

El chef Francesco Oliva concibe la cocina como una expresión refinada de imaginación, sabor y un profundo respeto por ingredientes excepcionales. Guiado por la técnica, la experiencia y la memoria, su cocina revela una identidad única y personal. Como él mismo sostiene, los orígenes y las experiencias emergen inevitablemente a través del acto de cocinar.

El menú sigue el ritmo de las estaciones, evolucionando en armonía con la naturaleza para presentar los ingredientes en su máximo esplendor. Cada plato está concebido para ofrecer una experiencia gastronómica contemporánea, profundamente arraigada en la autenticidad.

Junto a la cocina, el servicio de sala representa un elemento distintivo de la experiencia en el Ristorante Verbella. Discreción, precisión y atención guían cada gesto, desde la bienvenida hasta la despedida del cliente. Cada detalle se cuida con esmero y propósito, creando una atmósfera refinada y auténtica, donde la hospitalidad y la profesionalidad se expresan con una elegancia natural.

Francesco Oliva

Alérgenos

GLUTEN	1
CRUSTÁCEOS	2
HUEVOS	3
PESCADO	4
CACAHUETES	5
SOJA	6
LACTOSA	7
FRUTOS SECOS	8
APIO	9
MOSTAZA	10
SEMILLAS DE SÉSAMO	11
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	12
ALTRAMUCES	13
MOLUSCOS	14
PRODUCTO CONGELADO	15

Si padece alergias o intolerancias alimentarias, le rogamos que lo comunique al personal de sala.

Por necesidades de elaboración, algunos productos pueden someterse a un proceso de ultracongelación hasta -18 °C. El pescado crudo se somete previamente a este proceso para garantizar su seguridad.

Entrantes

GAMBAS ROJAS ^{2 - 15}	CAD. 7
LANGOSTINOS ^{2 - 15}	CAD. 7
CIGALAS ^{2 - 15}	CAD. 7
OSTRAS GILLARDEAU N.º 6 ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DE LUBINA ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIAR DE ESTURIÓN ^{1 - 3 - 4 - 7} Servido con crema agria, chalotas, huevo y blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
CROQUETAS DE LANGOSTINO ^{1 - 2 - 3 - 7 - 15} Cremoso de langostinos, con langostinos marcados, espárragos de mar y tomates cherry confitados.	18
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Con ensalada, Parmigiano curado 24 meses y alcaparras en flor.	18
PULPO A LA PARRILLA ^{9 - 14 - 15} Con hummus de garbanzos, cebolla roja en carpione y polvo de aceitunas negras.	20
CARPACCIO DE VIEIRA MARINADA CON REMOLACHA ROJA ^{8 - 14 - 15} Con aliño de remolacha roja, nueces, granada, uvas y brotes de remolacha roja.	22
TARTAR DE FASSONA Y OSSOBUCO ^{7 - 12} Con tuétano a la parrilla, queso de cabra y trufa.	22
FOIE GRAS DE PATO ^{1 - 7 - 12 - 15} Terrina de foie gras con higos al Oporto y pan brioche.	22

Primeros platos

CANDELE DI GRAGNANO CON RAGÚ NAPOLITANO 1 - 7 - 9 - 12	16
Con ragú napolitano y pecorino.	
RAVIOLI DE TRIGO TOSTADO 1 - 3 - 7 - 9 - 12	18
Rellenos de ciervo braseado, fondue de toma y coulis de frutos rojos.	
PASTA MISTA CON PATATAS Y MARISCO 1 - 2 - 4 - 9 - 14 - 15	20
Con gambas, mejillones, almejas, calamares y patatas.	
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 14	20
Con almejas y bottarga de mújol.	
ARROZ CARNAROLI AL AZAFRÁN 7 - 9 - 15	20
Con carrillera de cerdo braseada al Barbera.	
TAGLIOLINI CON BOLETUS Y CIGALAS 1 - 2 - 3 - 7	24
Con boletus, tartar de cigalas y cebollino.	

