



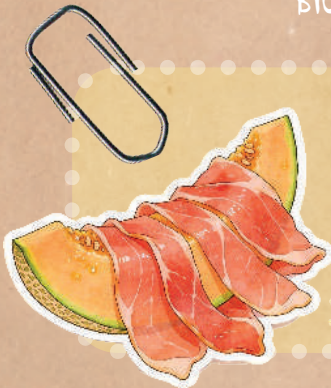
ALTRO

IMPERO[®]

pizza e natura

Per iniziare al meglio Italian Antipasti

Bruschetta con pomodoro e mozzarella di bufala 8,50
Bruschetta with chopped tomatoes and buffalo mozzarella



Prosciutto crudo di Parma Bio 19,50
e melone fresco di stagione
Fresh cantaloupe with organic Parma ham



Piatto stagionale: disponibile solo quando il melone è fresco, maturo e all'altezza dei nostri standard di qualità.
Seasonal offering: available only when fresh, perfectly ripe melon meets our quality standards.

Polpo* con patate su letto d'insalata e pomodori cirio 17,50
Octopus* with potatoes, salad and cherry tomatoes

Vitello tonnato 17,50

Veal with tuna sauce and capers



Bruschetta al tonno rosso, con pomodori cirio, 13,00
olive taggiasche e fiori di capperi

Bruschetta with freshly chopped red tuna,
cherry tomatoes, olives, capers and chives



Coperto 2,50
Cover charge



RETE: Altro Impero Free



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



Allergeni alimentari presenti in menù





IMPERO

Polpo con patate su letto d'insalata e pomodori Cirio

wifi lo offr

O
RI VERO





Bigoli della casa con anatra e scaglie di tartufo nero

pasta, pasta e ancora pasta!

pasta Love



Spaghetti alla carbonara con speck croccante 14,00
Carbonara spaghetti with eggs and crispy bacon

Bigoli all'anatra 13,50
Bigoli with duck ragout



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

+5
euro

Con tartufo della Lessinia, quando è fresco e profumato!
With Lessinia truffles, when they are fresh and fragrant!



Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala 13,50
Gnocchi of potatoes with tomato sauce
and melted mozzarella cheese

Fettuccine gamberi* e zucchini 15,50
Fettuccine with king prawns* and zucchini



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

Spaghetti con vongole dell'Adriatico 17,00
Spaghetti with sauteed clams from the Adriatic



Spaghetti alla Nico 12,50
Spaghetti with tomato sauce and freshly
grated pecorino cheese and black pepper





Scottati alla piastra From the griddle

Petto di pollo al profumo di rosmarino 15,50
Grilled chicken breast with fresh rosemary

Filetto di manzo della Macelleria Bortolazzi 26,00
Grilled beef tenderloin
from our butcher Bortolazzi

+5
euro

Con tartufo della Lessinia, quando è fresco e profumato!
With Lessinia truffles, when they are fresh and fragrant!



Tagliata di manzo con molesini 21,00
e parmigiano reggiano
Slices of beef topped
with parmesan cheese
and molesini salad



Suggerimento 0,10 /
valpolicella DOC Ripasso 7,00 €
Superiore Regolo di Sartori

Filetto di branzino alla griglia 19,50
Sea bass fillet delicately grilled



Cotoletta alla milanese 23,50
con osso
Breaded and fried veal chop "bone-in"
accompanied with french fries*





Tagliata di filetto di manzo con molesini e parmigiano reggiano



Dall'orto di Verona Salads & Co.

Insalata verde 6,00

Mix of green salad

Insalata mista di stagione 7,00

Mixed seasons salad

Insalata in stile caprese 15,00

con mozzarella di bufala DOP (125 grammi),

con pomodoro fresco su letto di insalata verde con olive, capperi e basilico

Buffalo mozzarella (125 grams) with fresh tomato
on green salad with olives, capers and basil

Insalata con code di gamberi scottati alla piastra* 16,50

Season's salad with lamb's lettuce, tomatoes, carrots, artichokes
and sauteed prawn tails with flakes of parmesan cheese

Insalata con petto di pollo saltato in padella 13,50

Selection of salads and vegetables topped with sauteed
chunks of chicken breast

Insalata con bufala, avocado
e code di gamberi scottati alla piastra* 17,50

Lamb's lettuce with tomatoes,
buffalo mozzarella,
avocado and sauteed
prawn tails*





Insalata



Insalata con bufala, avocado e code di gamberi scottati alla piastra

Ilwipi



Lievito madre

Natural yeasts

Io vivo qui
dal 10 marzo 2015



Le nostre pizze prendono vita dopo 24 ore di lievitazione naturale con lievito madre.

