

## PRANZO - DÉJEUNER

### ANTIPASTI - ENTRÉES

**PIATTO DI SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP E OLIVE TAGGIASCHE - Trentino Alto-Adige**  
*Assiette de Speck IGP (jambon cru fumé) servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Trentin-Haut-Adige*

**SARDE A BECCAFICO ALLA CATANESE - Sicilia**  
*Sardines désarêtées, légèrement vinaigrées, farcies avec un mélange de pecorino, chapelure, persil, ail et frites - Sicile*

**PANZANELLA - Toscana**  
*Salade typique de Toscane à base de pain, de tomates, de concombre, de cébette, d'oignons rouge vinaigrés et de basilic - Toscane*

### PRIMO O SECONDO - PLATS

**PACCHERI (PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI) CON LA RICOTTA - Campania**  
*Paccheri (grosse pâte en forme de tube – Pastificio Agricolo Mancini) servis avec un coulis de tomates sardes, pecorino romano DOP, ricotta artisanale et huile d'olive - Campanie*

**CONIGLIO RIPIENO ALLE ERBE - Liguria**  
*Médailles de râble de lapin désossé et farcis avec des épinards, de la pancetta et avec une farce à base de mie de pain, de parmesan, d'olives taggiasche et de marjolaine - Ligurie  
(Nos râbles de lapin sont d'origine française)*

### FORMAGGIO - FROMAGE - DOLCI - DESSERTS

**TAGLIERE DI GORGONZOLA**  
*Assiette de gorgonzola*

**GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI ALBICOCCHES, KRUMIRI E SABA**  
*Glace fleur de lait, compote d'abricots, krumiri (biscuit typique piémontais à base de farine de maïs) et saba bio (nectar de mou de raisin typique de l'Emilie-Romagne)*

**TORTA BAROZZI - Emilia-Romagna**  
*Gâteau fondant typique de Vignola près de Modène (réalisé en hommage au célèbre architecte renaissance Jacopo Barozzi da Vignola) au chocolat noir et café avec une pointe de rhum servi avec une chantilly légère au mascarpone - Emilie-Romagne*

**GELATO AL PISTACCHIO, PANNA MONTATA, SBRISOLONA E LAMPONI**  
*Glace à la pistache, chantilly légère au mascarpone, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie à base d'amandes) et framboises*

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

**PRIMO O SECONDO : 14€**  
*Plat : 14 €*

**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

**FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - Lazio**  
*Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella et un petit filet d'anchois - Latium*

**PIATTO DI PROSCIUTTO DI NORCIA IGP E CAPONATA SICILIANA - Umbria**  
*Assiette de prosciutto de Norcia IGP servie avec de la caponata sicilienne - Ombrie*

**SARDE A BECCAFICO ALLA CATANESE - Sicilia**  
*Sardines désarêtées, légèrement vinaigrées, farcies avec un mélange de pecorino, chapelure, persil, ail et frites - Sicile*

### PRIMO O SECONDO - PLATS

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI AGNELLO - Abruzzo**  
*Spaghetti de forme carrée (pâtes fraîches maison) servis avec un ragoût à base de viande d'agneau et de tomates et saupoudrés de pecorino romano DOP - Abruzzes*  
*(Notre viande d'agneau est d'origine française et vient de chez Ducci - Boucherie Franklin)*

**POLPO SU CREMA DI FAVE - Puglia**  
*Poulpe frais grillé servi sur une crème de fèves et accompagné d'une sauce à base de câpres et de zeste de citron - Pouilles*

### 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, COMPOSTA DI ALBICOCHE, KRUMIRI E SABA**  
*Glace fleur de lait, compote d'abricots, krumiri (biscuit typique piémontais à base de farine de maïs) et saba bio (nectar de mou de raisin typique de l'Emilie-Romagne)*

**CASSATA SICILIANA - Sicilia**  
*Gâteau à base de pain de gènes, ricotta de brebis parfumée à l'eau de fleur d'oranger, oranges et cédrats confits et recouvert de pâte d'amande - Sicile*

**GELATO AL PISTACCHIO, PANNA MONTATA, SBRISOLONA E LAMPONI**  
*Glace à la pistache, chantilly légère au mascarpone, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie à base d'amandes) et framboises*

*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*