

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 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

CROSTINO DI FEGATINI DI POLLO E CROSTINO DI FAGIOLI IN AGRODOLCE - Toscana

Toast de pain servi avec une crème de foie de volaille au romarin
et toast de pain servi avec des haricots blancs au vinaigre de vin rouge et une pointe de sauge - Toscane

SECONDI - PLATS

GNOCCHI ALLA SORRENTINA - Campania

Gnocchi de pommes de terre maison servis avec un coulis de tomates sardes, pecorino romano DOP
et mozzarella di bufala campana DOP - Campanie

OSSOBUCO ALLA MILANESE - Lombardia

Jarret de veau braisé avec du vin blanc et légumes et saupoudré de gremolata (mélange de persil plat, citron et ail) – Lombardie

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

DOLCI - DESSERTS

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI PERE, ZALETTI E SABA

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

TORTA CAPRESE - Campania

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

MACEDONIA CON ARANCE SICILIANE, SBRISOLONA, MELOGRANO E MAGGIORANA

Salade d'oranges de Sicile, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie), grenade et marjolaine

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

CROSTINO DI FEGATINI DI POLLO E CROSTINO DI FAGIOLI IN AGRODOLCE - Toscana

*Toast de pain servi avec une crème de foie de volaille au romarin
et toast de pain servi avec des haricots blancs au vinaigre de vin rouge et une pointe de sauge - Toscane*

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

RISOTTO AL RADICCHIO E VINO ROSSO - Veneto

*Risotto à la trévis (chicorée rouge légèrement amère) et au vin rouge - Vénétie
Notre « risotto al radicchio rosso » est élaboré à partir de riz « vialone nano » et d'un bouillon de légumes fait maison*

TOMAXELLE - Liguria

*Rouleaux de viande de veau farcis avec de la chair à saucisse, parmesan, cèpes et marjolaine
et mijotés dans un coulis de tomates sardes - Ligurie*

(Notre viande de veau 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 PERE, ZALETTI E SABA

*Glace fleur de lait, compote de poires, zaletti (biscuit typique de Vénétie à base de farine de maïs et de raisins secs)
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

MACEDONIA CON ARANCE SICILIANE, SBRISOLONA, MELOGRANO E MAGGIORANA

Salade d'oranges de Sicile, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie), grenade 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

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 », 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

Limoncello, 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 €
Roero Arneis DOCG, Ca' Bianca – Piemonte – 75 cl	5,5 € / 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

Valpolicella Classico Superiore DOC, Azienda Zenato – Veneto – 12,5 cl / 75 cl	5 € / 25 €
Barbera d'Asti DOCG « La Matòta », Bio, Radici E Filari – Piemonte – 75 cl	29 €
Lucanto - Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bio, Tenuta Torre Raone – Abruzzo – 75 cl	30 €
Primitivo Puglia IGP, Cantine Spelonga – Puglia – 12,5cl / 75 cl	6 € / 30 €
Dolcetto d'Alba Le Ciligie DOC, Azienda Agricola Manzone Giovanni – Piemonte – 75 cl	6,5 € / 31 €
Etna Rosso DOC, Azienda Agricola Graci – Sicilia – 75 cl	7 € / 36 €
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