Il nostro lievito madre e' con noi dal 10 marzo 2015: nato con l'aggiunta di mele di zevio e da allora cresce insieme a noi. Viene rinfrescato ogni giorno prima di entrare nell'impasto.

Lo conserviamo in vasi di ceramica di Grottaglie, in puglia, che lo proteggono al fresco e al buio, come vuole la tradizione. Per completare ogni pizza scegliamo solo ingredienti biologici, perche' la qualita' non e' un dettaglio.

Our pizzas come to life after 24 hours of natural leavening with sourdough starter.

Our sourdough has been with us since March 10th, 2015: it was born with the addition of apples from zevio and has been growing alongside us ever since. It is refreshed daily before becoming part of the dough. We store it in ceramic jars from Grottaglie, in Puglia, where it is kept cool and in the dark, as tradition requires.

To complete each pizza, we select only organic ingredients, because quality is never a detail.



Le nostre pizze

Our pizzas

Margherita 8,50

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

Funghi 11,50

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

Napoletana 10,00

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





Tutte le pizze
preparate anche
con i GRANI ANTICHI!



Gorgonzola e noci 11,50

con pomodoro, mozzarella,
gorgonzola e noci
Hand made pizza
with tomato sauce,
mozzarella and gorgonzola
cheese and nuts



Pera ubriaca 14,50

Mozzarella, pera, formaggio Ubriacone
e prosciutto crudo di Parma Bio dopo cottura
Hand made pizza with mozzarella cheese, slices of pears,
ubriacone cheese and after baking prosciutto crudo

Quattro formaggi della Lessinia 13,50

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

Controllo della temperatura
checking the temperature

Birra suggerita

Edgar



0,33 l
7,00 €



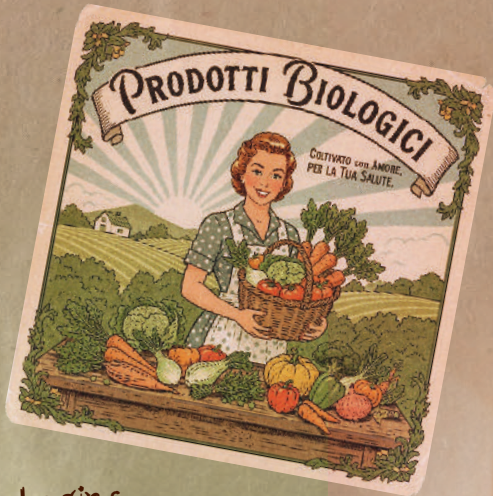
Ingredienti BIO

Organic ingredients

Crediamo che una pizza buona inizi prima ancora dell'impasto: dalla scelta delle materie prime. Per questo utilizziamo ingredienti biologici certificati, coltivati nel rispetto della terra e dei suoi tempi naturali. Le nostre farine provengono da grani selezionati e macinati con cura, così da preservarne profumi, fibre e proprietà nutrizionali. I pomodori maturano al sole e vengono lavorati con metodi delicati, per mantenerne intatto il sapore autentico. Le verdure seguono la stagionalità, perché ogni periodo dell'anno

offre qualcosa di unico e irripetibile. I formaggi e i latticini arrivano da produttori che condividono la nostra attenzione alla qualità e al benessere animale. Anche l'olio extravergine che completa le nostre pizze è biologico, ottenuto da una spremitura che ne conserva freschezza, equilibrio e carattere. Scegliere il biologico per noi non è una tendenza, ma una responsabilità quotidiana: significa portare in tavola ingredienti veri, riconoscibili, che raccontano territorio, cura e passione. Ogni pizza nasce così, da una filiera consapevole che mette al centro gusto, qualità e rispetto per chi la sceglie.





