



PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

MOZZARELLA IN CARROZZA - Campania

Petit sandwich au pain de mie typique de Campanie pané,
farci avec de la mozzarella au lait de vache, un petit filet d'anchois et frit (1-3-4-6-10-12) - Campanie

PIATTO DI COPPA E OLIVE TAGGIASCHE - Emilia-Romagna

Assiette de coppa servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Emilie-Romagne
La coppa est une charcuterie élaborée à partir de l'échine de cochon désossée, assaisonnée puis mise à sécher pendant plusieurs mois.

TARTRA ALLE ERBETTE CON SALSA AL RASCHERA - Piemonte

Petit flan crémeux typique de la région du Piémont aux herbes et parmesan servi avec une sauce légère au raschera (1-3-6) - Piémont
Le raschera est un fromage au lait de vache typique de la province de Cuneo dans le Piémont.

PRIMO O SECONDO - PLATS

MACCHERONI (PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI) ALLA NORMA - Sicilia

Maccheroni (pâte en forme de petit cylindre - Pastificio Agricolo Mancini) servis avec un coulis de tomates sardes au basilic,
aubergines siciliennes confites, ricotta sèche et huile d'olive bio de Sicile (1-6) - Sicile

CARNE SALADA - Trentino Alto-Adige

Assiette de Carne Salada (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) coupée finement, servie avec de la roquette,
des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron de Sicile (6) - Trentin-Haut-Adige
Notre viande de bœuf de race Aubrac est d'origine française.

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO - Piemonte

Joue de bœuf braisée au vin rouge bio servie avec une crème de pommes de terre (1-6-11) - Piémont
Notre viande de bœuf est d'origine française.

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, FICHI, ZALETTI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO - Veronatus

Glace fleur de lait, figues fraîches, zaletti (biscuit typique de Vénétie à base de farine de maïs et de raisins secs),
chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-11)

MIGLIACCIO NAPOLETANO - Campania

Gâteau crémeux typique de la région de Naples à base de semoule de millet bio, de ricotta,
parfumé aux zestes d'orange et citron et servi avec de la glace fleur de lait et des fruits rouges (1-3-6) - Campanie

GELATO AL BONÈT DELLE LANGHE, TORTA E BISCOTTI AL CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

Glace au bonèt (flan crémeux piémontais au chocolat, amaretti et noisettes), gâteau au chocolat,
chantilly légère au mascarpone et brisures de biscuits au cacao (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée
auprès de notre personnel de salle*

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 24 €

Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 24 €

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 28 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 28 €



CENA – NOTRE CARTE POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU VENDREDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

PIATTO DI CAPOCOLLO AL NERO DI TROIA E OLIVE TAGGIASCHE - Puglia

Assiette de capocollo servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Pouilles
Le capocollo est aussi le nom donné à la coppa dans le sud de l'Italie.

PESCE SPADA AFFUMICATO CON FINOCCHIO E MARPELLATA DI LIMONE - Sicilia

Morceaux d'espadon fumé maison servis avec du fenouil coupé finement, marmelade de citron bio et fenouil sauvage (4) - Sicile

TARTRA ALLE ERBETTE CON SALSALIA AL RASCHERA - Piemonte

Petit flan crémeux typique de la région du Piémont aux herbes et parmesan servi avec une sauce légère au raschera (1-3-6) - Piémont
Le raschera est un fromage au lait de vache typique de la province de Cuneo dans le Piémont.

PRIMO O SECONDO – PLATS

TUFFOLI (PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI) CON RAGÙ DI AGNELLO - Marche

Tuffoli (pâte en forme de tube typique de la région des Marche - Pastificio Agricolo Mancini)
servis avec un ragoût à base de viande d'agneau, de tomates sardes
et saupoudrées de pecorino romano DOP (1-6-8-11) - Sardaigne
Notre viande d'agneau est d'origine française.

VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont
Notre viande de veau est d'origine française - Isère/Rhône.

OMBRINA ALLA LIGURE - Liguria

Morceau de maigre de Méditerranée rôti, servi avec une crème de pommes de terre,
olives taggiasche (petites olives noires typiques de Ligurie) et crème de pignons de pins (4-6-7) - Ligurie
Le maigre est un poisson à chair ferme et blanche typique des fonds sableux.

