

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. Discrétion, 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
LANGOUSTINES ^{2 - 15}	CAD. 7
HUÎTRES ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DE BAR ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIAR TRADITIONNEL D'ESTURGEON ^{1 - 3 - 4 - 7} Servi avec crème aigre, échalote, œuf et blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
PROVOLA DE BUFFLONNE FRITE ^{1 - 3 - 4 - 7 - 12} Avec puntarelle et anchois de la mer Cantabrique.	16
TARTE TATIN À LA RICOTTA ET AUX TOMATES DATTERINI ^{1 - 3 - 7 - 12} Avec compotée de tomate et sauce au basilic.	18
VITELLO TONNATO ^{3 - 7 - 12} Avec petite salade, Parmigiano affiné 24 mois et câpres en fleur.	18
BATTUTA DE BŒUF FASSONA ^{3 - 12} Avec œuf crémeux à 62° et truffe noire.	18
MAQUEREAU EN CARPIONE ^{4 - 12} Avec houmous de petits pois et légumes aigre-doux.	20
TARTARE DE THON ^{1 - 4 - 8 - 12 - 15} Thon obèse avec asperges, amandes grillées et café.	22

Premiers plats

CANDELE DE GRAGNANO 1 - 7 - 9 - 12 Avec ragù napolitain et pecorino.	16
FUSILLI AU FERRETTO 1 - 7 - 9 - 12 Avec ragù blanc d'agneau, artichauts et pecorino.	18
RAVIOLI FARCIS AU BRAISÉ DE BŒUF 1 - 3 - 7 - 9 - 12 Avec fondue de toma et truffe noire.	18
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 12 - 14 Avec palourdes et boutargue de mulet.	20
RIZ CARNAROLI 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 15 À l'ail noir, huile d'olive, piment et crevettes rouges.	22
TAGLIOLINI 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 Avec langoustines, safran et citron sfusato amalfitano.	25

Plats principaux

FRITURE MIXTE DE POISSON ^{1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14 - 15} Avec sauce tartare.	24
MORUE CONFITE DANS SON HUILE DE CUISSON ^{1 - 4 - 12} Avec variation de courgettes romanesques et sauce pil-pil.	26
JOUE DE PORCELET EN TEMPURA ^{1 - 7 - 9 - 12} Avec flan de légumes printaniers et sauce BBQ.	26
CALAMAR GRILLÉ À LA CATALANE ^{9 - 12 - 14} Avec salade de tomates, oignon rouge de Tropea, olives noires et pommes de terre persillées.	28
GRILLADE DE POISSON ^{2 - 4 - 10 - 12 - 14 - 15} Avec légumes grillés.	30
FILET DE BŒUF ^{7 - 9 - 12} Avec pommes noisette, oignon nouveau rôti, épinards sautés et sauce au thym.	32

Garnitures

FRITES 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	12
Tomate campanienne, fior di latte, tomates pachino, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile d'olive extra vierge, basilic.	
PARTENOPEA ¹⁻⁷	12
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	12
Tomate campanienne, fior di latte, nduja, poivrons, olives noires, huile d'olive extra vierge, basilic.	
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷	12
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.

ROMANA ^{1 - 7 - 12} **14**
Fior di latte, crème d'artichauts, guanciale, pecorino romano, huile d'olive extra vierge, basilic.

BISMARK ^{1 - 7 - 12} **14**
Fior di latte, crème d'asperges, œuf, pancetta roulée, copeaux de Parmigiano, huile d'olive extra vierge, basilic.

FIORITA ^{1 - 4 - 7 - 8 - 12} **15**
Fior di latte, provola fumée, fleurs de courgette, anchois de Cantabrie, pignons de pin, tomates cerises jaunes, huile d'olive extra vierge, basilic.

MER ET AMANDES ^{1 - 2 - 7 - 8 - 12} **18**
Fior di latte, crevettes, roquette, tomates confites, burrata, amandes, huile d'olive extra vierge, basilic.

Bières

WEISS FRANZISKANER 0,5 LT.	6
<hr/>	
BIRRIFICIO 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 %	
<hr/>	
LÖWENBRÄU	
Bière pression blonde	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
<hr/>	
LEFFE	
Bière pression rouge	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
<hr/>	
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	2,5
SÉLECTION DE THÉS ET TISANES DAMMANN FRÈRES	4
COUVERT ET SERVICE	3

Dessert

LA NOSTRA SELEZIONE DI GELATI ¹⁵	6
TIRAMISÙ CLASSICO ¹⁻³⁻⁷	7
BABÀ AL RHUM CON PANNA E AMARENE ¹⁻³⁻⁷	8
DELIZIA AL LIMONE ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS AL MARASCHINO CON GELATO AL LIMONE ¹²	8
CANNOLO SCOMPOSTO ¹⁻³⁻⁷	8
ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE CON CREMA PASTICCERA E AMARENE ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE E VANIGLIA ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10

Vini da dessert

	Bottiglia	Calice
BIANCO PASSITO IGT DINDARELLO Cantina Malucan - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO DI PANTELLERIA DOC KABIR Donnafugata - 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	-

Dessert

SÉLECTION DE NOS GLACES ¹⁵	6
TIRAMISÙ CLASSIQUE ¹⁻³⁻⁷	7
BABA AU RHUM AVEC CRÈME FOUETTÉE ET CERISES ¹⁻³⁻⁷	8
DÉLICE AU CITRON ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS AU MARASQUIN ET GLACE AU CITRON ¹²	8
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES À L'ORANGE ET CHOCOLAT NOIR ¹⁻³⁻⁷	8
ZEPPOLA DE SAINT-JOSEPH À LA CRÈME PÂTISSIÈRE ET GRIOTTES ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR ET À LA VANILLE ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10

Vins de dessert

	Bouteille	Verre
IGT DINDARELLO VIN BLANC DOUX Cantina Malucan - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR" Donnafugata - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO D'ASTI DOCG "BIANCOSPINO" La Spinetta - 75 cl.	22	-
VENDANGES TARDIVES GRILLO, SICILIA DOC Fina - 50 cl.	30	6
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG Santa Sofia - 50 cl.	35	-
SAUTERNES AOC 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	-