



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Antipasti Starters

Prosciutto crudo di Montagnana con carciofo "Tema" grigliato sott'olio
Typical 16 months Montagnana cured ham with grilled "Tema" artichoke in olive oil

10,00 euro

I salumi della pianura

Stortina di Nogara, culaccia di Montagnana, soppressa veneta all'aglio,
pancetta conciata al pepe nero, prosciutto dolce di Montagnana
con quiche di brisè con radicchio rosso di Verona e formaggio Monte Veronese mezzano
Cold cuts Selection of the land with Verona red chicory and Monte Veronese demi aged cheese in brisè quiche

12,00 euro

Morbido di gallina padovana in scigno di sfoglia
con funghi cardoncelli
Puff pastry with smooth Paduan hen and Cardoncelli mushrooms

12,00 euro

Battuta di fassona piemontese con tartufo nero della Lessinia,
erbette spontanee e nocchie tostate
*Fassona Piemontese Tartare with Lessinia black truffle,
seasonal herbs and toasted hazelnuts*

15,00 euro

Insalata di filetti di baccalà con veli di salmone affumicato
su fantasia dell'orto in inverno
Stockfish fillets salad with sliced smoked salmon on winter greens

12,00 euro



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Primi Piatti *First courses*

Risotto Carnaroli Superfino "Ca' Pisani", produzione limitata,
al tastasale e sedano rapa mantecato alle dolci coste
*Carnaroli Superfino "Ca' Pisani" risotto with "Tastasale" (pork fresh paste with aromas),
Verona's celery and sweet green vegetables cream*

13,00 euro

Linguine di Gragnano con code di gamberoni saltate ai datterini piccanti,
"Friarielli" con spolverata di bottarga di muggine
*"Linguine di Gragnano" with sauteed prawn tails, small hot tomatoes,
"Friarielli" peppers and botargo powder*

14,00 euro

Fettucce Verdi spadellate al radicchio in agro
con guanciaie steccato e leggera grattugiata di zenzero
Green narrow strips fried with bitter chicory, pork cheek and a touch of ginger

13,00 euro

Gnocchi caserecci con trilogia di formaggi nelle diverse consistenze
(la cialda di Monte Veronese stagionato su fonduta di caciotta Cimbra e
concassè di formaggio fresco della Lessinia)
con punti di uvetta ammollata in grappa di Recioto della Valpolicella
*Home-made gnocchi with cheese trilogy (aged Monte Veronese cheese wafer,
soft Cimbro cream cheese, Lessinia fresh cheese concassè)
and raisins in Valpolicella's Recioto Grappa*

13,00 euro

Crema di porri e spinacino fresco con capasanta scottata al sesamo
Leek and fresh spinach hot cream with fried scallop and til

13,00 euro



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Secondi piatti *Main courses*

Filetto con salsa al dragoncello su lamelle di carciofi croccanti
e quenelle di fois gras profumata all'aria di grappa al miele
*Beef fillet with Tarragon sauce on sliced crisp artichokes
and fois gras quenelle with honey grappa smell*

22,00 euro

Tagliata di Trancio Reale cotto a bassa temperatura in bagno d'olio grigliato agli aromi
con sauté di cicorino e patate fiammifero
*Sliced Trancio Reale beef cooked in olive oil at low temperature and grilled
with aromas, chicory cream and small fried potatoes*

19,00 euro

Puntina di maiale in "cunza" di aromi su rustico di patate arrostiti con buccia
*Pork leans seasoned with spices, aromatic grasses and
roasted potatoes*

13,00 euro

Filetto di coniglio "Fior di capperi" con gnocco di pane mediterraneo
al pomodoro basilico e cuor di bufala
"Caper flowers" rabbit fillet with tomato, basil, mozzarella mediterranean bread "gnocco"

18,00 euro

Filetto rosso di triglia su crema di riso allo zafferano
e caponata di cipollotto dolce di Tropea, spicchi di carciofo croccante,
spinacino fresco con crostini dorati
*Red mullet fillet on saffron rice cream with Tropea sweet small onions,
crisp artichokes, fresh spinach and croutons*

15,00 euro



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

*** *Piatto dell'Antica Ala***

Coscia d'anatroccolo in coccio cotta in bagno d'olio a bassa temperatura
con verduine croccanti

*Duck leg cooked in low temperature oil
with crisp vegetables in earthen pot*

19,00 euro

La selezione dei formaggi di Mida:

Our italian cheeses selection

Il Perbacco imbriago di Treviso
La Caciotta di capra girgentana affinata alla cenere
La Tometta morbida di latte intero del Piemonte
Il Bastardo del Grappa
Il Monte Veronese invecchiato
con marmellate, mostarde, miele e frutta fresca

Porzione piccola *Small portion*

8,00 euro

Porzione grande *Large portion*

14,00 euro

*A richiesta è possibile acquistare il piatto del Buon Ricordo con lo sconto del 20%

(euro 29,00) euro 25,00

* *You can buy the "Buon Ricordo" dish with a special discount of 20%*

(euro 29,00) euro 25,00



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Desserts

Millefoglie del Re con fragole e cioccolato Valhrona 66%.
*Millefeuille of the King with strawberries and
Valhrona chocolate 66%*

8,00 euro

Tortino di nocciole affogato al cioccolato fondente tiepido
con giochi di frutta.
Hazelnut cake with warm chocolate and fruit

8,00 euro

La trilogia di bignè dell'Antica Ala
Antica Ala Trilogy cream puff

8,00 euro

"La fetta di torta" con ricotta del giorno, cioccolato bianco e pere al caramello
*"The cake slice" with fresh ricotta cheese
white chocolate and candy pears*

8,00 euro

Brivido di crema al limone con la nostra frutta sciroppata al sambuco
The wisdom of lemon cream with our fruit in elder syrup

8,00 euro

Selezione di formaggi di Mida con mostarde, confetture e frutta
Mida's selection cheeses with mustards, jams and fruit

8,00 euro

Caffè *Coffee*

1,50 euro