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, FICHI, ZALETTI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO - Veronatus

Glace fleur de lait, figues fraîches, zaletti (biscuit typique de Vénétie à base de farine de maïs et de raisins secs),
chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-11)

TORTA DI MANDORLE, RICOTTA E LIMONE - Sicilia

Gâteau fondant aux amandes et à la ricotta légèrement parfumé aux zestes de citrons de Sicile
et servi avec de la glace fleur de lait (3-6-7) - Sicile

GELATO AL BONÈT DELLE LANGHE, TORTA E BISCOTTI AL CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

Glace au bonèt (flan crémeux piémontais au chocolat, amaretti et noisettes), gâteau au chocolat,
chantilly légère au mascarpone et brisures de biscuits au cacao (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle

MENÙ FISSO

Menu unique

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 36 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 36 €

MENÙ + FORMAGGIO : 42 €

Menu + Fromage : 42 €

veronatus
trattoria italiana



PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU SAMEDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

PIATTO DI CAPOCOLLO AL NERO DI TROIA E OLIVE TAGGIASCHE - *Puglia*

Assiette de capocollo servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Pouilles
Le capocollo est aussi le nom donné à la coppa dans le sud de l'Italie.

PESCE SPADA AFFUMICATO CON FINOCCHIO E MARMELLATA DI LIMONE - *Sicilia*

Morceaux d'espadon fumé maison servis avec du fenouil coupé finement, marmelade de citron bio et fenouil sauvage (4) - Sicile

TARTRA ALLE ERBETTE CON SALSALIA AL RASCHERA - *Piemonte*

Petit flan crémeux typique de la région du Piémont aux herbes et parmesan servi avec une sauce légère au raschera (1-3-6) - Piémont
Le raschera est un fromage au lait de vache typique de la province de Cuneo dans le Piémont.

PRIMO O SECONDO – PLATS

PANSOTI IN SALSALIA DI NOCI - *Liguria*

Ravioli maison farcis avec des épinards, de la ricotta et du parmesan,
et servis avec une sauce légère à base de noix et saupoudrés de Parmigiano Reggiano DOP (1-3-6-7) - Ligurie
Nos ravioli sont réalisés à partir de farines italiennes de blés anciens bio

VITELLO TONNATO - *Piemonte*

Noix de veau bio cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont
Notre viande de veau est d'origine française - Isère.

OMBRINA ALLA LIGURE - *Liguria*

Morceau de maigre de Méditerranée rôti, servi avec une crème de pommes de terre,
olives taggiasche (petites olives noires typiques de Ligurie) et crème de pignons de pins (4-6-7) - Ligurie
Le maigre est un poisson à chair ferme et blanche typique des fonds sableux.

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, FICHI, ZALETTI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO - *Veronatus*

Glace fleur de lait, figues fraîches, zaletti (biscuit typique de Vénétie à base de farine de maïs et de raisins secs),
chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique (1-3-6-11)

TORTA DI MANDORLE, RICOTTA E LIMONE - *Sicilia*

Gâteau fondant aux amandes et à la ricotta légèrement parfumé aux zestes de citrons de Sicile
et servi avec de la glace fleur (3-6-7) - Sicile

GELATO AL BONÈT DELLE LANGHE, TORTA E BISCOTTI AL CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

Glace au bonèt (flan crémeux piémontais au chocolat, amaretti et noisettes), gâteau au chocolat,
chantilly légère au mascarpone et brisures de biscuits au cacao (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 32 €

Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 32 €

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 35 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 35 €

MENÙ + FORMAGGIO : 41 €

Menu + Fromage : 41 €



LA NOSTRA CARTA DEI VINI – NOTRE CARTE DES VINS

Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Sirop de fruit artisanal Alpe Pragas : <i>Myrtille, Abricot, Framboises, Fleur de sureau</i>	3 €
Jus de fruits bio Alpe Pragas : <i>Pêche, Abricot, Poire-Framboises</i> - 20 cl	5,5 €
Jus de fruits bio Valdibella : <i>Grenade de Sicile</i> - 20 cl	5,5 €
Cola italien à la noix de cola de Kenema - 33 cl	4,5 €
Cedrata (soda au citron cédrat) - 33 cl	4,5 €
Gazzosa (limonade au citron d'Amalfi) - 27,5 cl	4,5 €
Chinotto (petit agrume à chaire brune légèrement amère) - 27,5 cl	4,5 €
Aranciata Rossa (soda à l'orange sanguine de Sicile) - 27,5 cl l	4,5 €
Bergotto (soda au citron bergamote de Calabre) - 20 cl	3,5 €
San Pellegrino 50cl - 100 cl	3,5 € - 5 €
Espresso - café Mokxa	2,2 €
Doppio	3,5 €
Caffè coretto (café et grappa)	4 €
Thé noir Earl Grey, Thé vert au jasmin «La via del Tè»	4 €
Infusion verveine, miel citron gingembre, camomille, jasmin	4 €

