

Il nostro menu propone tanti piatti della tradizione locale, veronese e veneta. Diamo molta importanza alla selezione dei nostri fornitori agricoli, da cui acquistiamo direttamente molte materie prime che usiamo nei nostri piatti. Questo elenco è sempre in aggiornamento.

Aziende agricole che garantiscono la qualità delle materie prime che utilizziamo:

VERDURE DI STAGIONE

**Società agricola Castellotti Paolo e Comencini
Renza, Castel D'Azzano (VR)**

RISO

Riseria Gazzani 1648, Vigasio (VR)

PATATE

Azienda agricola Ghiotto, Cologna Veneta (VR)

OLIO EVO 100% ITALIANO

Società agricola Vallepicciola, Siena (SI)

BURRO E FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Caseificio Giulia, Sant'Anna D'Alfaedo (VR)

SALUMI

Salumificio Valpolicella, S. Pietro in Cariano (VR)

CARNI

Società agricola F.lli Lavarini, Bergantino (RO)

GRANA PADANO DOP

Caseificio sociale Ballottara, Bergantino (RO)

**“La stessa qualità, la stessa passione,
la stessa accoglienza.”**

Vieni a trovarci nei nostri 4 locali


Berna
RISTORANTE PIZZERIA
ERBEZZO - Verona


La Strega
PIZZERIA e LABORATORIO


**LOCANDA
ALPINA**
ALBERGO | SALUMOTECA | DEGUSTERIA


LA SALUMOTECA
AGRIOSTERIA

PIZZA CIOPPA *The “Pizza Cioppa”*



Cioppa classica | 8,50

Pomodoro, fior di latte e origano

Classic “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and oregano

Cioppa zucchini e grana | 9,50

Pomodoro, fior di latte, zucchini alla griglia e Grana Padano

Zucchini and Grana “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, grilled zucchini and Grana Padano cheese

Cioppa al salamino piccante | 9,50

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Pepperoni “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and pepperoni

Cioppa ai würostel | 9,50

Pomodoro, fior di latte e würostel

Würostel “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and würostel

Cioppa trentina | 12,50 *

Pomodoro, fior di latte e funghi porcini ripassati

*Trentina “Cioppa” **

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and braised porcini mushrooms

Si produce a partire da un impasto di farina di grano tenero, acqua e lievito, lasciati lievitare per diverse ore, fino a quando il volume non raddoppia. Dopo la cottura si presenta all'esterno croccante e dorata, mentre all'interno custodisce una mollica compatta ideale per gli intingoli della cucina veneta.

The “cioppa” is a dough consisting of soft wheat flour, water and yeast, which is left to rise for several hours until it doubles its volume. Once cooked it becomes golden and crunchy on the outside, while soft and dense on the inside - which is perfect for typical local sauces and gravies.

ANTIPASTI *Starters*

Tagliere del contadino con soppressa,
polenta brustolà e Monte Mezzano | 13,00 piccolo (*consigliato 1 pax*) - 22,00 grande (*consigliato 2 pax*)
Farmer's dish with soppressa, roasted polenta and Monte Veronese cheese



Tagliere di salumi, formaggi, bruschette
e giardiniera di zia Rita | 15,00 piccolo (*consigliato 1 pax*) - 27,00 grande (*consigliato 2 pax*)
Selection of cold cuts and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)



Gran tagliere dell'oste con Crudo di Parma Riserva "filiara Lavarini",
polpette di manzo, giardiniera di zia Rita, muffin di Grana Padano,
burratina affumicata e bruschette | 24,00 piccolo (*consigliato 2 pax*) - 34,00 grande (*consigliato 4 pax*)
*The Innkeeper's Dish with Crudo di Parma Riserva jam, beef meatballs,
Grana Padano flavoured muffin and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)*



Polpette di verdura con crema di zucca e scaglie di Grana Padano | 12,00
Vegetable balls with pumpkin cream and Grana Padano flakes



Coperto *Cover charge* | 2,50

PRIMI *First dishes*

Tagliatelle con porcini ripassati e guanciale croccante | 12,50 *

*Tagliatelle with braised porcini mushrooms and crispy bacon cheeks **



Gnocchi di patate con sugo di pomodoro | 10,00

Potato gnocchi with tomato sauce



Gnocchi di patate con ragù di carne | 11,50

Potato gnocchi with meat sauce



Bigoli di pasta fresca con ragù d'anatra | 12,00

Handmade "bigoli" (pasta) with duck ragout



Tortellini di Valeggio in brodo di manzo | 13,00

"Tortellini di Valeggio" in beef broth



Zuppa di ceci neri e funghi porcini con crostini | 12,00 *

*Black chickpea and porcini mushroom soup with croutons **



Zuppa di cipolle gratinata | 11,00

Onion soup au gratin



Lasagne al forno con ragù di manzo | 12,00 *

*Lasagna with meat sauce **



Riso con crema di gorgonzola e speck "filiera Lavarini" | 13,00

Rice with gorgonzola cream and speck "Lavarini supply chain"



