



ALTRO **IMPERO**  
PIZZA & NATURA®

## Per iniziare al meglio Italian Antipasti

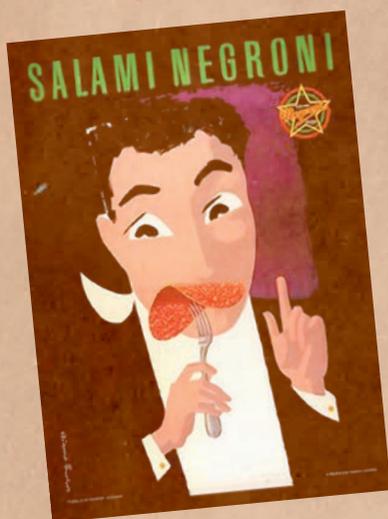
Bruschetta con pomodoro e mozzarella 7,50  
Bruschetta with chopped tomatoes and mozzarella cheese

Prosciutto crudo di Parma Bio 15,00  
e melone fresco di stagione  
Fresh cantaloupe with organic parma ham

Carpaccio di trota affumicata con mango fresco in fette 12,00  
Smoked trout carpaccio with fresh mango in slices

Insalata di polpo\* su letto di patate 15,00  
Octopus\* on sliced potatoes

Vitello tonnato 14,00  
Veal with tuna sauce and capers



Coperto 2,00  
Cover charge



RETE: Altro Impero Free



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



Allergeni alimentari presenti in menù



# pasta, pasta e ancora pasta!

## pasta Love



Spaghetti al pomodoro oppure al ragu casereccio 10,00  
Spaghetti with home made tomato or ragout sauce

Spaghetti con vongole dell'Adriatico 13,00  
Spaghetti with sauteed clams from the Adriatic

paccheri alla puttanesca con tonno, e olive taggiasche 14,00  
Fresh paccheri pasta in puttanesca style  
with tuna and olives

Bigoli della casa con anatra 15,00  
e scaglie di tartufo nero  
Bigoli with leaves  
of black truffle on a duck ragout



Suggerimento 0,10 /  
Valpolicella DOC Superiore 7,00 €  
Canoso

Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala 12,00  
Gnocchi of potatoes with tomato sauce  
and melted mozzarella cheese

Fettuccine gamberi\* e zucchine 13,50  
Fettuccine with king prawns\* and zucchini



Suggerimento 0,10 /  
Lugana DOC 6,00 €  
Catulliano Pratello

Spaghetti alla carbonara con speck croccante 12,00  
Carbonara spaghetti  
with eggs and crispy bacon

pasticcio di lasagne\* al Monte Veronese 11,00  
Lasagne\* of egg pasta layered with ragout  
sauce, tomato sauce, bechamel sauce  
and Monte Veronese cheese



Anche senza glutine  
+ 2,00



## Scottati alla piastra From the griddle

Petto di pollo al profumo di rosmarino 14,50  
Grilled chicken breast with fresh rosemary

Filetto di manzo della Macelleria Bortolazzi 22,50  
Grilled beef tenderloin from our butcher Bortolazzi

Tagliata di filetto di manzo con molesini 23,50  
e parmigiano reggiano  
Slices of beef tenderloin topped  
with parmesan cheese and molesini salad

Tagliata di filetto con funghi freschi 23,50  
e scaglie di pecorino

Beef tenderloin served in slices with fresh  
mushrooms and pecorino flakes

Filetto di manzo con scaglie di tartufo nero 25,00  
Leaves of black truffle on grilled beef tenderloin

Filetto di branzino alla griglia 18,50  
Sea bass fillet delicately grilled



Cotoletta alla milanese 19,00  
con osso  
Breaded and fried veal chop "bone-in"  
accompanied with french fries\*



## Dall'orto di Verona Salads & Co.

Insalata verde 5,00  
Mix of green salad

Insalata mista di stagione 6,00  
Mixed season's salad

Insalata in stile caprese con mozzarella di bufala DOP 12,50  
Salad of tomatoes and DOP buffalo mozzarella

Insalata con gamberi\* scottati e carciofi 14,00  
Season's salad with lamb's lettuce, tomatoes, carrots, artichokes  
and sauteed king prawns with flakes of parmesan cheese

Insalata con petto di pollo saltato in padella  
e scaglie di Monte Veronese 12,50  
Selection of salads and vegetables topped with sauteed  
chunks of chicken breast and Monte Veronese cheese

Insalata con bufala, avocado e gamberi\* 15,00  
Lamb's lettuce with tomatoes, buffalo mozzarella, avocado  
and sauteed king prawns\*



# Le nostre pizze

Le nostre pizze hanno 24 ore di lievitazione naturale con lievito madre.

