



## PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

### ANTIPASTI - ENTRÉES

#### FRISELLA PUGLIESE - Puglia

Petit pain sec fait maison typique de la région des Pouilles assaisonné d'artichauts confits à l'huile, roquette et ricotta sèche bio (Nos friselle sont réalisées à partir de farines biologiques Mulino Marino) - Pouilles

#### SALMERINO ALPINO AFFUMICATO, SALSA AL CREN, MELE E CIPOLLE IN AGRODOLCE - Trentino Alto-Adige

Morceaux d'omble chevalier des Alpes fumé par nos soins servis avec une crème de raifort, pommes et des pickles d'oignons rouges (4-6-11) - Trentin-Haut-Adige

#### PIATTO DI MORTADELLA CLASSICA (PRESIDIO SLOW FOOD) - Emilia-Romagna

Assiette de mortadelle classique servie avec des petits légumes à l'huile des Pouilles - Emilie-Romagne  
Notre mortadelle certifiée "slow food" est réalisée de manière artisanale à la main et à partir de viande de cochon de race locale.

### PRIMO O SECONDO - PLATS

#### MAFALDINE (PASTIFICIO ZACCAGNI) ALLA PUTTANESCA - Campania

Mafaldine (pâtes en forme de petits rubans aux bords dentelés - Pastificio Zaccagni) servis avec un coulis de tomates sardes, anchois, câpres de Sicile et olives taggiasche - Campanie

**Dans la tradition culinaire italienne les plats de pâtes à base de poissons et de fruits de mer se mangent sans fromage**

#### BRACIOLE ALLA PUGLIESE - Puglia

Rouleaux de viande de bœuf farcis avec du capocollo di Martina Franca (coppa typique de la ville de Martina Franca située dans la province du Taranto dans les Pouilles, caciocavallo (fromage à pâte filée typique du sud de l'Italie) et pecorino, mijotés longuement dans un coulis de tomates sardes - Pouilles  
Notre viande de bœuf provient de la ferme de Lariès en Aveyron - Race Aubrac

#### CARNE SALADA - Trentino Alto-Adige

Assiette de Carne Salada (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) coupée finement, servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron (6) - Trentin-Haut-Adige  
Notre viande de bœuf provient de la ferme de Lariès en Aveyron - Race Aubrac

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, FRUTTI ROSSI, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E ACETO BALSAMICO - Veronatus

Glace fleur de lait, fruits rouges, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone et vinaigre balsamique bio (1-3-6-11)

#### CASSATA SICILIANA - Sicilia

Gâteau à base de pain de gènes, ricotta parfumée à l'eau de fleur d'oranger, oranges et cédrats confits et recouvert de pâte d'amande réalisée maison (1-3-6-7) - Sicile

#### SORBETTO AL MELONE, TORTA ALLE MANDORLE, CREMA ALLA VERBENA, LAMPONI E TEGOLA ALLE MANDORLE

Sorbet au melon, gâteau à l'amande, crèmeux verveine, framboises et tuile à l'amande (1-3-6-7)

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

**Certains produits contiennent des allergènes, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 20 €**

**Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 20 €**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 24 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 24 €**



## CENA – NOTRE CARTE POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU SAMEDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### PIATTO DI "CONTE" CASA ANTICA ARDENGA - Emilia-Romagna

Assiette de "Conte" servie avec des petits légumes à l'huile des Pouilles - Emilie-Romagne  
Le conte, cousin du culatello est une charcuterie exclusive de la maison Antica Ardenga obtenu à partir des meilleurs pièces de la cuisse du cochon que l'on vient habiller avec du sel et du poivre et affiné en cave pendant 10 mois.

#### SEGATO DI CARCIOFI, RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO TOSCANO - Toscana

Artichauts crus coupés finement servis avec un filet d'huile d'olive et de citron,  
de la roquette et des copeaux de pecorino de Toscane (6) - Toscane

#### PANELLE, CREMA DI RICOTTA AL LIMONE DI SICILIA, FILETTO DI ALICI DI CETARA - Sicilia

Galettes à la farine de pois chiches bio en beignet, crème de ricotta aux zestes de citron de Sicile  
et filet d'anchois à l'huile de Cetara (4-6) - Sicile

### PRIMO O SECONDO – PLATS

#### SEDANI (PASTIFICIO ZACCAGNI) ALLA NORMA - Sicilia

Pâtes courtes en forme de tube (Pastificio Zaccagni) servies avec un coulis de tomates sardes au basilic,  
aubergines confites et ricotta sèche fumée bio (1-6) - Sicile