We believe a good pizza begins with the choice of ingredients. We use certified organic products grown with respect for the land and its natural rhythms. Our flours come from carefully selected grains, milled to preserve aroma, fiber, and nutrients. Tomatoes ripen in the sun and are processed gently to keep their authentic flavor. Vegetables follow the seasons, each offering something unique. Cheeses and dairy come from producers who value quality and animal welfare. Even our extra-virgin olive oil is organic, cold-pressed to retain freshness and character. Choosing organic is our daily commitment to real, traceable ingredients that express territory, care, and passion.



Le nostre pizze

Our pizzas



Burrata e pesto 15,00

Con pomodoro e mozzarella,
pomodori ciliegini e all uscita
dal forno burrata e pesto di rucola
Hand made pizza with tomatoe
sauce and mozzarella cheese,
cherry tomatoes and after baking
burrata cheese and arugola pesto

Bufala e fior di zucchine 15,00

Con pomodoro, mozzarella di bufala
e fiori di zucca
Hand made pizza with tomato
sauce, buffalo mozzarella cheese
and zucchini flowers

prosciutto cotto taglio scamone 12,50

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 13,00

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



Birra suggerita

Gabi



0,33 /
7,00 €



AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

Pizza senza glutine
con impasto al lievito madre*

2,00



IMPASTO SUGGERITO



Grani Antichi al Farro

Burrata e speck 14,50

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

Brussa



0,33 /
7,00 €



Tonno rosso 18,00

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 €

Grani Antichi, per chi vuole
Ancient Grains,
for those who want them

Grazie alla macinazione
a pietra, la farina integrale
ai grani antichi e' ideale per
chi cerca gusto e benessere.

Chiedila con solo
2 euro in piu'.

More intense flavor,
more vitamins and minerals,
less gluten and all the
lightness of sourdough.
These are the qualities that
make our ancient grain
flour pizzas richer in taste
and easier to digest.
With only 2 euro more.



Maggiori dettagli sul progetto e sulla filiera
sul sito www.granovirgo.it

More details on the project and
on the production chain can be found at
www.granovirgo.it

PRENDITI CURA DI TE,
scegli una pizza piu' sana e genuina
A healthier, more genuine pizza.



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 del chicco. Con la macinazione a pietra si preservano vitamine e sali minerali presenti nella parte più esterna.

Piu' genuina

Gli impasti con farina integrale hanno un gusto intenso e avvolgente, quello di una volta, grazie a una materia prima selezionata e lontana dalle comuni farine industriali.

Piu' leggera

Il rapporto tra amido e glutine è più equilibrato. La pizza mantiene tutto il suo sapore ed è più digeribile, lasciando una piacevole sensazione di leggerezza.



Le nostre pizze

Our pizzas

Carciofi 12,50

Con pomodoro, mozzarella e carciofi
Hand made pizza with tomato,
mozzarella cheese and artichokes

Salamino piccante 12,50

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

Bufala classica 12,50

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

Birra suggerita



0,33 /
7,00 €

Terra

Bufala alla Tea 13,50

Con pomodoro e mozzarella; fuori cottura
basilico fresco, pomodorini Cirio e mozzarella di bufala
Hand made pizza with tomato and mozzarella;
after cooking, fresh basil, Cirio cherry tomatoes
and buffalo mozzarella.



Suggerimento

0,10 /

Durello DOC Cuvée

7,00 €

Extra Brut Fongaro



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

Bufala perfetto Francesco 13,50

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

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

Vegetariana 12,50

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 11,00

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



A close-up photograph of a hand in a white glove pouring golden olive oil from a small glass bowl into the stainless steel mixing bowl of a stand mixer. The mixer's dough hook is visible, and the bowl contains a thick, yellowish dough. The background is a blurred kitchen setting.

No glutine

a partire dal Lievito madre
per chi ne ha bisogno

Gluten-free

made with sourdough starter

for those who require it



AiC

All'Altro Impero crediamo che tutti,
indipendentemente da intolleranze o
allergie, debbano poter gustare due
simboli della cucina italiana:

pizza e pane.

