

Lo chef Francesco Oliva,
interpreta la cucina come un racconto fatto di fantasia,
sapori e profondo rispetto per la materia prima.
La sua visione nasce dall'incontro tra tecnica,
esperienza e memoria, elementi che danno vita a
una cucina sincera e identitaria. Perché, come ama
ricordare, origini ed esperienze emergono sempre
quando si ama e si cucina.

Il menù segue il ritmo delle stagioni e viene rinnovato
periodicamente per valorizzare ingredienti sempre
freschi e nel loro momento migliore, offrendo
un'esperienza gastronomica che evolve nel tempo
senza perdere autenticità.

Accanto alla cucina, il servizio in sala rappresenta uno
degli elementi distintivi dell'esperienza al Ristorante
Verbella. Discrezione, precisione e attenzione guidano
ogni gesto, dall'accoglienza fino al congedo dell'ospite.
Ogni dettaglio è curato con rigore e sensibilità, per
creare un'atmosfera raffinata e autentica, in cui ospitalità
e professionalità si esprimono con naturale eleganza.

Francesco Oliva

Allergeni

GLUTINE	1
CROSTACEI	2
UOVA	3
PESCE	4
ARACHIDI	5
SOIA	6
LATTOSIO	7
FRUTTA A GUSCIO	8
SEDANO	9
SENAPE	10
SEMI DI SESAMO	11
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12
LUPINI	13
MOLLUSCHI	14
PRODOTTO SURGELATO	15

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, la invitiamo cortesemente a informare il personale di sala.

Per esigenze di lavorazione, alcuni prodotti possono essere sottoposti a un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°C. Il pesce crudo è preventivamente abbattuto per garantirne la salubrità.

Antipasti

GAMBERI ROSSI ^{2 - 15}	CAD. 7
MAZZANCOLLE ^{2 - 15}	CAD. 7
SCAMPI ^{2 - 15}	CAD. 7
OSTRICHE GILLARDEAU N.6 ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DI BRANZINO ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIALE DI STORIONE ^{1 - 3 - 4 - 7} Servito con panna acida, scalogno, uovo e blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
CROQUETAS DI MAZZANCOLLA ^{1 - 2 - 3 - 7 - 15} Cremoso di mazzancolle, con mazzancolle scottate, asparagi di mare e pomodorini confit.	18
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Con insalatina, Parmigiano 24 mesi e capperi in fiore.	18
POLPO GRIGLIATO ^{9 - 14 - 15} Con hummus di ceci, cipolla rossa in carpione e polvere di olive nere.	20
CARPACCIO DI CAPASANTA MARINATA ALLA RAPA ROSSA ^{8 - 14 - 15} Con dressing alla rapa rossa, noci, melograno, uva e germogli di rapa rossa.	22
BATTUTA DI FASSONA E OSSOBUOCO ^{7 - 12} Con midollo alla griglia, formaggio di capra e tartufo.	22
FOIE GRAS D'ANATRA ^{1 - 7 - 12 - 15} Terrina di foie gras con fichi al porto e pan brioche.	22

Primi

CANDELE DI GRAGNANO AL RAGÙ NAPOLETANO 1 - 7 - 9 - 12	16
Con ragù napoletano e pecorino.	
RAVIOLI DI GRANO ARSO 1 - 3 - 7 - 9 - 12	18
Ripieni di cervo brasato, fonduta di toma e coulis di frutti rossi.	
PASTA MISTA CON PATATE E FRUTTI DI MARE 1 - 2 - 4 - 9 - 14 - 15	20
Con gamberi, cozze, vongole, calamari e patate.	
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 14	20
Con vongole e bottarga di muggine.	
RISO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO 7 - 9 - 15	20
Con guancetta di maialino brasata al barbera.	
TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI E SCAMPI 1 - 2 - 3 - 7	24
Con funghi porcini, tartare di scampi ed erba cipollina.	