Il nostro lievito madre e' nato il 10 Marzo 2015 con l'aggiunta di mele di Zevio.

Il lievito madre viene rinfrescato ogni giorno per sette giorni prima di essere usato nell'impasto. Conserviamo il lievito madre nei vasi di ceramica di Grottaglie in Puglia, che lo tengono al fresco ed al buio. Per guarnire le nostre pizze usiamo soltanto i migliori ingredienti di produzione biologica.

Io vivo qui  
dal 10 marzo 2015



## Our pizzas

Our pizzas are prepared with an artisanal dough with natural yeasts and 24 hours of fermentation.

Our natural yeasts were born on the 10th of March 2015 with the help of fresh apples from Zevio, near Verona. The natural yeasts are refreshed by hand every day for seven days before being used in the dough. We keep our natural yeasts in ceramic vases created in Grottaglie, in Apulia: they keep the yeasts fresh and protected from the sun rays.

To garnish our pizzas we select the best possible ingredients from organic producers in our community.

# PRENDITI CURA DI TE, mangia una pizza piu' sana e genuina A healthier and more genuine pizza

Grazie alla macinazione a pietra, la farina integrale ai grani antichi e' ideale per chi ama la pizza sana e vuole mantenersi leggero.

Chiedila subito,  
con solo 2 euro in piu'!

More intense flavor and taste, more vitamins and minerals, less gluten and all the lightness of sourdough. These are the features that make the pizzas with ancient grains flour even better and more digestible.  
With only 2 euro more!



Lievito madre  
Natural yeast



Farina integrale  
ai grani antichi  
Ancient grain flour

## piu' nutriente

Rispetto alle farine raffinate, la farina integrale ai grani antichi conserva le proprietà nutrizionali del chicco: con la macinazione a pietra, si mantengono tutte le vitamine e i sali minerali della parte più esterna.

## piu' genuina

Gli impasti con farina integrale hanno un gusto più intenso e avvolgente, quello di una volta. Questo perché la qualità della materia prima è migliore di quella delle comuni farine industriali.

## piu' leggera

Il rapporto tra amido e glutine è più equilibrato. La pizza mantiene tutto il suo gusto, ma è più digeribile, non gonfia la pancia e contribuisce a ridurre la possibilità di sviluppare intolleranze alimentari.

Maggiori dettagli sul progetto e sulla filiera  
sul sito [www.granovirgo.it](http://www.granovirgo.it)

More details on the project and  
on the production chain can be found at  
[www.granovirgo.it](http://www.granovirgo.it)

# Le nostre pizze

## Our pizzas

### Margherita 7,50

Con pomodoro e mozzarella  
Hand made pizza with tomato  
sauce and mozzarella cheese

### Napoletana 9,00

Con pomodoro e mozzarella,  
acciughe, capperi, origano  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese, anchovies,  
capers and oregano

### Funghi 10,00

Con pomodoro e mozzarella, funghi  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese  
and mushrooms

### prosciutto cotto taglio scamone 11,00

Con pomodoro e mozzarella,  
prosciutto cotto taglio scamone  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese and boiled ham

### prosciutto cotto taglio scamone e funghi 11,50

Con pomodoro e mozzarella,  
prosciutto cotto, funghi  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese,  
fresh mushrooms  
and boiled ham

Birra suggerita  
**Gabi** 0,33 /  
7,00 €





Controllo della temperatura  
checking the temperature



**IMPASTO SUGGERITO**  
Grani Antichi al Farro

Burrata e speck 13,00

Con pomodoro, mozzarella, burrata  
e speck dell Alto Adige IGP all'uscita dal forno  
Hand made pizza with mozzarella and burrata  
cheese and after baking speck  
from Alto Adige IGP

Birra suggerita

**Gabi**



0,33 /

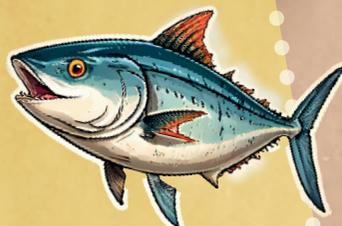
7,00 €



Tutte le pizze  
preparate anche  
con i GRANI  
ANTICHI!

