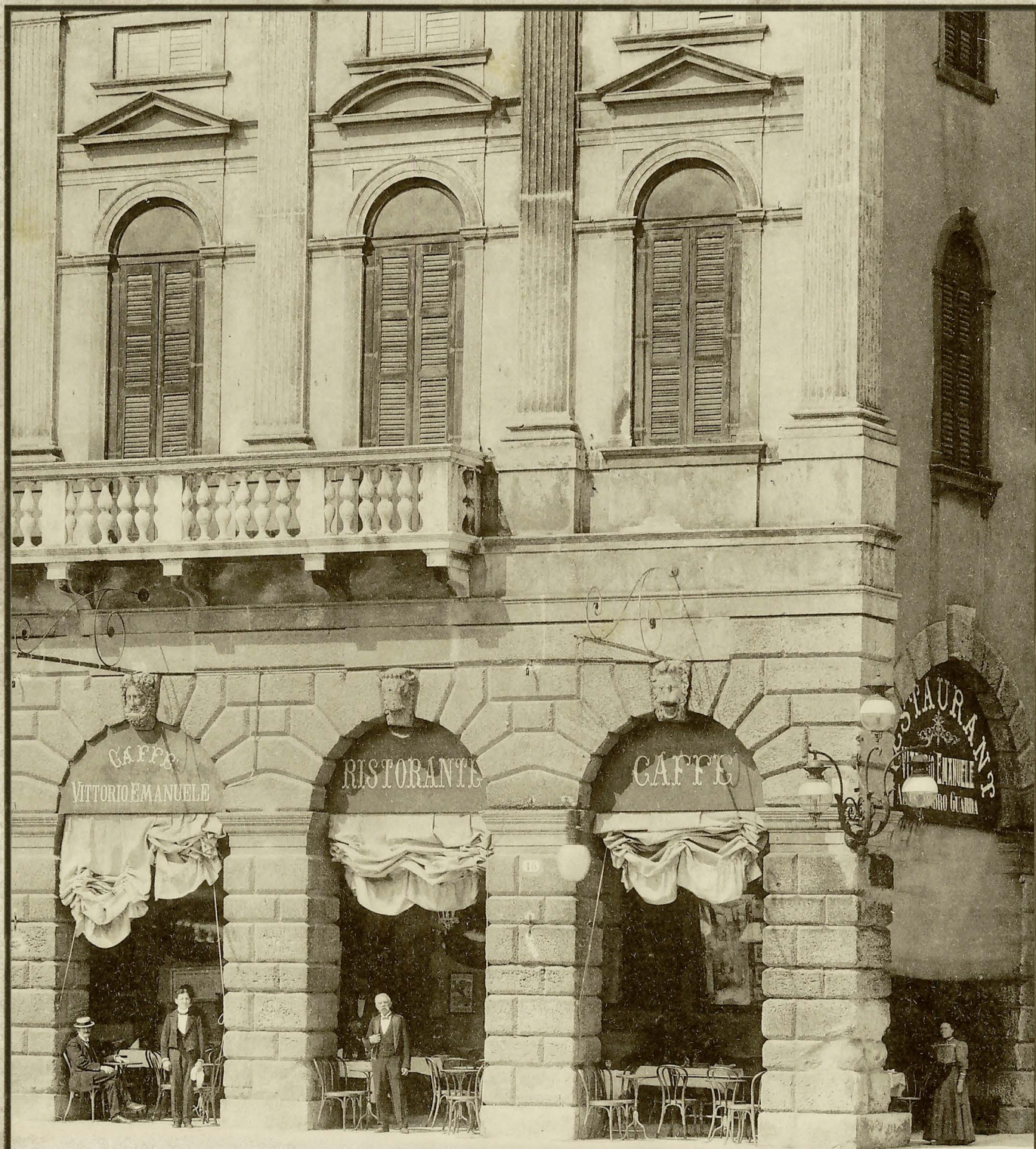
Per tutti gli articoli e illustrazioni è riservata la proprietà letteraria e artistica, secondo le leggi e i trattati internazionali.

PREZZO DELLE INSERZIONI: Pubblicità commerciale L. 7,20 per ogni millimetro d'altezza sulla larghezza di una colonna. — Piedini di colonna nel testo (mm. 34 x 56) L. 300 per inserzione. Tassa governativa in più. Pagamento anticipato. L'Amministrazione si riserva il diritto di rifiutare quegli avvisi che a suo giudizio insindacabile ritenesse di non poter accettare.

Anno XXI. — Num. 25.

22 - 29 Giugno 1895

Centesimi 10 il numero.



A Verona, in una delle più belle piazze d'Italia, il Ristorante Caffè Vittorio Emanuele