

Chef Francesco Oliva versteht die Küche als einen raffinierten Ausdruck von Fantasie, Geschmack und tiefem Respekt für außergewöhnliche Zutaten. Geleitet von Technik, Erfahrung und Erinnerung offenbart seine Küche eine unverwechselbare und persönliche Identität. Wie er überzeugt ist, treten Herkunft und Erfahrungen unweigerlich im Akt des Kochens zutage.

Das Menü folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und entwickelt sich im Einklang mit der Natur, um Zutaten in ihrer vollkommenen Reife zu präsentieren. Jedes Gericht ist darauf ausgelegt, ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das zugleich zeitgemäß und tief in der Authentizität verwurzelt ist.

Neben der Küche stellt der Service im Gastraum ein prägendes Element des Erlebnisses im Ristorante Verbella dar. Diskretion, Präzision und Aufmerksamkeit leiten jede Geste – vom ersten Empfang bis zur Verabschiedung des Gastes. Jedes Detail wird mit Sorgfalt und Bedacht gestaltet, um eine raffinierte und authentische Atmosphäre zu schaffen, in der Gastfreundschaft und Professionalität sich mit natürlicher Eleganz ausdrücken.

Francesco Oliva

Allergene

GLUTEN	1
KREBSTIERE	2
EIER	3
FISCH	4
ERDNÜSSE	5
SOJA	6
LAKTOSE	7
SCHALENFRÜCHTE	8
SELLERIE	9
SENF	10
SESAMSAMEN	11
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	12
LUPINEN	13
WEICHTIERE	14
TIEFKÜHLPRODUKT	15

Wenn Sie an Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, das Servicepersonal darüber zu informieren.

Aus verarbeitungstechnischen Gründen können einige Produkte einem Schnellgefrierprozess bis -18 °C. unterzogen werden. Roher Fisch wird vorab schockgefrostet, um seine Sicherheit zu gewährleisten.

Vorspeisen

ROTE GARNELEN 2 - 15	CAD. 7
RIESENGARNELEN 2 - 15	CAD. 7
SCAMPI 2 - 15	CAD. 7
GILLARDEAU-AUSTERN N.6 14	CAD. 5
WOLFSBARSCH-CARPACCIO 4 - 15	100 GR. 20
STÖRKAVIAR 1 - 3 - 4 - 7 Serviert mit Sauerrahm, Schalotten, Ei und Blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
RIESENGARNELEN-CROQUETAS 1 - 2 - 3 - 7 - 15 Cremige Riesengarnelenfüllung mit kurz gebratenen Riesengarnelen, Meeresspargel und konfierten Kirschtomaten.	18
VITELLO TONNATO 3 - 4 - 7 Mit kleinem Salat, 24 Monate gereiftem Parmigiano und Kapernblüten.	18
GEGRILLTER OKTOPUS 9 - 14 - 15 Mit Kichererbsen-Hummus, roter Zwiebel in Carpione und Pulver aus schwarzen Oliven.	20
CARPACCIO VON IN ROTES BETE MARINIERTER JAKOBSMUSCHEL 8 - 14 - 15 Mit Rote-Bete-Dressing, Walnüssen, Granatapfel, Trauben und Rote-Bete-Sprossen.	22
FASSONA-TATAR UND OSSOBUCO 7 - 12 Mit gegrilltem Knochenmark, Ziegenkäse und Trüffel.	22
ENTEN-FOIE-GRAS 1 - 7 - 12 - 15 Foie-gras-Terrine mit Portweifeigen und Brioche.	22

Erste Gänge

CANDELE DI GRAGNANO MIT NEAPOLITANISCHEM RAGÙ 1 - 7 - 9 - 12	16
Mit neapolitanischem Ragù und Pecorino.	
RAVIOLI AUS GERÖSTETEM WEIZEN 1 - 3 - 7 - 9 - 12	18
Gefüllt mit geschmortem Hirsch, Toma-Fondue und Waldfrucht-Coulis.	
PASTA MISTA MIT KARTOFFELN UND MEERESFRÜCHTEN 1 - 2 - 4 - 9 - 14 - 15	20
Mit Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Kartoffeln.	
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 14	20
Mit Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga.	
CARNAROLI-REIS MIT SAFRAN 7 - 9 - 15	20
Mit in Barbera geschmortem Schweinebäckchen.	
TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN UND SCAMPI 1 - 2 - 3 - 7	24
Mit Steinpilzen, Scampi-Tatar und Schnittlauch.	

