

PRANZO - DÉJEUNER

ANTIPASTI - 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

PIATTO DI FINOCCHIONA TOSCANA E OLIVE NOCELLARA DELL'ETNA - *Toscana*

Assiette de finocchiona (saucisson toscan aux graines de fenouil) servie avec des olives « Nocellara dell'Etna » de Sicile - Toscane

CARCIOFO ALLA GIUDIA - *Lazio*

Recette traditionnelle de la cuisine juive romaine. Artichaut frit servi chaud avec une pincée de sel et de poivre - Latium

PRIMO O SECONDO - PLATS

CAVATELLI ALLE VONGOLE - *Puglia*

Cavatelli (pâtes sèches) aux palourdes servis avec une pointe d'ail et de persil plat - Pouilles
Les cavatelli sont des pâtes courtes aux bords roulés typiques de la région des Pouilles et du Molise
(Dans la tradition culinaire italienne ce plat de pâtes se mange sans parmesan ni pecorino)

STRACOTTO ALLA PARMIGIANA - *Emilia-Romagna*

Effiloché de viande de bœuf cuit longuement et servi avec une sauce à base de vin rouge et légèrement tomaté - Emilie-Romagne
(Notre viande de bœuf est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)

FORMAGGIO - FROMAGE - DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI GORGONZOLA

Assiette de gorgonzola

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, OFFELLE DI PARONA E ACETO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, offelle di Parona (biscuit typique de Lombardie) et vinaigre balsamique

PASTICCIOTTO LECCESE - *Puglia*

Tartelette typique du Salento (Pouilles) à base de pâte sablée et farcie de crème pâtissière légèrement parfumée au citron - Pouilles

GELATO AL LIMONE, CANESTRELLI, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E MAGGIORANA

Glace au citron, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), copeaux de chocolat noir et marjolaine

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

PRIMO O SECONDO : 15€

Plat : 15 €

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 18€

Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 18€

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 22€

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 22 €



veronati

trattoria italiana

CENA – DÎNER

ANTIPASTI - ENTRÉES

PIATTO DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA (SALUMIFICIO SANTORO) E LAMPASCIONI - Puglia

Assiette de capocollo de Martina Franca (Salumificio Santoro) servie avec des lampascioni.

Les lampascioni sont des bulbes d'oignons sauvages marinés avec de l'huile d'olive et des aromates typique des Pouilles - Pouilles

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

CARCIOFO ALLA GIUDIA - Lazio

Recette traditionnelle de la cuisine juive romaine. Artichaut frit servi chaud avec une pincée de sel et de poivre - Latium

PRIMO O SECONDO - PLATS

TROCCOLI CON RAGÙ DI POLPO - Puglia

Troccoli (pâtes fraîches maison) servis avec une sauce à base de poulpe frais et de tomates - Pouilles

Les troccoli sont des pâtes longues de forme carrée typique du nord des Pouilles

Nos pâtes sont réalisées à partir de farines italiennes biologiques Mulino Marino

Dans la tradition culinaire italienne ce plat de pâtes se mange sans parmesan ni pecorino

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Lazio

Fine escalope de veau recouverte de jambon de parme et sauge déglacée au marsala - Latium

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

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages (Notre fromage vient de la Crèmerie Saint-Antoine)

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, OFFELLE DI PARONA E ACETO BALSAMICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, offelle di Parona (biscuit typique de Lombardie) et vinaigre balsamique

SEADAS - Sardegna

Petit chausson frit farci à la ricotta de brebis parfumée aux zestes d'oranges et citrons, nappé de miel sicilien et pistaches - Sardaigne

GELATO AL LIMONE, CANESTRELLI, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E MAGGIORANA

Glace au citron, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), copeaux de chocolat noir et marjolaine

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

MENÙ FISSO

Menu unique

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 30€

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 30€



veronati

trattoria italiana