Pera ubriaca 13,00

Mozzarella, pera, formaggio Ubriccone  
e prosciutto crudo di Parma Bio dopo cottura



Tonno rosso 16,50

Con mozzarella, pomodori a cubetti, cipolla rossa  
e dopo cottura dadolata di tonno rosso con salsa teriyaki.  
Hand made pizza with mozzarella cheese,  
tomato chunks, red onions  
and after baking chopped red tuna  
with teriyaki sauce



Suggerimento

Pinot Grigio DOC  
Peter zemmer

0,10 /

6,00 €



Pizza senza glutine  
con impasto  
al lievito madre\*  
2,00

# L'impasto perfetto anche senza glutine



All'Altro Impero siamo fermamente convinti che tutti, indipendentemente da eventuali intolleranze o allergie, dovrebbero avere accesso a due dei pilastri della cucina italiana:

**pizza e pane.**

Per questo abbiamo pensato di concentrare il nostro lavoro e tanta, tantissima ricerca verso la preparazione di impasti senza glutine. Per chi proprio non lo può mangiare, ma anche per chi, come scelta di vita, ha deciso di farne a meno.

Da più di un anno ci impegniamo per mantenere attivo il nostro lievito madre senza glutine. Il processo che ci ha portato a sviluppare un lievito madre adatto anche ai celiaci è stato lungo e complesso.





Lavorare questo tipo di lievito non è semplice, il suo mantenimento richiede una cura giornaliera, che vede nell'azione del rinfrescare l'impasto con acqua e farina un vero e proprio rituale.

Non c'è festività o imprevisto che tenga: ogni giorno, uno dei nostri pizzaioli si prende il tempo per curare il lievito madre. Ne va delle nostre pizze, e della soddisfazione dei nostri clienti.

All'inizio di questo percorso eravamo scettici, perché il glutine racchiude il gas all'interno dell'impasto e nel momento in cui lo togli sparisce anche la maglia glutinica, fondamentale per la sua compattezza. Per fortuna, dopo mesi di continui tentativi siamo riusciti a mettere a punto la ricetta e le procedure necessarie per servire un'eccellente pizza senza glutine.



La nostra avventura con il lievito madre ci ha dato grandissime soddisfazioni.

Se già eravamo abituati alle continue sfide che gestire un ristorante in piazza dei Signori porta, la ricerca dell'impasto glutenfree perfetto ci ha forgiati definitivamente.

La nostra più grande soddisfazione sta proprio in questo: nel riuscire ad innovarci, creando piatti che soddisfino i nostri clienti, seguendo e accontentando le loro necessità.



# Le nostre pizze

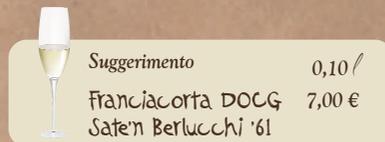
## Our pizzas

**Carciofi 11,00**  
con pomodoro, mozzarella e carciofi  
Hand made pizza with tomato,  
mozzarella cheese and artichokes

**Salamino piccante 11,00**  
Con pomodoro e mozzarella, salamino piccante  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese and spicy pepperoni

**Bufala classica 11,00**  
Con pomodoro e mozzarella di bufala  
Hand made pizza with tomato sauce  
and buffalo mozzarella cheese

**Bufala alla Tea 12,00**  
Con pomodori cirio, mozzarella di bufala  
e basilico fresco all uscita dal forno  
Hand made pizza with tomato sauce,  
mozzarella cheese and after baking buffalo  
mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil



\* qui vive il nostro lievito madre  
here lives our natural yeasts

## Bufala perfetto Francesco 12,00

Con salsa di pomodoro e pomodori cirio, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico fresco

Hand made pizza with tomato sauce and cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese and fresh basil leaves

## Vegetariana di stagione 11,00

Con pomodoro e mozzarella, zucchine, melanzane, pomodoro a fette e parmigiano  
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, egg-plant, sliced tomatoes and parmesan cheese