#### VITELLO TONNATO - Piemonte

Rond de veau cuit en basse température, refroidi, coupé finement et servi avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont  
Notre viande de veau vient de la ferme de Lariès en Aveyron - Veau de l'Aveyron et du Ségala

#### SALMERINO ALPINO ALLE ERBE - Trentino Alto-Adige

Filet d'omble chevalier aux herbes servi avec une crème de petits pois à l'ail des ours  
et galette de polenta croustillante (4-6) - Trentin-Haut-Adige  
Notre filet d'omble chevalier, grand classique de la cuisine du Trentin provient de l'Isère

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, FRUTTI ROSSI, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E ACETO BALSAMICO - Veronatusi

Glace fleur de lait, fruits rouges, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur),  
chantilly légère au mascarpone et vinaigre balsamique bio (1-3-6-11)

#### BONÈT DELLE LANGHE - Piemonte

Flan crémeux au chocolat à base d'amaretti, de noisettes « Tonda di Giffoni de Campanie »  
et d'une pointe de café et de rhum et servi avec un peu de chantilly légère au mascarpone (1-3-6-7) - Piémont

#### SORBETTO AL MELONE, TORTA ALLE MANDORLE, CREMA ALLA VERBENA, LAMPONI E TEGOLA ALLE MANDORLE

Sorbet au melon, gâteau à l'amande, crémeux verveine, framboises et tuile à l'amande (1-3-6-7)

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

**Certains produits contiennent des allergènes, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle**

### MENÙ FISSO

**Menu unique**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 32 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 32 €**

**MENÙ + FORMAGGIO : 37 €**

**Menu + Fromage : 37 €**

**veronatusi**

*trattoria italiana*



## LA NOSTRA CARTA DEI VINI – NOTRE CARTE DES VINS

### Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Mole Cola, Mole Cola zero - 33 cl	3,5 €
Jus de fruit artisanal Alain Millat : <i>Jus Mandarine Tardivo di Ciaculli, Nectar Pêche de vigne</i> - 33 cl	5,5 €
Sirop de fruit artisanal Alpe Pragias : <i>myrtille, menthe de montagne, abricot</i>	2,5 €
Gazzosa (limonade), Chinotto, Melagrana (soda à la grenade) - 27,5 cl	4 €
Bergotto (soda au citron bergamote de Calabre) - 20,0 cl	3,5 €
San Pellegrino 50cl - 100 cl	3 € - 4 €
Espresso "café Mokxa"	2 €
Doppio	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, miel citron gingembre, camomille «Pukka»	3,5 €

### Aperitivi - Apéritifs

Vermouth Martelletti rosso, Vermouth Bèrto bianco o rosso - 6 cl	5 €
Bitter Bèrto - 6 cl	5 €
Marsala all'uovo - Marsala à l'œuf - 6 cl	4 €
Barolo chinato - 6 cl	6 €
Vino di arance - Vin d'orange 6 cl	5 €
Spritz Aperol, Spritz Select, Spritz Aperitivo, Spritz Bitter Bèrto, Spritz Etna Bitter - 20 cl	8 €
Birra sarda Ichnusa - Bière sarde Ichnusa - 33 cl	4,5 €
Birre artigianali Baladin - Bières artisanales piémontaises Baladin - 33 cl	5,5 €
<i>Nazionale : bière blonde aux notes d'agrumes et céréalières</i>	
<i>Wayan : bière blonde légèrement trouble aux notes d'orange, de poire et de bergamote</i>	
<i>Super Bitter : bière ambrée aux notes de caramel, fruits secs et houblon avec une légère amertume</i>	

### Liquori - Liqueurs

Sambuca, Aràngiu, Mandarinetto, Acqua di cedra, Liquore di bergamotto, Kaciuto, Disaronno, Amaretto bianco, Amaretto classico, Nepèta, Majora, Amara Rossa, Mirto, Chinotto - 4 cl	6 €
Grappa di Malvasia o Brachetto «Dis. Quaglia» - 4 cl	6 €

### Vini bianchi - Vins blancs

<b>IX Miglio</b> 12,5cl - 75 cl	5 € - 25 €
Lazio IGT Bianco, Riserva della Cascina, Latium, 12,5%	
Cépages : Malvasia Puntinata 50%, Bombino Bianco 30%, Trebbiano Toscano 20% - <b>Vin biologique</b>	
<i>Vin blanc sec, fin, avec des notes de pulpe blanche, fruits tropicaux, agrumes, fleurs des champs et avec une très légère minéralité.</i>	
<b>Extrema</b> 12,5 cl - 75 cl	5,5 € - 27 €
Bianco Puglia IGP, Cantina Spelonga, Pouilles, 13%	
Cépage : Falanghina	
<i>Vin blanc sec, au bouquet intense et persistant avec des notes de fruits de la passion, pommes, pêches et fruits du verger.</i>	



