

DA PORTEARE VIA – NOTRE CARTE Á EMPORTER

***Vous trouverez ci-dessous notre carte à emporter
à réserver 48h à l'avance par mail uniquement : ciao@veronatuti.com
et à venir récupérer pendant nos heures de service.***

Merci de bien nous indiquer vos choix et votre heure de collecte sans oublier un numéro de contact.

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins à emporter.

Dans la limite des stocks disponibles.

ANTIPASTI - ENTRÉES

TROTA AFFUMICATA, SALSA AL CREN, MELE E CIPOLLE IN AGRODOLCE - Trentino Alto-Adige
Morceaux de truite des Alpes fumée (ou omble chevalier - selon arrivage) par nos soins servis avec une crème de raifort, pommes et des pickles d'oignons rouges (4-6-11) - Trentin-Haut-Adige

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*

SECONDI - PLATS

CARNE SALADA - Trentino Alto-Adige
*Assiette de Carne Salada (viande de bœufs 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*

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA - Campania
Gratin d'aubergines confites, coulis de tomates, basilic, œufs et mozzarella (1-3-6-8) Campanie

DOLCI – DESSERTS

CANNOLO SICILIANO - Sicilia
Rouleau de pâte croustillant au marsala farcie à la ricotta de brebis parfumée à la fleur d'oranger, oranges et cédrats confits et pistaches (1-3-6-7) - Sicile

TORTA CAPRESE - Campania
*Gâteau au chocolat « Cusco - **Chocolat Bonnat** » et amandes typique de l'île de Capri
servi avec une chantilly légère au mascarpone (3-6-7) - Campanie*

Le midi uniquement la formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 16€

Le midi et le soir la formule Entrée - Plat - Dessert : 20€



veronatuti
trattoria italiana