Secondi

FRITTURA MISTA DI MARE 1 - 2 - 4 - 15 Con salsa tartara.	24
COSTINE DI MAIALINO BBQ 7 - 9 - 10 Con patate e funghi arrosto.	26
SPALLA D'AGNELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA 7 - 9 Con variazione di zucca, patate noisette e salsa al timo.	26
ORATA IN CROSTA DI SALE NERO 4 - 7 - 10 - 12 Con patate alla lionese e salsa allo champagne.	28
GRIGLIATA DI PESCE 2 - 4 - 15 Con verdure alla griglia.	30
FILETTO DI MANZO 1 - 3 - 7 - 9 Con rosti di patate, castagne al miele e tartufo nero.	32

Contorni

PATATINE FRITTE 1 - 15	5
PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA	6
VERDURE ALLA GRIGLIA	6

Pizze Classiche

SEMPLICE ¹⁻⁴	7
Pomodoro campano, olio all'aglio, origano, filetti di acciughe, olio EVO, basilico.	
LA MARGHERITA ¹⁻⁷	8
Pomodoro campano, fior di latte, olio EVO, basilico.	
VEGETARIANA ¹⁻⁷	12
Pomodoro campano, fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, olio EVO, basilico.	
BUFALINA ¹⁻⁷	13
Pomodoro campano, fior di latte, pomodorini pachino, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico.	
PARTENOPEA ¹⁻⁷	13
Fior di latte, salsiccia, friarielli, olio EVO, basilico.	
AMATRICIANA ¹⁻⁷	12
Pomodoro campano, fior di latte, guanciale, pecorino romano DOP, pepe pestato, olio EVO, basilico.	
SAPORITA ¹⁻⁷	13
Pomodoro campano, fior di latte, nduja, peperoni, olive nere, olio EVO, basilico.	
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷	13
Pomodoro campano, fior di latte, cipolle scottate, tonno, olive nere, olio EVO, basilico.	
PARMIGIANA ¹⁻⁷	12
Pomodoro campano, fior di latte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, salsa basilico, olio EVO, basilico.	
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷	13
Pomodoro campano, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi champignon, olio EVO, basilico.	
PRIMAVERA ¹⁻⁷	14
Fior di latte, a fine cottura pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma, olio EVO, basilico.	

Pizze Gourmet

DON PEPPE 2.0 ^{1 - 7 - 8 - 12}	14
Pomodoro campano, fior di latte, salame Napoli, ricotta di bufala, tarallo extra mandorlato, olio EVO, basilico.	
MORTAZZA ^{1 - 7 - 8}	16
Fior di latte, mortadella, burrata, pomodori sott'olio, granella di pistacchio, olio EVO, basilico.	
AUTUNNO ^{1 - 7}	16
Fior di latte, crema di zucca, porcini trifolati, lardo di colonnata, olio EVO, basilico.	
CALZONE "M'BUTTUNAT" ^{1 - 4 - 7 - 8}	16
Con provola affumicata, scarola ripassata, acciughe, olive nere, pinoli, capperi, uva sultanina, olio EVO.	
LUCIANA ^{1 - 7}	18
Pomodoro campano, mozzarella di bufala, polipetti in umido, olive nere, capperi, origano, olio EVO, basilico.	

Birre

WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.	6
BIRRIFICIO ORSO VERDE 0,5 LT.	8
Nubia: scura polter bock 6.2%	
Vertigo: ambrata heller bock 7%	
Amaranta: ambrata traditional bock 6%	
Ipa Fever: ipa chiara 6%	
Gryla: doppel bock rossa 8.5%	
Chiara: lager 5%	
Dna: chiara gluten free 4%	
LÖWENBRÄU	
Birra alla spina chiara	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
LEFFE	
Birra alla spina rossa	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
PANACHÈ	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

Soft Drinks

ACQUA IN VETRO 0,75 LT.	3
COCA COLA FANTA SPRITE IN VETRO 0,33 LT.	3
MOLECOLA IN VETRO 0,33 LT. Cola artigianale italiana.	3
CHINOTTO LURISIA CEDRATA TASSONI LEMON SODA	3
FUZE TEA LIMONE PESCA	3

Caffetteria

CAFFÈ	2
CAFFÈ DECA CORRETTO GINSENG ORZO	3
SELEZIONE DI THÉ E TISANE DAMMANN FRÈRES	5
COPERTO E SERVIZIO	3

Dessert

LA NOSTRA SELEZIONE DI GELATI ¹⁵	7
TIRAMISÙ CLASSICO ¹⁻³⁻⁷	8
CREME BRULEE ALLA NOCCIOLA ³⁻⁷⁻⁸	8
BABÀ AL RHUM CON PANNA E AMARENE ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS AL MARASCHINO CON GELATO AL LIMONE ¹²	8
CANNOLO SCOMPOSTO ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE E VANIGLIA ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10
CREPES SUZETTE FLAMBÈ CON ARANCIA E CIOCCOLATO FONDENTE ¹⁻³⁻⁷	12
PAIN PERDU FLAMBÈ CON CARAMELLO SALATO E GELATO ALL'ARACHIDE ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	12

Vini da dessert

	Bottiglia	Calice
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	-