Per questo abbiamo messo energia,
passione e tanta ricerca nello sviluppo
di impasti senza glutine. Per chi non
può mangiarlo, ma anche per chi,
per scelta, ha deciso di farne
a meno.

Da più di un anno coltiviamo il
nostro lievito madre senza glutine.
Il percorso per renderlo adatto
anche ai celiaci è stato lungo
e pieno di tentativi. Lavorarlo non
è semplice: richiede presenza ogni
giorno, e il rinfresco con acqua
e farina è diventato un gesto
che ripetiamo con cura,
quasi fosse un rito.

Non c'è festività o imprevisto che tenga: ogni giorno uno dei nostri pizzaioli si prende il tempo di seguirlo. Ne va della qualità delle nostre pizze e della soddisfazione dei nostri clienti.

Sapevamo che sarebbe stata una sfida, perché senza glutine l'impasto cambia e va ripensato da zero. Dopo mesi di prove abbiamo trovato il nostro equilibrio, mettendo a punto ricetta e metodo per servire una pizza senza glutine che non sia un ripiego, ma una scelta piena di gusto.

Questo percorso con il lievito madre ci ha messo alla prova, ma ci ha anche fatto crescere.





Se gestire un ristorante in Piazza dei Signori significa energia e responsabilità ogni giorno, la ricerca dell'impasto gluten free perfetto ci ha resi ancora più consapevoli.

La nostra più grande soddisfazione sta proprio in questo: continuare a migliorarci, creando piatti che sappiano includere tutti, senza rinunciare al sapore e alla qualità.



AiC



La Via della Pizza



La via della pizza
e' edito da Scripta Edizioni
e si puo' acquistare online e in libreria.

La pizza ha accompagnato la nostra storia. Grazie a lei abbiamo imparato un mestiere, conosciuto persone meravigliose, scoperto la gioia del lavoro manuale. Per questo le abbiamo dedicato un libro, o meglio, lo ha fatto Michael Cortelletti, la mente dietro questo listino, Altro Impero, e Food Democracy, la società che gestisce il nostro ristorante.

Scritto nel 2020, La via della pizza e' frutto del periodo che piu' di tutto ci ha negato il fulcro dell'esperienza della ristorazione: il senso di convivialita'. Nel libro, la storia della pizza e la storia personale dell'autore si intersecano. Il risultato e' un concentrato di aneddoti e ricette uniche direttamente consigliate da Michael.

Prima di tornare a Verona e creare realta' di successo come Altro Impero, Michael Cortelletti ha viaggiato in lungo e in largo. Da lavapiatti a pizzaiolo, ha lavorato nelle cucine piu' importanti al mondo. Oggi insegna strategia aziendale e la sua passione lo ha portato ad approfondire le tecniche di impasto e a creare il primo lievito madre senza glutine.

Le nostre pizze

Our pizzas

Quattro stagioni 12,50

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 13,50

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi, funghi, capperi, acciughe e 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





IMPASTO SUGGERITO
Grani Antichi al Farro

Rustica 14,50

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 **B&O** 0,33 /
Brussa 7,00 €



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



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

Hamburger

Classico 14,00

con insalata verde, cipolla
caramellizzata e emmental





Misto di verdure grigliate



Per accompagnare

Side orders

patatine fritte* 6,50
french fries*



Misto di verdure grigliate

zucchine, melanzane, radicchio, brise e peperoni

6,50

piccolo / small

Mixed grilled vegetables

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

10,50

grande / large





per chiudere
in bellezza!



