

## PRANZO - DÉJEUNER

### PRIMI - ENTRÉES

#### MOZZARELLA IN CARROZZA - Campania

Petit sandwich typique de Campanie pané, farci avec de la « mozzarella di bufala campana DOP » et un filet d'anchois et frit - Campanie

#### PIATTO DI MORTADELLA IGP E OLIVE TAGGIASCHE - Emilia-Romagna

Assiette de Mortadelle IGP servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Emilie-Romagne

#### 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

#### CALAMARATA AL SUGO DI CALAMARI - Campania

Calamarata (pâtes en forme d'anneaux) servies avec une sauce tomate à base d'encornets frais - Campanie

(Dans la tradition culinaire italienne les plats de pâtes à base de poissons et de fruits de mer se mangent sans parmesan ni pecorino)

#### BRASATO AL VINO ROSSO - Piemonte

Morceau de paleron de bœuf braisé servi avec une sauce à base de vin rouge - Piémont

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

### DOLCI - DESSERTS

#### GELATO FIOR DI LATTE, MELA COTOGNA COTTA, PASTA DI MELIGA E SABA

Glace fleur de lait, compote de coing, pasta di meliga (biscuit typique du Piémont à base de farine de maïs bio) et saba bio (nectar de mou de raisin typique de l'Emilie-Romagne)

#### 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

#### 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

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

**SECONDO : 14€**

*Plat : 14 €*

**PRIMO - SECONDO O SECONDO - DOLCE : 18€**

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 18€*

**PRIMO - SECONDO - DOLCE : 22€**

*Entrée - Plat - Dessert : 22 €*



**veronati**

*trattoria italiana*

## CENA - DÎNER

### PRIMI - ENTRÉES

#### PASTA E FAGIOLI - Lazio

*Soupe épaisse de légumes et de haricots borlotti légèrement mixée  
servie avec un filet d'huile d'olive et saupoudrée de pecorino romano DOP – Latium*

#### GNOCCO FRITTO E AFFETTATO MISTO : COPPA DI PARMA IGP E SALAME DI FELINO IGP - Emilia-Romagna

*Gnocco fritto (petits pains frits) servi avec un assortiment de charcuterie de la région  
(Coppa di Parma IGP et Salame di Felino IGP) - Emilie-Romagne*

#### 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

#### FREGOLA SARDA CON LE VONGOLE - Sardegna

*Plat typique de Sardaigne à base de petites pâtes et de palourdes mijotées dans une sauce légèrement tomatée - Sardaigne*

#### BRACIOLE NAPOLETANE AL SUGO - Campania

*Rouleaux de viande de bœuf farcis avec de la pancetta, pignons, raisins secs et pecorino romano DOP,  
mijotés dans un coulis de tomates sardes - Campanie*

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

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FONTINA E GORGONZOLA

*Assiette de fontina et gorgonzola (Notre fromage vient de la Crèmerie Saint-Antoine)*

#### GELATO FIOR DI LATTE, MELA COTOGNA COTTA, PASTA DI MELIGA E SABA

*Glace fleur de lait, compote de coing, pasta di meliga (biscuit typique du Piémont à base de farine de maïs bio)  
et saba bio (nectar de mou de raisin typique de l'Emilie-Romagne)*

#### 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*

#### 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*

*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, Cappuccino	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 €
Marsala all'uovo – Marsala à l'œuf – 4 cl	4 €
Birra Peroni – Bière Peroni – 33 cl	4,5 €
Spritz Aperol, Spritz Campari – 20 cl	7 €

## ***Liquori - Liqueurs***

Sambuca – 4 cl	6 €
Fernet branca – 4 cl	6 €
Grappa di Arneis « Bric Cenciurio », Grappa di Barolo invecchiata « Bric Cenciurio – 4 cl	7 €
Aràngiu – 4 cl	6 €
Disaronno, Vino Santo – 4 cl	6 €

## ***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 €
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***

Solea Nero d'Avola IGT, Cantina Cellaro – Sicilia – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Sangaetano Primitivo di Manduria DOP, Cantina Due Palme – Puglia – 12,5cl / 75 cl	6 € / 30 €
Lucanto Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bio, Tenuta Torre Raone – Abruzzo – 75 cl	29 €
Il Passo, Nerello Mascalese IGT, Vigneti Zabù – Sicilia – 75cl	29 €
Barbaresco DOCG, Azienda Agricola Icardi – Piemonte – 75 cl	49 €

Prix nets, service et taxes comprises