Grani antichi  
+ lievito madre



IMPASTO SUGGERITO  
Grani Antichi al Farro

## Salsiccia dolce 9,50

Con pomodoro e mozzarella, salsiccia dolce  
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and italian sausage



# Le nostre pizze

## Our pizzas

### Quattro stagioni 11,00

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, funghi, carciofi  
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, fresh mushrooms and boiled ham

### Capricciosa 12,00

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano  
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, boiled ham, anchovies, capers and oregano



Suggerimento 0,10 /  
Soave Fonte DOC 5,00 €  
Classico Canoso



L'altro nostro impasto?  
**Naturalmente  
GRANI ANTICHI!**





**IMPASTO SUGGERITO**  
Grani Antichi al Farro

Rustica 13,00

Con pomodoro e mozzarella,  
porcini, salsiccia, parmigiano  
e speck dell Alto Adige IGP  
Hand made pizza with tomato  
sauce, mozzarella cheese, porcini  
mushrooms, italian sausage,  
parmesan and speck from Alto Adige IGP

Birra suggerita  
**Brussa**



0,33 /  
7,00 €



Aggiunte: 3,00  
prosciutto crudo  
di Parma Bio, parmigiano  
reggiano, Speck tirolese  
Each additional topping

Quattro formaggi della Lessinia 12,00

Con pomodoro, mozzarella, Monte Mezzano,  
Ubriaco e Monte fresco in scaglie  
Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese  
and specialty cheeses from the Lessini mountains: Monte Mezzano,  
Ubriaco and Monte fresco

Birra suggerita  
**Terra**



0,33 /  
7,00 €



**Hamburger**

Stile veronese 12,50

con radicchio rosso di Verona,  
monte veronese e tartufo

Classico 10,50

con insalata verde, cipolla  
caramellizzata e emmental



Farciti con freschissima  
carne della Lessinia  
su pane lievitato  
con lievito Madre

## Gentile Cliente

Noi dell'Altro Impero, tutti i giorni, ci ripromettiamo di fare del nostro meglio per offrirti un menu' gustoso e variegato. Nel nostro ambiente accogliente e familiare, in una splendida cornice storica, vogliamo farti sentire come a casa, offrendoti qualita' e freschezza degli ingredienti migliori ed un servizio all'altezza del salotto di Verona.

Per questo motivo, se qualcosa che hai ordinato non Ti piace, non c'e' problema, noi provvediamo subito a cambiarlo!

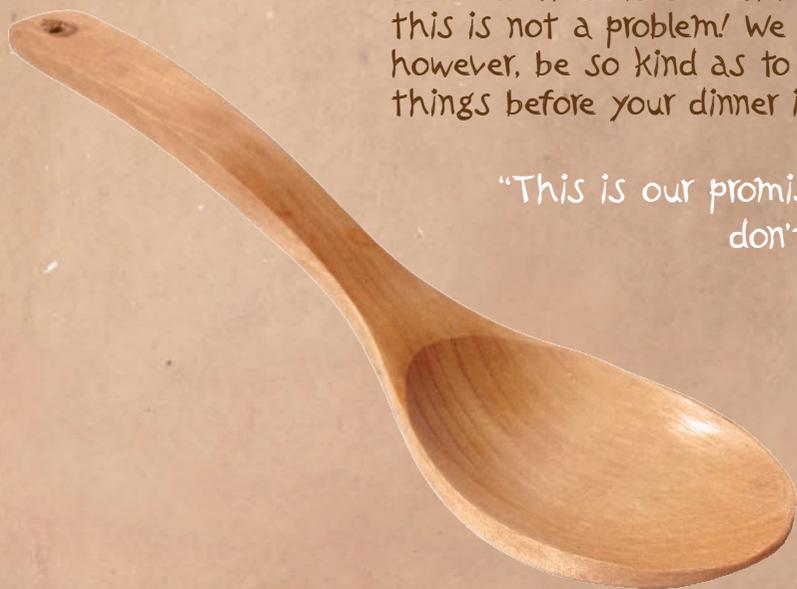
Ti chiediamo per la gentilezza di avvertirci in tempo, cosi' da poter porre rimedio prima che il Tuo pasto sia concluso.

