

Le chef Francesco Oliva, interprète la cuisine comme un récit fait de fantaisie, de saveurs et d'un profond respect pour la matière première. Sa vision naît de la rencontre entre technique, expérience et mémoire, éléments qui donnent vie à une cuisine sincère et identitaire. Parce que, comme il aime le rappeler, les origines et les expériences émergent toujours quand on aime et qu'on cuisine.

Le menu suit le rythme des saisons et est renouvelé périodiquement pour mettre en valeur les ingrédients toujours frais et dans leur meilleur moment, offrant une expérience gastronomique qui évolue au fil du temps sans perdre l'authenticité.

À côté de la cuisine, le service en salle représente l'un des éléments distinctifs de l'expérience au Restaurant Verbella. Discretion, précision et attention guident chaque geste, de l'accueil jusqu'au départ du client. Chaque détail est soigné avec rigueur et sensibilité, pour créer une atmosphère raffinée et authentique, dans laquelle l'hospitalité et le professionnalisme s'expriment avec une élégance naturelle.

Francesco Oliva

Allergènes

GLUTEN	1
CRUSTACÉS	2
ŒUFS	3
POISSON	4
ARACHIDES	5
SOJA	6
LACTOSE	7
FRUITS À COQUE	8
CÉLERI	9
MOUTARDE	10
GRAINES DE SÉSAME	11
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	12
LUPIN	13
MOLLUSQUES	14
PRODUIT SURGELÉ	15

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nous vous invitons à en informer le personnel de salle.

Pour des besoins liés à la préparation, certains produits peuvent être soumis à un processus de congélation rapide jusqu'à -18 °C. Le poisson cru est préalablement soumis à ce procédé afin d'en garantir la sécurité sanitaire.

Entrées

CREVETTES ROUGES ^{2 - 15}	CAD. 7
CREVETTES IMPÉRIALES ^{2 - 15}	CAD. 7
LANGOUSTINES ^{2 - 15}	CAD. 7
HUÎTRES GILLARDEAU N.6 ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DE BAR ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIAR D'ESTURGEON ^{1 - 3 - 4 - 7} Servi avec crème aigre, échalote, œuf et blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
CROQUETAS DE CREVETTES IMPÉRIALES ^{1 - 2 - 3 - 7 - 15} Crèmeux de crevettes impériales, avec crevettes impériales snackées, asperges de mer et tomates cerises confites.	18
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Avec petite salade, Parmigiano affiné 24 mois et câpres en fleur.	18
POULPE GRILLÉ ^{9 - 14 - 15} Avec houmous de pois chiches, oignon rouge en carpione et poudre d'olives noires.	20
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES MARINÉE À LA BETTERAVE ROUGE ^{8 - 14 - 15} Avec vinaigrette à la betterave rouge, noix, grenade, raisin et pousses de betterave rouge.	22
BATTUTA DE BŒUF FASSONA ET OSSO BUCO ^{7 - 12} Avec moelle grillée, fromage de chèvre et truffe.	22
FOIE GRAS DE CANARD ^{1 - 7 - 12 - 15} Terrine de foie gras avec figues au porto et pain brioché.	22

Premiers plats

CANDELE DI GRAGNANO AU RAGÙ NAPOLITAIN 1 - 7 - 9 - 12 Avec ragù napolitain et pecorino.	16
RAVIOLI AU BLÉ BRÛLÉ 1 - 3 - 7 - 9 - 12 Farcis de cerf braisé, fondue de toma et coulis de fruits rouges.	18
PASTA MISTA AUX POMMES DE TERRE ET FRUITS DE MER 1 - 2 - 4 - 9 - 14 - 15 Avec crevettes, moules, palourdes, calamars et pommes de terre.	20
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 14 Avec palourdes et boutargue de mulot.	20
RIZ CARNAROLI AU SAFRAN 7 - 9 - 15 Avec joue de porcelet braisée au Barbera.	20
TAGLIOLINI AUX CÈPES ET LANGOUSTINES 1 - 2 - 3 - 7 Avec cèpes, tartare de langoustines et ciboulette.	24

Plats principaux

FRITURE MIXTE DE POISSON 1 - 2 - 4 - 15	24
Avec sauce tartare.	
TRAVERS DE PORCELET BBQ 7 - 9 - 10	26
Avec pommes de terre et champignons rôtis.	
ÉPAULE D'AGNEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE 7 - 9	26
Avec déclinaison de courge, pommes noisette et sauce au thym.	
DAURADE EN CROÛTE DE SEL NOIR 4 - 7 - 10 - 12	28
Avec pommes de terre lyonnaises et sauce au champagne.	
GRILLADE DE POISSON 2 - 4 - 15	30
Avec légumes grillés.	
FILET DE BŒUF 1 - 3 - 7 - 9	32
Avec rösti de pommes de terre, châtaignes au miel et truffe noire.	

