

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

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

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 salubrit .

# Antipasti

<b>GAMBERI ROSSI</b> <sup>2 - 15</sup>	<b>CAD. 7</b>
<b>SCAMPI</b> <sup>2 - 15</sup>	<b>CAD. 7</b>
<b>OSTRICHE</b> <sup>14</sup>	<b>CAD. 5</b>
<b>CARPACCIO DI BRANZINO</b> <sup>4 - 15</sup>	<b>100 GR. 20</b>
<b>CAVIALE TRADITIONAL DI STORIONE</b> <sup>1 - 3 - 4 - 7</sup> Servito con panna acida, scalogno, uovo e blinis.	<b>10 GR. 30</b> <b>50 GR. 100</b> <b>100 GR. 180</b>
<b>PROVOLA DI BUFALA FRITTA</b> <sup>1 - 3 - 4 - 7 - 12</sup> Con puntarelle e acciughe del mar Cantabrico.	<b>16</b>
<b>TARTE TATIN CON RICOTTA E DATTERINI</b> <sup>1 - 3 - 7 - 12</sup> Con composta di pomodoro e salsa al basilico.	<b>18</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3 - 7 - 12</sup> Con insalatina, Parmigiano 24 mesi e capperi in fiore.	<b>18</b>
<b>BATTUTA DI FASSONA</b> <sup>3 - 12</sup> Con uovo cremoso a 62° e tartufo nero.	<b>18</b>
<b>SGOMBRO IN CARPIONE</b> <sup>4 - 12</sup> Con hummus di piselli e verdure in agrodolce.	<b>20</b>
<b>TARTAR DI TONNO</b> <sup>1 - 4 - 8 - 12 - 15</sup> Tonno obeso con asparagi, mandorle tostate e caffè.	<b>22</b>

# Primi

<b>CANDELE DI GRAGNANO</b> <sup>1-7-9-12</sup> Con ragù napoletano e pecorino.	<b>16</b>
<b>FUSILLI AL FERRETTO</b> <sup>1-7-9-12</sup> Con ragù bianco d'agnello, carciofi e pecorino.	<b>18</b>
<b>RAVIOLI RIPIENI DI BRASATO DI MANZO</b> <sup>1-3-7-9-12</sup> Con fonduta di toma e tartufo nero.	<b>18</b>
<b>LINGUINE</b> <sup>1-4-9-12-14</sup> Con vongole e bottarga di muggine.	<b>20</b>
<b>RISO CARNAROLI</b> <sup>2-4-7-9-12-15</sup> Aglio nero, olio, peperoncino e gamberi rossi.	<b>22</b>
<b>TAGLIOLINI</b> <sup>1-2-4-7-9-12</sup> Con scampi, zafferano e sfusato amalfitano.	<b>25</b>

# Secondi

<b>FRITTURA MISTA DI PESCE</b> <sup>1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14 - 15</sup> Con salsa tartara.	<b>24</b>
<b>BACCALÀ IN OLIO COTTURA</b> <sup>1 - 4 - 12</sup> Con variazione di zucchine romanesche e salsa pil pil.	<b>26</b>
<b>GUANCIA DI MAIALINO IN TEMPURA</b> <sup>1 - 7 - 9 - 12</sup> Con sformato di ortaggi primaverili e salsa BBQ.	<b>26</b>
<b>CALAMARO GRIGLIATO ALLA CATALANA</b> <sup>9 - 12 - 14</sup> Con insalata di pomodori, cipolla rossa di Tropea, olive nere e patate prezzemolate.	<b>28</b>
<b>GRIGLIATA DI PESCE</b> <sup>2 - 4 - 10 - 12 - 14 - 15</sup> Con verdure alla griglia.	<b>30</b>
<b>FILETTO DI MANZO</b> <sup>7 - 9 - 12</sup> Con patate noisiette, cipollato arrosto, spinaci saltati e salsa al timo.	<b>32</b>

# Contorni

<b>PATATINE FRITTE</b> <sup>15</sup>	<b>5</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>5</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>6</b>
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	<b>6</b>

# Pizze Classiche

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

# Pizze Gourmet

<b>DON PEPPE 2.0</b> <small>1 - 7 - 8 - 12</small>	<b>14</b>
Pomodoro campano, fior di latte, salame Napoli, ricotta di bufala, tarallo extra mandorlato, olio EVO, basilico.	
<b>ROMANA</b> <small>1 - 7 - 12</small>	<b>14</b>
Fior di latte, crema di carciofi, guanciale, pecorino romano, olio EVO e basilico.	
<b>BISMARK</b> <small>1 - 7 - 12</small>	<b>14</b>
Fior di latte, crema di asparagi, uovo, pancetta arrotolata, scaglie di Parmigiano, olio EVO, basilico.	
<b>FIORITA</b> <small>1 - 4 - 7 - 8 - 12</small>	<b>15</b>
Fior di latte, provola affumicata, fiori di zucca, alici del Cantabrico, pinoli, pomodorini gialli, olio EVO, basilico.	
<b>MARE E MANDORLE</b> <small>1 - 2 - 7 - 8 - 12</small>	<b>18</b>
Fior di latte, mazzancolle, rucola, pomodorini confit, burrata, mandorle, olio EVO, basilico.	

# Birre

<b>WEISS FRANZISKANER 0,5 LT.</b>	<b>6</b>
<hr/>	
<b>BIRRIFICIO ORSO VERDE 0,5 LT.</b>	<b>8</b>
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%	
<hr/>	
<b>LÖWENBRÄU</b>	
Birra alla spina chiara	
0,20 Lt.	<b>4</b>
0,40 Lt.	<b>6</b>
<hr/>	
<b>LEFFE</b>	
Birra alla spina rossa	
0,30 Lt.	<b>5</b>
0,40 Lt.	<b>7</b>
<hr/>	
<b>PANACHÈ</b>	
0,20 Lt.	<b>4</b>
0,40 Lt.	<b>6</b>

# Soft Drinks

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

# Caffetteria

<b>CAFFÈ</b>	<b>2</b>
<b>CAFFÈ DECA   CORRETTO   GINSENG   ORZO</b>	<b>2,5</b>
<b>SELEZIONE DI THÉ E TISANE DAMMANN FRÈRES</b>	<b>4</b>
<b>COPERTO E SERVIZIO</b>	<b>3</b>

# Dessert

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

# Vini da dessert

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