"Questa e' la nostra promessa:  
se qualcosa non Ti piace, dillo subito e noi lo cambiamo!"

## Dear Customer

We at the Altro Impero do our best, every day, to offer a varied and tasty menu. It is our desire that you feel right at home, in our welcoming and friendly premises, in this splendid historic setting, offering the quality and freshness of the very best ingredients and a service being up to Verona's "living room". If there is something you ordered which you do not like, this is not a problem! We will change it right away! Please, however, be so kind as to warn us in good time so we can fix things before your dinner is finished.

"This is our promise: tell us right away if you  
don't like it and we will change it!"



La nostra Promessa



## Per accompagnare Side orders

- patatine fritte\* 6,50  
french fries\*
- patate al forno 6,50  
roasted potatoes



### Misto di verdure grigliate

zucchine, melanzane, radicchio, brise e peperoni

6,00

piccolo / small

### Mixed grilled vegetables

zucchini, eggplants, red radicchio, brise mushrooms and belle peppers

10,00

grande / large

### Misto di verdure bollite

zucchine, cavolfiore, carote e broccoli

6,00

piccolo / small

### Mixed steamed vegetables

zucchini, cauliflower, carrots and broccoli

10,00

grande / large



Always Fresh!

per chiudere in bellezza!

## Desserts



Tiramisu' al cucchiaio 7,00  
Tiramisu' on the spoon

Crème brûlée 7,00

Panna cotta con cioccolato oppure fragola 7,00  
Cooked cream with chocolate or strawberry sauce

Tortino con cuore morbido di cioccolato 7,00  
Chocolate soufflé



Cheesecake con mango  
oppure con frutti di bosco 7,00  
Cheesecake with mango or with berries

*Novità*

Macedonia di frutta di stagione 6,50  
Season's fruit salad

Macedonia con gelato al fior di latte 7,50  
o panna fresca  
Season's fruit salad with "fior di latte"  
ice cream or fresh cream

Coppa mista con tre gusti a piacere 7,00  
Create your own cup with three flavors of your choice

Sorbetto al limone\* analcolico 4,00  
classico 5,50



## AUTENTICA COME LA TERRA NELLA QUALE NASCE

*Il Birrifico Agricolo B2O è un'azienda giovane, siamo nati nel 2014 e dal 2018 in Brussa abbiamo recuperato un'antica barchessa e installato la produzione.*

*Siamo già premiati, presenti nel territorio nazionale e apprezzati in nord Europa.*

*Nati dall'incontro di persone, sapori e amore per la terra cerchiamo di mettere in bottiglia le nostre sensazioni, per poterle condividere.*

*Con il Birrifico Agricolo B2O rappresentiamo un'esperienza di innovazione agricola che autoproduce e seleziona le materie prime con un occhio di riguardo alla tradizione e al territorio. Abbiamo reintrodotta una genetica indigena di orzo millenario resistente alle terre salate: "l'Eraclea", che viene da noi coltivata a pochi metri dalla sede. Una volta trasformato in malto, l'orzo viene utilizzato in tutte le nostre birre, le rende uniche e vere espressioni del nostro territorio.*



# Birrificio Agricolo in un'oasi naturale



## Birra artigianale non filtrata alla spina



B20 - Sibilla (4,6%) 0,2 L ..... € 5,00

B20 - Sibilla (4,6%) 0,4 L ..... € 7,00

*Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità. (4,6% Vol.)*



**Terra** 0,33 ℓ 7,00  
Birra chiara in stile Blanche.  
Caratterizzata dalla tipica leggera  
speziatura di coriandolo e buccia d'arance  
biologiche di Sicilia. Consigliata  
con pesce, insalate piatti freschi.  
(5,3% Vol.)



**Gabi** 0,33 ℓ 7,00  
Birra biondo d'orato in stile Czech Pils.  
Profumi freschi, leggermente floreali  
e fruttati. Piacevolmente amara.  
Consigliata con pizze, primi  
piatti, carni bianche.  
(5,0% Vol.)



**Brussa** 0,33 ℓ 7,00  
birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto  
dolce di malti caramellati ben bilanciati  
da un piacevole amaro. Consigliata con  
carni, arrostiti, risotti aromatici.  
(5,8% Vol.)



