

CENA - DÎNER

PRIMI - ENTRÉES

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE ALLA SICILIANA - Sicilia

Salade de fenouil et d'oranges tarocco servie avec des olives taggiasche, de l'oignon frais et un filet d'huile d'olive - Sicile

VITELLO TONNATO - Piemonte

Rond de veau cuit en basse température, refroidi, coupé finement et servi avec une sauce au thon - Piémont

(Notre viande de veau est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)

CARCIOFO ALLA ROMANA - Lazio

Artichaut braisé servi tiède avec une farce à base de persil plat, menthe et une pointe d'ail - Latium

SECONDI - PLATS

AGNOLOTTI AL BRASATO - Piemonte

Ravioli maison farcis avec du bœuf braisé, vert de blette, servis avec un beurre de sauge et saupoudrés de Parmigiano Reggiano - Piémont

(Notre viande de bœuf est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)

ORATA ALL'ACQUA PAZZA - Campania

Filet de dorade corse en nage dans un léger fumet accompagné de pois chiches bio, tomates confites sardes et roquette - Campanie

FORMAGGIO - FROMAGE - DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI GORGONZOLA E TALEGGIO

Assiette de « gorgonzola » et « taleggio » (Notre fromage vient de la Crèmerie Saint-Antoine)

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, CANTUCCI E ACETO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, et cantucci (biscuit sec et croquant typique de Toscane aux amandes) et vinaigre balsamique

CANNOLO SICILIANO - Sicilia

Tube de pâte au marsala farcie à la ricotta de brebis parfumée à la fleur d'oranger, oranges et cédrats confits et pistaches - Sicile

BONÈT DELLE LANGHE - Piemonte

Flan crémeux au chocolat à base d'amaretti, de pâte de noisettes du Piémont maison et d'une pointe de café et de rhum - Piémont

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

MENÙ FISSO

Menu unique

PRIMO - SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 29€

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 29 €



veronati
trattoria italiana

Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Coca-cola, Coca-cola zero – 33 cl	3,5 €
Jus de fruit artisanal Alain Millat – 33 cl <i>Mandarine, Pêche de vigne des côteaux du lyonnais, Pomme Cox's de Normandie</i>	5,5 €
Limonata di Sicilia, Chinotto – 27,5 cl	4 €
San Pellegrino, Levico – 50 cl	3 €
San Pellegrino – 100 cl	4 €
Espresso « café Mokxa »	2 €
Doppio	3 €
Caffè coretto (café et grappa)	3,5 €
Thé noir Earl Grey, Thé de Noël, Thé vert à la menthe « Fortnum & Mason »	3,5 €
Infusion menthe poivrée, trois cannelles, citron gingembre miel « Pukka »	3,5 €

Aperitivi - Apéritifs

Vermouth « Riserva Speciale » bianco, rosso – 4 cl	5 €
Campari – 4 cl	5 €
Barolo chinato – 4 cl	5 €
Marsala all'uovo – Marsala à l'œuf – 4 cl	4 €
Birra Peroni, birra sarda Ichnusa – Bière Peroni, bière sarde Ichnusa – 33 cl	4,5 €
Spritz Aperol, Spritz Campari – 20 cl	7 €

Liquori - Liqueurs

Limoncello, Sambuca, Nocino, Mirto di Sardegna, Disaronno, Vino Santo, Fernet Branca – 4 cl	6 €
Grappa di Arneis « Bric Cenciurio », Grappa di Barolo invecchiata « Bric Cenciurio » – 4 cl	7 €

Vini bianchi - Vins blancs / Spumante - Pétillant

Extrema, Bianco Puglia IGP, Falanghina, Cantine Spelonga – Puglia – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Roero Arneis DOCG, Ca' Bianca – Piemonte – 75 cl	27 €
Alto Adige Müller Thurgau DOC, Erste Neue – Alto Adige – 75 cl	6 € / 28 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG, La Farra « Spumante / Pétillant » – Veneto – 75 cl	30 €

Vino rosato - Vin rosé

Marilina Rosè, Rosato Puglia IGP, Donna Maria Franca – Puglia – 12,5cl / 75 cl	5 € / 25 €
--	------------

Vini rossi - Vins rouges

Valpolicella Classico Superiore DOC, Azienda Zenato – Veneto – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Primitivo Puglia IGP, Cantine Spelonga – Puglia – 12,5cl / 75 cl	6 € / 30 €
Dolcetto d'Alba Le Ciligie DOC, Azienda Agricola Manzone Giovanni – Piemonte – 75 cl	6,5 € / 31 €
Etna Rosso DOC, Azienda Agricola Graci – Sicilia – 75 cl	7€ / 36 €
Barbera d'Asti DOCG « La Matòta », Bio, Radici E Filari – Piemonte – 75 cl	29 €
Lucanto - Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bio, Tenuta Torre Raone – Abruzzo – 75 cl	30 €
Montefalco Rosso DOC, Azienda Agraria Perticaia – Umbria – 75 cl	39 €
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Azienda Agricola Poliziano – Toscana – 75 cl	48 €

Prix nets, service et taxes comprises