Aperitivi - Apéritifs

Bitter Bèrto - 6 cl	6 €
Marsala all'uovo - Marsala à l'œuf - 6 cl	6 €
Barolo chinato - 6 cl	6 €
Vermouth Bèrto bianco o rosso - Vermouth Bèrto blanc ou rouge - 6 cl	6 €
Monte & Tonic : amaro Montenegro et tonic - 20 cl	8 €
Garibaldi : aperitivo Savoia et jus d'orange bio de Sicile - 12 cl	8 €
Birra sarda Ichnusa - Bière sarde Ichnusa - 33 cl	5,5 €
Birre artigianali Baladin - Bières artisanales piémontaises Baladin - 33 cl	5,5 €
Nazionale : <i>bière blonde aux notes d'agrumes et céréalières</i>	
Wayan : <i>bière blonde légèrement trouble aux notes d'orange, de poire et de bergamote</i>	
Super Bitter : <i>bière ambrée aux notes de caramel, fruits secs et houblon avec une légère amertume</i>	

I nostri Spritz - Nos Spritz

9 €

Aperol

Aperitivo Bèrto : liqueur artisanale à base d'infusion d'orange et de gentiane

Select, le classique vénitien : infusion d'oranges douces et amères avec du genévrier et autres herbes

Bitter Bèrto : liqueur amère composée d'herbes amères et agrumes (type Campari)

Etna Aperitif : liqueur sicilienne à base d'écorces d'oranges et de mandarine, miel, amandes et vin blanc

Hugo : liqueur à base de fleur de sureau

Liquori - Liqueurs

Sambuca, Bràulio, Aràngiu, Mandarinetto, Acqua di cedra, Liquore di bergamotto, Kaciuto, Disaronno, Amaretto bianco, Amaretto classico, Nepèta, Majora, Amara Rossa, Mirto, Chinotto - 4 cl	6 €
Grappa di Malvasia o Brachetto « Distillerie Quaglia » - 4 cl	6 €



Vini bianchi - Vins blancs

Ariddu 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

DOC Sicilia, Cooperativa Agricola Valdibella, Sicila, 13,5% - **Vin biologique**

Cépage : Grillo 100%

Vin blanc sec aux arômes de fleurs des champs et fruits à pulpe blanche sur fond minéral.

Ribolla Gialla 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

DOC Friuli Grave, Cantina Fossa Mala, Frioul-Vénétie Julienne, 12%

Cépage : Ribolla Gialla 100%

Vin blanc sec très équilibré avec au nez des notes entre les fleurs blanches et les fruits à chair blanche et en bouche de jolies notes fruitées subtiles et une jolie fraîcheur persistante.

Perticaia 75 cl **6 € - 32 €**

Umbria Grechetto IGT, Azienda Agricola Perticaia, Umbria, 12,5%

Cépages : Grechetto 100 %

Vin blanc sec aux notes d'abricots, de pêches jaunes, de camomille et d'agrumes.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 12,5cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Verdicchio Classico Superiore DOC, Tenute San Sisto, Marche, 12,5%

Cépages : Verdicchio 100%

Vin blanc sec, frais et vif avec des notes au nez de pommes, de poires et de genêts. En bouche, un vin sapide doté d'une légère minéralité avec un plaisant final d'amande.

IX Miglio 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Lazio IGT Bianco, Riserva della Cascina, Latium, 12,5%

Cépages : Malvasia Puntinata 50%, Bombino Bianco 30%, Trebbiano Toscano 20% - **Vin biologique**

Vin blanc sec, avec des notes de pulpe blanche, fruits tropicaux, agrumes et avec une très légère minéralité.

Don Chisciotte 75 cl **41 €**

Campania IGT, Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione, Campania, 12,5%

Cépages : Fiano 100% - **Vin biologique**

Vin blanc de macération (vin orange). Le nez exprime une belle complexité avec des notes aromatiques fruitées, florales et délicates. En bouche, il est élégant et fruité, avec une bonne fraîcheur et une bonne saveur.