**Edgard** 0,33 ℓ 7,00  
Birra leggermente ambrata in stile  
Session IPA. Ricca di varietà di  
luppolo, con note speziate, fruttate  
e piacevolmente amara. Consigliata  
con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



## bibite



Bibite in bottiglia di vetro 0,33 L:

Coca Cola, Coca Zero, Coca Zero Zero, Sprite, Fanta 4,00

Bibite in bottiglia di vetro 0,275 L: Chinotto, Limonata 3,75

Bibite in lattina da 0,33 L: The freddo al limone o alla pesca 3,50

Acqua minerale 1 L 4,00 - Acqua minerale 0,5 L 3,00

## caffetteria



Caffè Colombia è una torrefazione artigianale con una lunga storia a Verona.  
La famiglia Zorzi fin dal 1947 seleziona, miscela e tosta con amore i migliori caffè di tutto il mondo.

Caffè Colombia is an artisanal roaster with a long tradition in Verona.  
Since 1947, the Zorzi family carefully selects and lovingly roasts the best coffees from around the world.



Caffè  
**Colombia**  
torrefazione

**MASSIMA FRESCHEZZA PERCHE' TOSTATO QUI A VERONA**

Caffè 2,50

Espresso shakerato 4,00

Caffè americano 3,00

Caffè marocchino 3,00

Latte macchiato 4,00

Cappuccino 4,00

The ed infusioni 4,00

Ginseng 3,50

Orzo 3,50



## Birre in bottiglia

Pedavena pils 6,50

Beck's analcolica 6,50

Corona, Beck's 6,50

Superior senza glutine 7,00

Schneider weisse 8,00



# Aperitif

## Aperitivi analcolici

- Crodino 5,00
- Gingerino 5,00
- San Bitter 5,00

## Aperitivi alcolici

- Campari Bitter 7,00
- Campari Soda 7,00
- Campari Orange 7,00
- Spritz Aperol 7,00
- Spritz Campari 7,00
- Spritz Limoncello 7,00
- Hugo 7,00





## Cocktails italiani

Mi.To. Milano Torino 7,50

Vermouth e bitter Campari

Americano 8,00

Vermouth, bitter Campari e soda

Americano Sbagliato 8,00

Vermouth, bitter Campari e ginger ale

Negroni 8,00

Vermouth, campari, gin

Negroni Sbagliato 8,00

Vermouth, campari, spumante

## Long Drinks

Gin Tonic 8,00

Gin Lemon 8,00

Vodka Tonic 8,00

Vodka Lemon 8,00

Vodka Orange 8,00

Cuba Libre 8,00

Rum, coca, lime

Run, coca, lime

## Liquori esteri

Brandy Carlos I 7,00

Glen Grant 7,00

Four Roses 7,00

Rum Bacardi 7,00

Gordon Gin 7,00

Vodka Absolut 7,00

## Liquori italiani

Amaretto di Saronno 6,00

Limoncello 6,00

Sambuca 6,00

## Amari

Amaro del Capo 6,00

Averna 6,00

Braulio 6,00

Cynar 6,00

Fernet Branca 6,00

Fernet Menta 6,00

Jaegermeister 6,00

Liquirizia Anima Nera 6,00

Lucano 6,00

Montenegro 6,00

Petrus 6,00

Ramazzotti 6,00

Unicum 6,00

Vecchia Romagna 6,00

## Liquori esteri premium

Cognac Courvoisier 8,00

Grand Marnier 8,00

Johnnie Walker Black Label 8,00

Rum Pampero. 8,00

## Grappe

Chardonnay 6,00

Moscato 6,00

Bianca Candolini 6,00

Grappa Poli Riserva 7,50

Grappa Amarone 7,50



## Vini rossi

IGT riserva della Casa ROSSO VERONESE	1 litro	18,00
	1/2 litro	12,00
	1/4 litro	8,00

0,375 ml

Bardolino	DOC Classico	Poggi	13,00
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	17,00
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	19,00
Campofiorin	Rosso del Veronese IGT	Masi	20,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	36,00

0,750 ml

Bardolino	DOC Classico	Poggi	22,00
Bardolino	DOC Classico	Fasoli	27,00
Chiaretto	di Bardolino DOC	Giovanna Tantini	24,00
Campofiorin	Rosso del Veronese IGT	Masi	38,00
Chianti	DOC Classico	Rocca delle Macie	36,00