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Gnocchi di malga | 9,00

Traditional local gnocchi with butter and Grana Padano cheese



Minestrone della Locanda Alpina | 10,00

Minestrone from Locanda Alpina

SECONDI *Second dishes*

Guancetta di vitello brasata con patate trifolate | 20,50

Braised veal cheek with potatoes



Tagliata di Angus e scaglie di Grana Padano | 19,50

Angus beef tagliata with Grana Padano shavings



Verza michelina stufata con soppressa abbrustolita al balsamico | 15,00

Stewed kale with balsamic vinegar and roasted soppressa



Filetto di rombo al forno con pomodorini e olive nere | 19,50

Baked turbot fillet with cherry tomatoes and black olives



Filetto di maiale al Rum con patate arrosto | 17,00

Rum-marinated pork fillet with roasted potatoes



Petto di pollo veneto alla piastra con lime e salsa al limone | 13,50

Grilled Veneto chicken breast with lime and lemon sauce

Costata alla piastra con patate al forno | 21,50

Grilled rib eye steak with baked potatoes

Polenta e Lumache di bosco allo Champagne | 17,00 *

*Polenta and Snails in Champagne **



Coniglio del Fattore con riso al forno | 16,50

Baked Farmer's Rabbit with Rice



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Spezzatino di cervo con polenta abbrustolita | 17,00 *

*Venison stew with roasted polenta **



CONTORNI

Side dishes

Verdure alla griglia | 5,00
Grilled vegetables

Verdure cotte di stagione | 5,00
Seasonal vegetables

Patate al forno | 5,00
Roast potatoes

Insalata valeriana | 4,50
Valerian salad

ALLERGENI *Allergens*

-  Cereali contenenti glutine *Gluten-containing cereals*
-  Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg-based products*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and milk-based products (lactose)*
-  Frutta a guscio *Nuts*
-  Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and celery-based products*
-  Anidride solforosa e solfiti *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard-based products*
-  Prodotti di pesce o a base di pesce *Fish and fish-based products*
-  Soia *Soy*

* In caso di necessità potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati
If necessary, frozen ingredients could be used

Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di frutta a guscio e glutine
All our dishes may contain traces of nuts and gluten

DESSERT

Sorbetto | 3,50

Lemon sorbet



Tiramisù | 5,50

Tiramisù



Biscotti Zaléti con salsa fredda allo zabaione | 5,50

Traditional soft biscuits with zabaione (eggnog)



Tortino con cuore morbido di cioccolato | 5,50

Chocolate pie with soft heart and cream



Semifreddo all'amaretto e cioccolato | 5,50

Amaretto and chocolate semifreddo



Cheesecake cotta | 5,50

Baked cheesecake



Tortino di nocciole e salsa alla vaniglia | 5,50

Hazelnut pie and vanilla sauce



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Strudel di mele | 6,50

Apple strudel



BEVANDE *Drink and coffee*

Spritz	4,50	<i>Spritz</i>	4,50
Birra alla spina da 0,30 cl.	4,50	<i>Draft Beer 0,30 cl.</i>	4,50
Birra in bottiglia da 0,50 cl.		<i>Bottled Beer 0,50 cl.</i>	
Agribirrificio Cascina Roveri	7,00	<i>Agribirrificio Cascina Roveri</i>	7,00
- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%		- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%	
- Forment, weizen da 5,5%		- Forment Weizen da 5,5%	
- Scarlata, rossa da 7%		- Scarlata, rossa da 7%	
Bibite in lattina	3,00	<i>Canned drinks</i>	3,00
- Coca Cola		- Coca Cola	
- Coca Cola Zero		- Coca Cola Zero	
- Lemonsoda		- Lemonsoda	
- Schweppes		- Schweppes	
- Fanta		- Fanta	
Acqua Panna/San Pellegrino	3,50	<i>Water Still / Sparkling</i>	3,50
Caffè	1,40	<i>Coffee</i>	1,40
Correzione	0,50	<i>Correzione</i>	0,50
Amari e liquori nazionali	3,00	<i>Liqueurs</i>	3,00
Grappa Classica	3,50	<i>Grappa Classica</i>	3,50