Desserts

Tiramisu al cucchiaino 7,50

Crème brûlée 7,50

Tortino con cuore morbido
di cioccolato 7,50

Chocolate soufflé

Cheesecake con mango
oppure con frutti di bosco 7,50
Cheesecake with mango
or with berries

Senza lattosio
e senza glutine
Lactose-free
Gluten-free

Sorbetto al limone*

analcolico 4,00

classico 5,50

DOLCI PRELIBATI



Dolci



TRIS di tiramisu, creme brulee e cheesecake



Mini dessert: scelta tra tiramisù, 4,00
crème brûlée e cheesecake

Choice between tiramisù, crème brûlée
and cheesecake



TRIS di tiramisù, crème brûlée 10,00
e cheesecake

Trio of tiramisù, crème brûlée and cheesecake

Coppa mista con tre gusti a piacere 7,00

Create your own cup
with three flavors of your choice

Frutta fresca
(fragole in estate e ananas d'inverno) 6,50

Fresh Fruit
(strawberries in summer and pineapples in winter)



Panna 1,00

Whipped cream

Gelato 2,00

Ice cream

bibite



Bibite in bottiglia di vetro 0,33 L: 4,50

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Coca Cola zero zero, Sprite, Fanta

Bibite in bottiglia di vetro 0,275 L: Chinotto, Limonata 4,50

Bibite in lattina da 0,33 L: The freddo al limone o alla pesca 4,00

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

Latte macchiato 4,00

Cappuccino 4,00

The ed infusioni 4,00

Ginseng 3,50

Orzo 3,50



Birre in bottiglia

Ichnusa, Moretti 6,50

Beck's analcolica 6,50

Corona, Beck's 6,50

Peroni senza glutine 7,00

Franziskaner weisse 8,00



AUTENTICA COME LA TERRA NELLA QUALE NASCE

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

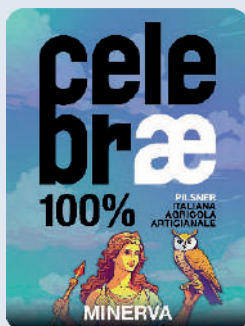
Siamo già premiati, presenti nel territorio nazionale e apprezzati in nord Europa.

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

Con il Birrificio 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



PILSNER

Bionda italiana alla spina 0,2 L € 4,00
Bionda italiana alla spina 0,4 L € 6,00

*Birra chiara a bassa fermentazione.
Di un bel colore biondo dorato,
si presenta con schiuma bianca
e persistente. Profumi freschi
e semplici caratterizzati da note
leggermente floreali ed erbacee,
con un finale amarognolo e secco.*



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 (SENZA GLUTINE) 0,33 l 7,00
Birra biondo d'oro 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.)





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

Liquori esteri

Brandy Carlos I 7,00
Glen Grant 7,00
Bailey's 7,00
Rum Bacardi 7,00
Gordon Gin 7,00
Vodka Absolut 7,00

Liquori esteri premium

Cognac Courvoisier 8,00
Jack Daniel's 8,00
Johnnie Walker Black Label 8,00
Rum Pampero. 8,00

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
Fernet Branca 6,00
Fernet Menta 6,00
Jaegermeister 6,00
Liquirizia Anima Nera 6,00
Montenegro 6,00
Ramazzotti 6,00

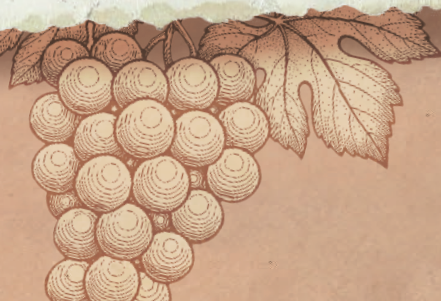


Grappe

Chardonnay 6,00
Moscato 6,00
Bianca Candolini 6,00
Grappa Poli Riserva 7,50
Grappa Amarone 7,50







bollicine

Metodo Italiano

Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rose'	DOC extra Dry	Oasi La Brussa	28,00

Metodo Classico

Durello	DOC Cuve'e Extra Brut	Fongaro	38,00
Durello	DOC Riserva pas Dose'	Fongaro	44,00
Trento	DOC Millesimato	Altemasi	38,00
Franciacorta	Cuve'e Prestige	Ca' del Bosco	54,00

Al bicchiere

Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	5,50
Durello	DOC Cuve'e Extra Brut	Fongaro	7,00



0,750 ml



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

Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	19,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette	36,00