**Müller Thurgau** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 29 €**  
Alto Adige DOC, Cantina Erste + Neue, Alto Adige, 12,5%  
Cépage : Müller Thurgau 100%  
*Vin blanc sec aux notes fruitées et floréales, vif et frais en bouche.*

**Perticaia** 75 cl **28 €**  
Umbria Grechetto IGT, Azienda Agricola Perticaia, Umbria, 12,5%  
Cépages : Grechetto 100 %  
*Vin blanc sec aux notes d'abricots, de pêches jaunes, de camomille et d'agrumes.*

**Etna Bianco** 75 cl **36 €**  
Etna Bianco DOC, Azienda Agricola Graci, Sicile, 12%  
Cépages : Carricante 70%, Catarratto 30%  
*Vin blanc sec aux notes fruitées et élégantes de pêches jaunes et d'ananas avec une légère minéralité.*

### **Spumanti - Pétillants**

**Frizzante Spago** 12,5 cl **6 €**  
Prosecco DOC Treviso, Azienda Agricola La Farra, Vénétie, 11%, (cépage : Glera)

**Millesimato Extra Dry** 75 cl **30 €**  
Valdobbiadene Prosecco DOCG, Azienda Agricola La Farra, Vénétie, 11,5% (cépage : Glera)

### **Vino rosato - Vin rosé**

**Marilina Rosè** 12,5 cl - 75 cl **5 € - 25 €**  
Rosato Puglia IGP, Cantina Spelonga, Pouilles, 12,5%  
Cépage : Nero di Troia  
*Vin aux notes fruitées de cerises, framboises, mûres et pétales de rose. Un vin dense avec une plaisante fraîcheur et élégant au palais.*

### **Vini rossi - Vins rouges**

**Valpolicella Classico Superiore** 12,5 cl - 75 cl **5 € - 25 €**  
Valpolicella DOC, Zenato Azienda Vitivinicola, Veneto, 13,5%  
Cépages : Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%  
*Vin rouge souple, élégant et fruité, frais et aux notes de fruits des bois, violette et cerises amarene.*

**Giba Rosso** 12,5 cl - 75 cl **5,5 € - 29 €**  
Carignano del Sulcis DOC, Cantina Giba, Sardaigne, 14%  
Cépage : Carignano del Sulcis 100%  
*Un vin rouge velouté, fruité et légèrement tannique aux notes légèrement épicées, de fruits rouges et fruits des bois.*

**Primitivo** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 31 €**  
Rosso Puglia IGP, Cantina Spelonga, Pouille, 14%  
Cépage : Primitivo 100%  
*Un vin rouge intense structuré et velouté avec une belle acidité aux notes florales, de framboises et de petits fruits rouges.*

**Lohsa** 75 cl **6 € - 32 €**  
Morellino di Scansano DOCG, Azienda Carletti Poliziano, Toscane, 13,5%  
Cépage : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%  
*Vin rouge aux notes de cerises marasca, violettes, thym et vanille.*



- Lagrein** 75 cl **35 €**  
Alto Adige DOC, Cantina Erste + Neue, Alto Adige, 13%  
Cépage : Lagrein 100%  
*Vin rouge à la saveur tannique, persistante et avec des notes de fruits rouges, de prunes et de chocolat.*
- Perticaia** 75 cl **41 €**  
Montefalco Rosso DOC, Azienda Agricola Perticaia, Umbrie, 13,5%  
Cépage : Sangiovese 80%, Sagrantino 15%, Colorino 15%  
*Vin rouge frais aux notes de fruits des bois, de myrtilles et de framboises. Possède un goût plein en bouche et légèrement tannique.*
- Etna Rosso** 75 cl **42 €**  
Etna Rosso DOC, Azienda Agricola Graci, Sicile, 14%  
Cépage : Nerello Mascalese  
*Un vin aux arômes de fruits rouges. En bouche, un vin équilibré aux arômes fruités et structuré aux tanins doux.*
- Barolo** 75 cl **59 €**  
Barolo DOCG, Cantina Sant'Evasio, Piémont, 14%  
Cépage : Nebbiolo  
*Arômes de cerise mûre et de pétale de rose. Notes complexes de réglisse et de cuir. Un goût bien équilibré et élégant, puissant et fruité à la fois.*
- Amarone** 75 cl **65 €**  
Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Azienda Vitivinicola Zenato, Vénétie, 16%  
Cépage : Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%  
*Arômes fruités, essentiellement des cerises mûres, prunes et fruits secs. On retrouve aussi des notes épicées qui donnent au vin un style chaleureux et doux.*