Platos principales

FRITURA MIXTA DE PESCADO 1 - 2 - 4 - 15 Con salsa tártara.	24
COSTILLAS DE CERDO BBQ 7 - 9 - 10 Con patatas y setas asadas.	26
PALETILLA DE CORDERO COCINADA A BAJA TEMPERATURA 7 - 9 Con variación de calabaza, patatas noisette y salsa de tomillo.	26
DORADA EN COSTRA DE SAL NEGRA 4 - 7 - 10 - 12 Con patatas a la lionesa y salsa de champán.	28
PARRILLADA DE PESCADO 2 - 4 - 15 Con verduras a la parrilla.	30
SOLOMILLO DE TERNERA 1 - 3 - 7 - 9 Con rösti de patata, castañas con miel y trufa negra.	32

Guarniciones

PATATAS FRITAS 1 - 15	5
PATATAS AL HORNO	5
ENSALADA MIXTA	6
VERDURAS A LA PARRILLA	6

Pizzas clásicas

SEMPLICE ¹⁻⁴	7
Salsa de tomate, aceite de ajo, orégano, filetes de anchoa, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
LA MARGHERITA ¹⁻⁷	8
Salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
VEGETARIANA ¹⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
BUFALINA ¹⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, tomates cherry, mozzarella de búfala, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
PARTENOPEA ¹⁻⁷	12
Mozzarella, salchicha, verduras amargas, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
AMATRICIANA ¹⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, guanciale, pecorino romano DOP, pimienta machacada, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
SAPORITA ¹⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, nduja, pimientos, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, cebollas salteadas, atún, crumble de aceituna negra, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
PARMIGIANA ¹⁻⁷	12
Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas fritas, queso Parmigiano Reggiano, salsa verde, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷	13
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas, champiñones, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
PRIMAVERA ¹⁻⁷	14
Mozzarella, al final de la cocción tomates cherry, jamón de Parma, mozzarella de búfala, rúcula, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	

Pizzas Gourmet

DON PEPPE 2.0 1 - 7 - 8 - 12	14
Tomate de Campania, fior di latte, salami Napoli, ricotta de búfala, tarallo extra con almendras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
MORTAZZA 1 - 7 - 8	16
Fior di latte, mortadela, burrata, tomates en aceite, granillo de pistacho, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
AUTUNNO 1 - 7	16
Fior di latte, crema de calabaza, boletus salteados, lardo di Colonnata, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
CALZONE "M'BUTTUNAT" 1 - 4 - 7 - 8	16
Con provola ahumada, escarola salteada, anchoas, aceitunas negras, piñones, alcaparras, pasas sultanas y aceite de oliva virgen extra.	
LUCIANA 1 - 7	18
Tomate de Campania, mozzarella de búfala, pulpitos guisados, aceitunas negras, alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	

Cervezas

WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.	6
BIRRIFICIO ORSO VERDE 0,5 LT.	8
Nubia: porter bock oscura, 6,2 %	
Vertigo: heller bock ámbar, 7 %	
Amaranta: bock tradicional ámbar, 6 %	
IPA Fever: IPA clara, 6 %	
Gryla: doppelbock roja, 8,5 %	
Chiara: lager, 5 %	
DNA: cerveza clara sin gluten, 4 %	
LÖWENBRÄU	
Cerveza lager de barril	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
LEFFE	
Cerveza roja de barril	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
PANACHÈ	
Cerveza lager de barril con limonada	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

Soft Drinks

AGUA CON GAS / SIN GAS 0,75 LT.	3
COCA COLA FANTA SPRITE 0,33 LT.	3
MOLECOLA EN BOTELLA DE VIDRIO 0,33 LT. Cola artesanal italiana.	3
CHINOTTO LURISIA CEDRATA TASSONI LEMON SODA	3
FUZE TEA LIMÓN MELOCOTÓN	3

Cafetería

CAFÉ ESPRESSO	2
CAFÉ DESCAFEINADO CAFÉ CON LICOR GINSENG CAFÉ DE CEBADA	3
NUESTRA SELECCIÓN DE TÉS E INFUSIONES DAMMANN FRÈRES	5
CUBIERTO Y SERVICIO	3

Postres

NUESTRA SELECCIÓN DE HELADOS ¹⁵	7
TIRAMISÚ CLÁSICO ¹⁻³⁻⁷	8
CRÈME BRÛLÉE DE AVELLANA ³⁻⁷⁻⁸	8
BABÀ AL RHUM CON NATA Y AMARENE ¹⁻³⁻⁷	8
PIÑA AL MARRASQUINO CON HELADO DE LIMÓN ¹²	8
CANNOLO DECONSTRUIDO ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10
CRÊPES SUZETTE FLAMBEADAS CON NARANJA Y CHOCOLATE NEGRO ¹⁻³⁻⁷	12
CRÊPES SUZETTE FLAMBEADAS CON NARANJA Y CHOCOLATE NEGRO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	12

Vinos de postre

	Botella	Copa
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	-