Hauptgerichte

GEMISCHTE FISCHFRIITTUR 1 - 2 - 4 - 15 Mit Tartarsauce.	24
BBQ-SCHWEINERIPPCHEN 7 - 9 - 10 Mit Kartoffeln und gerösteten Pilzen.	26
BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTE LAMMSCHULTER 7 - 9 Mit Kürbisvariation, Kartoffel-Noisettes und Thymiansauce.	26
DORADE IN SCHWARZER SALZKRUSTE 4 - 7 - 10 - 12 Mit Lyoner Kartoffeln und Champagnersauce.	28
GEGRILLTE FISCHPLATTE 2 - 4 - 15 Mit gegrilltem Gemüse.	30
RINDERFILET 1 - 3 - 7 - 9 Mit Kartoffelrösti, Honigkastanien und schwarzem Trüffel.	32

Beilagen

POMMES FRITES 1 - 15	5
OFENKARTOFFELN	5
GEMISCHTER SALAT	6
GEGRILLTES GEMÜSE	6

Klassische Pizzen

SEMPLICE ¹⁻⁴	7
Tomato sauce, garlic oil, oregano, anchovy filet, EVO oil, basil.	
LA MARGHERITA ¹⁻⁷	8
Tomatensauce, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
VEGETARIANA ¹⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
BUFALINA ¹⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
PARTENOPEA ¹⁻⁷	12
Mozzarella, Wurst, Bittergemüse, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
AMATRICIANA ¹⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano DOP, zerstoßener Pfeffer, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
SAPORITA ¹⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Paprika, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, angebratene Zwiebeln, Thunfisch, schwarze Olivenstreusel, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
PARMIGIANA ¹⁻⁷	12
Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmigiano Reggiano, grüne Sauce, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷	13
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
PRIMAVERA ¹⁻⁷	14
Mozzarella, nach dem Backen Kirschtomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, natives Olivenöl extra, Basilikum.	

Gourmet Pizza

DON PEPPE 2.0 ^{1 - 7 - 8 - 12}	14
Campanische Tomaten, Fior di Latte, Salami Napoli, Büffel-Ricotta, Tarallo mit Mandeln, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
MORTAZZA ^{1 - 7 - 8}	16
Fior di Latte, Mortadella, Burrata, in Öl eingelegte Tomaten, gehackte Pistazien, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
AUTUNNO ^{1 - 7}	16
Fior di Latte, Kürbiscreme, sautierte Steinpilze, Lardo di Colonnata, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
CALZONE "M'BUTTUNAT" ^{1 - 4 - 7 - 8}	16
Mit geräucherter Provola, sautierter Endivie, Sardellen, schwarzen Oliven, Pinienkernen, Kapern, Sultaninen und nativem Olivenöl extra.	
LUCIANA ^{1 - 7}	18
Tomaten aus Kampanien, Büffelmozzarella, geschmorte kleine Oktopusse, schwarze Oliven, Kapern, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum.	

Biere

WEISS ENGELBRAU 0,5 L.	6
BRAUEREI ORSO VERDE 0,5 L	8
Nubia: dunkler Porter Bock, 6,2 %	
Vertigo: bernsteinfarbener Heller Bock, 7 %	
Amaranta: traditioneller bernsteinfarbener Bock, 6 %	
IPA Fever: helles IPA, 6 %	
Gryla: roter Doppelbock, 8,5 %	
Chiara: Lager, 5 %	
DNA: glutenfreies helles Bier, 4 %	
LÖWENBRÄU	
Helles Bier vom Fass	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
LEFFE	
Rotes Bier vom Fass	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
PANACHÈ	
Helles Bier vom Fass mit Limonade	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

Soft Drinks

STILLES / SPRUDELNDES WASSER 0,75 L.	3
COCA COLA FANTA SPRITE 0,33 L.	3
MOLECOLA IN GLASFLASCHE 0,33 L. Italienische handwerklich hergestellte Cola.	3
CHINOTTO LURISIA CEDRATA TASSONI LEMON SODA	3
FUZE TEA ZITRONE PFIRSICH	3

Kaffee

ESPRESSO	2
ENTKOFFEINierter KAFFEE ESPRESSO MIT ALKOHOL GINSENG GERSTENKAFFEE	3
UNSERE AUSWAHL AN TEES UND KRÄUTERTEES VON DAMMANN FRÈRES	5
GEDECK UND SERVICE	3

Dessert

UNSERE AUSWAHL AN EISSORTEN ¹⁵	7
KLASSISCHES TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷	8
CRÈME BRÛLÉE MIT HASELNUSS ³⁻⁷⁻⁸	8
RUM-BABA MIT SCHLAGSAHNE UND SAUERKIRSCHEN ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS MIT MARASCHINO UND ZITRONENEIS ¹²	8
DEKONSTRUIERTER CANNOLO ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE UND VANILLE ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10
FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE MIT ORANGE UND ZARTBITTERSCHOKOLADE ¹⁻³⁻⁷	12
FLAMBIERTES PAIN PERDU MIT SALZKARAMELL UND ERDNUSSEIS ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	12

Dessertweine

	Flasche	Glas
BIANCO PASSITO IGT DINDARELLO Cantina Malucan - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO D'ASTI DOCG BIANCOSPINO La Spinetta - 75 cl.	22	-
GRILLO SPÄTLESE 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	-