

PRANZO - DÉJEUNER

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

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO - Lombardia

Assiette de Bresaola de la Valtellina IGP (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et filet d'huile d'olive et de citron - Lombardie

SUPPLÌ AL TELEFONO - Lazio

Croquette de riz au ragoût de viande de bœuf, de porc et de tomate et farcie à la mozzarella fondante - Latium

(Nos viandes sont d'origine française et viennent de chez Ducci - Boucherie Franklin)

SECONDI - PLATS

BRANZINO CON LE CIPOLLE - Sardegna

Filet de bar corse servi avec une compotée d'oignons rouges, épinards et une purée de pomme de terre à l'huile d'olive – Sardaigne

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI - Emilia-Romagna

Cannelloni maison farcis à la ricotta et aux épinards et servis avec un coulis de tomates et saupoudrés de Parmigiano Reggiano DOP - Emilie-Romagne

DOLCI - DESSERTS

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

TORTA CAPRESE - Campania

Gâteau au chocolat et amandes typique de l'île de Capri servi avec une chantilly légère au mascarpone - Campanie

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

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 ROMANA - Lazio

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

CROSTINI AL LARDO DI ARNAD - Valle d'Aosta

Lard d'Arnad (lard blanc) servi sur deux pains toastés, miel de châtaigner et noix - Vallée d'Aoste

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 ALLA PUGLIESE - Puglia

Rouleaux de viande de bœuf farcis avec de la pancetta, caciocavallo et pecorino, mijotés dans un coulis de tomates sardes - Pouilles

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

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

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, 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 », Doppio	2 € / 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

Aràngiu, 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 €
Giba Bianco, Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Giba – Sardegna – 75 cl	27 €
Alto Adige Müller Thurgau DOC, Erste Neue – Alto Adige – 12,5 cl / 75 cl	6 € / 28 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG, La Farra « Spumante / Pétillant » – Veneto – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 30 €

Vino rosato - Vin rosé

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

Vini rossi - Vins rouges

IGT Provincia di Pavia Rosso, Castello di Stefanago – Lombardia – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Sangaetano, Primitivo di Manduria DOP, Cantine Due Palma – Puglia – 12,5cl / 75 cl	6 € / 30 €
Dolcetto d'Alba Le Ciligie DOC, Azienda Agricola Manzone Giovanni – Piemonte – 12,5 cl / 75 cl	6,5 € / 31 €
Barbera d'Asti DOCG « La Matòta », Bio, Radici E Filari – Piemonte – 12,5 cl / 75 cl	6 € / 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