0,750 ml

Bardolino	DOC Classico	Fasoli	27,00
Valpolicella	DOC Classico	Fasoli	30,00
Valpolicella	DOC Classico	Corte Saibante	30,00
Pinot Nero	DOC	Josef Weger	32,00
Valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	32,00



Vini rossi

0,750 ml

Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	36,00	
Valpolicella	DOC Ripasso	Corte Sant'Alda	38,00	BIO
Amarone	DOC Classico	Le Salette	68,00	
Amarone	DOC Classico	Fasoli	74,00	BIO

Al bicchiere

Bardolino	DOC Classico	Fasoli	5,50	BIO
Valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	7,00	
Valpolicella	DOC Ripasso Superiore	Regolo di Sartori	7,00	
Valpolicella	DOC Classico	Corte Saibante	6,50	BIO

Vini rosati

Chiaretto	di Bardolino DOC	Giovanna Tantini	24,00	
Pescanera	IGT Calabria Rose'	Ippolito 1745	28,00	
Sette Passi	IGT Rose'	Corte Saibante	26,00	BIO

Al bicchiere

Chiaretto	di Bardolino DOC	Giovanna Tantini	5,50	
-----------	------------------	------------------	------	--



Vini bianchi



0,375 ml

IGT riserva della casa		1 litro	16,00
FRIZZANTE TRE VENEZIE		1/2 litro	11,00
		1/4 litro	7,00

Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	14,00
Custoza	DOC	Cavalchina	14,00
Lugana	DOC	Santa Cristina	17,00

0,750 ml

Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	25,00
-------------	--------------	--------	-------

Soave	DOC Classico	Corte Sant'Alda	26,00
-------	--------------	-----------------	-------



Custoza	DOC	Cavalchina	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
------------	-----------------	----------------	-------



Al bicchiere

Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	5,00
-------------	--------------	--------	------

Pinot Grigio	DOC	Peter zemmer	6,00
--------------	-----	--------------	------

Lugana	DOC	Catulliano Pratello	6,00
--------	-----	---------------------	------





Vini da Dessert

0,500 ml

Moscato d Asti

DOCG

Orlando Abrigo

31,00

Al bicchiere

Moscato d Asti

DOCG

Orlando Abrigo

5,50



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.

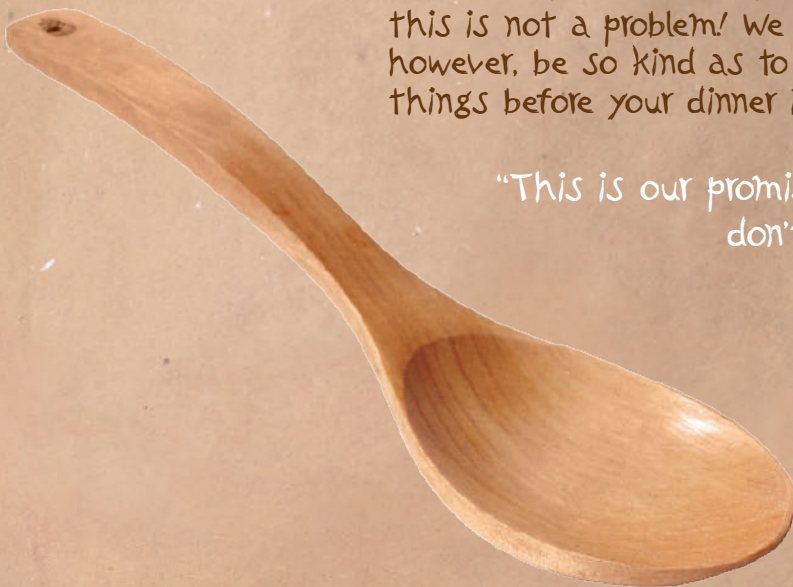
Per questo motivo, se qualcosa che hai ordinato non Ti piace, non c'e' problema, noi provvediamo subito a cambiarlo! Ti chiediamo per la gentilezza di avvertirci in tempo, cosi' da poter porre rimedio prima che il Tuo pasto sia concluso.

"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



ALTRO **IMPERO**[®]
pizza e natura

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

www.altroimpero.it