Garnitures

FRITES 1 - 15	5
POMMES DE TERRE AU FOUR	5
SALADE MIXTE	6
LÉGUMES GRILLÉS	6

Pizzas classiques

SEMPLICE ¹⁻⁴	7
Tomate campanienne, huile à l'ail, origan, filets d'anchois, huile d'olive extra vierge.	
LA MARGHERITA ¹⁻⁷	8
Tomate campanienne, fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic.	
VÉGÉTARIENNE ¹⁻⁷	12
Tomate campanienne, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, huile d'olive extra vierge, basilic.	
BUFALINA ¹⁻⁷	13
Tomate campanienne, fior di latte, tomates pachino, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile d'olive extra vierge, basilic.	
PARTENOPEA ¹⁻⁷	13
Fior di latte, saucisse, friarielli, huile d'olive extra vierge, basilic.	
AMATRICIANA ¹⁻⁷	12
Tomate campanienne, fior di latte, guanciale, pecorino romano DOP, poivre concassé, huile d'olive extra vierge, basilic.	
SAPORITA ¹⁻⁷	13
Tomate campanienne, fior di latte, nduja, poivrons, olives noires, huile d'olive extra vierge, basilic.	
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷	13
Tomate campanienne, fior di latte, oignons blanchis, thon, olives noires, huile d'olive extra vierge, basilic.	
PARMIGIANA ¹⁻⁷	12
Tomate campanienne, fior di latte, aubergines frites, Parmigiano Reggiano, sauce au basilic, huile d'olive extra vierge, basilic.	
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷	13
Tomate campanienne, fior di latte, jambon cuit, artichauts, olives, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge, basilic.	
PRIMAVERA ¹⁻⁷	14
Fior di latte, à la sortie du four tomates cerises, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, roquette, jambon cru de Parme, huile d'olive extra vierge, basilic.	

Pizzas Gourmet

DON PEPPE 2.0 1 - 7 - 8 - 12	14
Tomate campanienne, fior di latte, salami de Naples, ricotta de bufflonne, tarallo aux amandes, huile d'olive extra vierge, basilic.	
MORTAZZA 1 - 7 - 8	16
Fior di latte, mortadelle, burrata, tomates à l'huile, éclats de pistache, huile d'olive extra vierge, basilic.	
AUTUNNO 1 - 7	16
Fior di latte, crème de courge, cèpes poêlés, lardo di Colonnata, huile d'olive extra vierge, basilic.	
CALZONE "M'BUTTUNAT" 1 - 4 - 7 - 8	16
Avec provola fumée, scarole poêlée, anchois, olives noires, pignons, câpres, raisins secs, huile d'olive extra vierge.	
LUCIANA 1 - 7	18
Tomate campanienne, mozzarella de bufflonne, petits poulpes mijotés, olives noires, câpres, origan, huile d'olive extra vierge, basilic.	

Bières

WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.	6
--------------------------------	----------

BRASSERIE ORSO VERDE 0,5 LT.	8
-------------------------------------	----------

Nubia : polter bock brune 6,2 %
Vertigo : heller bock ambrée 7 %
Amaranta : bock traditionnelle ambrée 6 %
Ipa Fever : IPA blonde 6 %
Gryla : doppel bock rousse 8,5 %
Chiara : lager blonde 5 %
Dna : blonde sans gluten 4 %

LÖWENBRÄU	
Bière pression blonde	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

LEFFE	
Bière pression rouge	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7

PANACHÈ	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

Soft Drinks

EAU EN BOUTEILLE EN VERRE 0,75 LT.	3
COCA COLA FANTA EN VERRE 0,33 LT.	3
MOLECOLA EN VERRE 0,33 LT. Cola artisanale italienne.	3
CHINOTTO LURISIA CEDRATA TASSONI LEMON SODA	3
FUZE TEA CITRON PÊCHE	3

Caféterie

CAFÉ	2
CAFÉ DÉCAFÉINÉ CAFÉ CORRIGÉ GINSENG ORGE	3
SÉLECTION DE THÉS ET TISANES DAMMANN FRÈRES	5
COUVERT ET SERVICE	3

Dessert

NOTRE SÉLECTION DE GLACES ¹⁵	7
TIRAMISÙ CLASSIQUE ^{1 - 3 - 7}	8
CRÈME BRÛLÉE À LA NOISETTE ^{3 - 7 - 8}	8
BABA AU RHUM AVEC CRÈME CHANTILLY ET GRIOTTES ^{1 - 3 - 7}	8
ANANAS AU MARASQUIN ET GLACE AU CITRON ¹²	8
CANNOLO DÉSTRUCTURÉ ^{1 - 3 - 7}	8
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR ET À LA VANILLE ^{3 - 7 - 8 - 12}	10
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT NOIR ^{1 - 3 - 7}	12
PAIN PERDU FLAMBÉ AU CARAMEL SALÉ ET GLACE À L'ARACHIDE ^{1 - 3 - 5 - 7 - 8}	12

Vins de dessert

	Bouteille	Verre
BIANCO PASSITO IGT DINDARELLO Cantina Malucan - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO D'ASTI DOCG BIANCOSPINO La Spinetta - 75 cl.	22	-
GRILLO VENDEMMIA TARDIVA SICILIA DOC Fina - 50 cl.	30	6
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG Santa Sofia - 50 cl.	35	-
SAUTERNES ASC Chateau Les Justices - 37,5 cl.	38	6
PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYÉ Donnafugata - 37,5 cl.	45	7
MUFFATO DELLA SALA IGT Antinori - 50 cl.	55	-