## Vini rossi

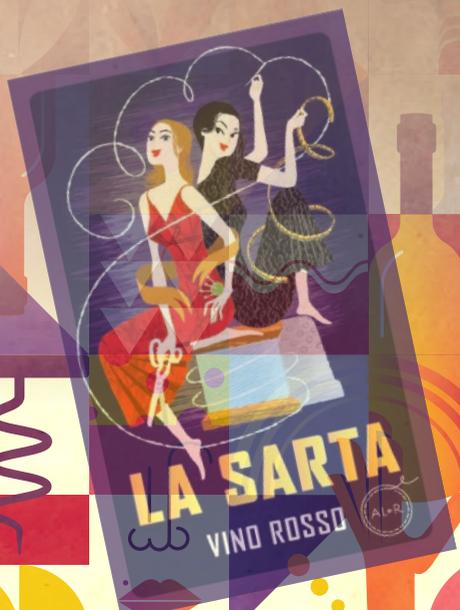
0,750 ml

valpolicella	DOC Classico	Sartori	26,00
valpolicella	DOC Classico	Fasoli	30,00
valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	32,00
valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	36,00
valpolicella	DOC Ripasso	Corte Sant'Alda	38,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	68,00
Amarone	DOC Classico	Fasoli	74,00



### Al bicchiere

Bardolino	DOC Classico	Fasoli	5,50
valpolicella	DOC Classico	Fasoli	6,00
valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	7,00
valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	7,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	12,00



## Vini bianchi

	DOC riserva della Casa CUSTOZA		1 litro	16,00	
			1/2 litro	11,00	
			1/4 litro	7,00	
0,375 ml	Soave	DOC Classico	Pieropan	14,00	
	Lugana	DOC	Santa Cristina	17,00	
0,750 ml	Custoza	DOC	Albino Piona	25,00	
	Soave	DOC Classico	Pieropan	23,00	
	Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	25,00	
	Soave	DOC Classico	Corte Sant'Alda	26,00	
	Lugana	DOC	Catulliano Pratello	28,00	
	Lugana	DOC	Santa Cristina	32,00	
	Pinot Grigio	DOC	Peter zemmer	29,00	
	Chardonnay	DOCG Alto Adige	Cantina Terlan	30,00	
	Riesling	VDP Emilia	Wagner von Wohl Wohlgemutheim	30,00	



### Al bicchiere

Custoza	DOC	Albino Piona	5,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	5,00
Pinot Grigio	DOC	Peter zemmer	6,00
Lugana	DOC	Catulliano Pratello	6,00



## bollicine

0,375 ml	Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	28,00
	Franciacorta	Cuvee Prestige	Ca' del Bosco	32,00

### Metodo Charmat

Mossa	Spumante Extra Brut	Canoso	24,00
Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rose'	DOC extra Dry	Oasi La Brussa	28,00
Prosecco	DOC Extra Dry	Alberto Nani	28,00



0,750 ml

### Metodo Classico

Durello	Gran Cuvee' Brut	Fongaro	38,00
Trento	DOC Metodo Classico	Villa Vescoville	38,00
Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	48,00
Franciacorta	Cuvee' Prestige	Ca' del Bosco	54,00
Franciacorta	DOCG Sate'n	Berlucchi '61	42,00
Champagne	Brut Blanc de Noir	Pierre Brigandat	58,00

### Al bicchiere

Prosecco Rose'	DOC Extra Dry	Oasi La Brussa	5,50
Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	5,50
Franciacorta	DOCG Sate'n	Berlucchi '61	7,00





## Vini da Dessert

0.500 ml

Recioto di Soave	Classico DOCG	Passo di Canoso	32,00
Recioto di Valpolicella	Classico DOCG	Rerum di Sartori	32,00

### Al bicchiere

Recioto di Soave	Classico DOCG	Passo di Canoso	6,50
Recioto di Valpolicella	Classico DOCG	Rerum di Sartori	6,50



ALTR  
IMPERO  
PIZZA & NATURA®

Piazza dei Signori, 5 - 37121 VERONA  
tel. 045.596526 - fax 045.8019270

[www.altroimpero.it](http://www.altroimpero.it)