Spumanti - Pétillants

Millesimato Extra Dry 75 cl **6 € - 32 €**

Valdobbiadene Prosecco DOCG, Azienda Agricola La Farra, Veneto, 11,5%, cépage : Glera 100%

Nativo Brut Alpino 75 cl **35 €**

Alpino Bianco Spumante, Pétillant naturel, Cantina Furlani, Trentino, 12,5%

Cépages : Verderbara 50 %, Lagarino Bianco 50 %

Un pétillant naturel très frais, minéral sur des notes de fruits blancs (pommes et poires)



Vino rosato - Vin rosé

Dogajolo Toscano Rosato IGT 12,5 cl - 75 cl **5,5 € - 28 €**

Rosato Toscano IGT, Cantina Carpineto, Toscana, 12,5%

Cépage : Cabernet Sauvignon 55%, Sangiovese 45%

Vin aux notes fruitées de cerises, framboises, mûres et pétales de rose. Un vin dense avec une plaisante fraîcheur et élégant au palais

Vini rossi - Vins rouges (page 1)

Alanera 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

Rosso Veronese IGT, Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto, 13,5%

Cépages : Corvina 55%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, Variétés locales 10%

Un vin structuré. Le bouquet est intense sur des parfums de cerises mûres, de pruneaux et d'épices, avec de belles notes de café.

Valpolicella Classico 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Valpolicella DOC, Antolini Pier Paolo E Stefano, Veneto, 12%

Cépages : Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%

Un vin rouge souple, élégant et fruité, frais et aux notes de fruits rouges et cerises amarene. Un vin agréable en bouche, d'une acidité vive et des tanins modérés.

Dolcetto d'Alba 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Dolcetto d'Alba DOC - Le Ciliegie, Cantina Manzone, Piémont, 13,5%

Cépage : Dolcetto

Vin rouge frais, intense aux notes de mûres, de violettes et cerises noires.

Fonte Venna 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cantina Il Feuducio, Abruzzo, 13,5%

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo 100%

Un vin rouge fruité aux tanins élégants avec des nuances épicées et petits fruits rouges de sous-bois.

Primitivo 12,5 cl - 75 cl **6 € - 34 €**

Rosso Puglia IGP, Cantina Spelonga, Puglia, 14%

Cépage : Primitivo 100%

Un vin rouge intense et velouté avec une belle acidité aux notes florales, de framboises et de petits fruits rouges.

IX Miglio Rosso 75 cl **37 €**

Lazio IGT Rosso, Riserva della Cascina, Lazio, 14%

Cépages : Merlot, Montepulciano - **Vin biologique**

Vin rouge structuré, fin et intense aux arômes de fruits rouges, de réglisse et aux tanins soyeux

Poggio alla Guardia 75 cl **39 €**

Maremma Toscana Rosso DOC, Cantina Rocca di Frassinello, Toscana, 14,5%

Cépages : Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 15%

Vin rouge avec des arômes intenses et concentrés de baies, de poivre et d'épices. En bouche, c'est un vin ample et élégant, avec une finale agréablement longue et épicée.



Vini rossi - Vins rouges (page 2)

Barbera d'Asti 75 cl

43 €

Barbera d'Asti DOCG – La Villa, Tenuta Olim Bauda, Piémont, 13,5%

Cépage : Barbera 100% - **Vin biologique**

Un vin rouge au nez assez charnu et gourmand avec belle maturité. En bouche un vin rouge percutant avec une belle attaque, une ampleur agréable et des tanins veloutés très agréables.

Riboté 75 cl

44 €

Freisa d'Asti DOC, Azienda Agricola Renato Buganza, Piemonte, 14,5%

Cépage : Freisa 100 % - **Vin biologique**

Un cépage rare du sud du Piémont. Un vin rouge puissant aux notes de fruits rouges et aux tanins soyeux.

Poliziano 12,5 cl - 75 cl

52 €

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Carletti Poliziano, Toscana, 14%

Cépage : Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Merlot 5%, Colorino 5%

Vin rouge aux notes de mûres et de prunes, avec des notes d'épices douces. Un vin rouge corsé, structuré avec des arômes intenses de fruits noirs et des tanins soyeux.

Perticaia 75 cl

54 €

Montefalco Sagrantino DOCG, Azienda Agriaria Perticaia, Umbria, 14,5%

Cépage : Sagrantino 100%

Un vin rouge rubis intense au reflet grenat. Au nez c'est un vin aux notes épicées, de cerises et de mûres. En bouche c'est un vin puissant et structuré. Un vin d'une grande expressivité, caractérisé par des tanins vifs et bien maîtrisés.

Barolo 75 cl

70 €

Barolo DOCG, Cantina Sant'Evasio, Piemonte, 14%

Cépage : Nebbiolo 100%

Arômes de cerise mûre et de pétale de rose. Notes complexes de réglisse et de cuir. Un goût bien équilibré et élégant, puissant et fruité à la fois.