

CENA - DÎNER

ANTIPASTI - ENTRÉES

SUPPLÌ AL TELEFONO - Lazio

*Croquette de riz au ragoût de viande de porc et de tomate et farcie à la mozzarella fondante - Latium
(Notre viande de porc est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)*

PIATTO DI CAPOCOLLO PUGLIESE (SALUMIFICIO SANTORO) E LAMPASCIONI - Puglia

*Assiette de capocollo des Pouilles (Salumificio Santoro) servie avec des lampascioni.
Les lampascioni sont des bulbes d'oignons sauvages marinés avec de l'huile d'olive et des aromates - Pouilles*

SARDE A BECCAFICO ALLA CATANESE - Sicilia

Sardines désarêtées, légèrement vinaigrées, farcies avec un mélange de pecorino, chapelure, pignons, olives vertes, ail et frites Sicile

PRIMO O SECONDO - PLATS

CULURGIONES D'OGLIASTRA - Sardegna

*Ravioli tressés maison typique de la région d'Ogliastra en Sardaigne farcis avec une purée de pomme de terre, du pecorino et de la menthe,
servis avec un coulis de tomates sardes et saupoudrés de pecorino - Sardaigne*

POLPO UBRIACO - Toscana

*Poulpe de roche frais de Méditerranée servi en ragoût avec une sauce à base de vin rouge, d'oignons et légèrement tomatée.
Notre ragoût de poulpe est servi avec une polenta blanche - Toscane*

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 COTOGNE E PERE, ZALETTI E SABA

*Glace fleur de lait, compote de coings et poires, zaletti (biscuit typique de Vénétie à base de farine de maïs et de raisins secs)
et saba (nectar de mou de raisin typique de l'Emilie-Romagne)*

MONTEBIANCO - Piemonte

Meringues recouvertes d'une chantilly légère au mascarpone et de vermicelles de marrons avec une pointe de rhum - Piémont

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDANTE, SBRISOLONA E PANNA MONTATA

*Sorbet au chocolat noir origine Equateur, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie aux amandes et à la farine de maïs)
et chantilly légère au mascarpone*

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 : 29€

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 29 €



veronati

trattoria italiana