

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}	EACH 7
CIGALAS ^{2 - 15}	EACH 7
OSTRAS ¹⁴	EACH 5
CARPACCIO DE LUBINA ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIAR TRADICIONAL DE ESTURIÓN ^{1 - 3 - 4 - 7} Servido con crema agria, chalotas, huevo y blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
PROVOLA AHUMADA DE BÚFALA FRITA ^{1 - 3 - 4 - 7 - 12} Con puntarelle y anchoas del mar Cantábrico.	16
TARTE TATIN CON RICOTTA Y TOMATES CHERRY AMARILLOS ^{1 - 3 - 7 - 12} Con compota de tomate y salsa de albahaca.	18
VITELLO TONNATO ^{3 - 7 - 12} Con ensalada, Parmigiano curado 24 meses y alcaparras en flor.	18
TARTAR DE TERNERA ^{3 - 12} Con huevo cremoso a 62° y trufa negra.	18
CABALLA EN CARPIONE ^{4 - 12} Con hummus de guisantes y verduras agridulces.	20
TARTAR DE ATÚN ^{1 - 4 - 8 - 12 - 15} Atún patudo con espárragos, almendras tostadas y café.	22

Primeros platos

CANDELE DI GRAGNANO 1 - 7 - 9 - 12 Con ragú napolitano y queso pecorino.	16
FUSILLI 1 - 7 - 9 - 12 Con ragú blanco de cordero, alcachofas y queso pecorino.	18
RAVIOLI RELLENOS DE CARNE DE TERNERA ESTOFADA 1 - 3 - 7 - 9 - 12 Con fondue de toma y trufa negra.	18
LINGUINE 1 - 4 - 9 - 12 - 14 Con almejas y bottarga de mújol.	20
ARROZ CARNAROLI 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 15 Con ajo negro, aceite, guindilla y gambas rojas.	22
TAGLIOLINI 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 Con cigalas, azafrán y limón de Amalfi.	25

Platos principales

FRITURA MIXTA DE PESCADO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵	24
Calamares, gambas, anchoas, cigala, salmonete, pescaditos con salsa tártara.	
BACALAO EN ACEITE DE COCCIÓN ¹⁻⁴⁻¹²	26
Con variación de calabacines romanos y salsa pil pil.	
CARRILLERA DE CERDO EN TEMPURA ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	26
Con flan de verduras de primavera y salsa BBQ.	
CALAMAR A LA PARRILLA ESTILO CATALÁN ⁹⁻¹²⁻¹⁴	28
Con ensalada de tomate, cebolla roja de Tropea, aceitunas negras y patatas al perejil.	
PARRILLADA DE MARISCO ²⁻⁴⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵	30
Lubina, salmón, pez espada, gambas, cigala con verduras a la parrilla.	
SOLOMILLO DE TERNERA ⁷⁻⁹⁻¹²	32
Con patatas noisette, cebollas asadas, espinacas salteadas y salsa de tomillo.	

Guarniciones

PATATAS FRITAS 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 <small>1 - 7 - 8 - 12</small>	14
Salsa de tomate, mozzarella, salami Napoli, ricotta de búfala, tarallo extra con almendras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
ROMANA <small>1 - 7 - 12</small>	14
Mozzarella, crema de alcachofas, guanciale, queso Pecorino Romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
BISMARK <small>1 - 7 - 12</small>	14
Mozzarella, crema de espárragos, huevo, panceta, lascas de parmesano, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
FIORITA <small>1 - 4 - 7 - 8 - 12</small>	15
Mozzarella, provola ahumada, flores de calabacín, anchoas, piñones, tomates cherry amarillos, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
MAR Y ALMENDRAS <small>1 - 2 - 7 - 8 - 12</small>	18
Mozzarella, gambas, rúcula, tomates cherry confitados, burrata, almendras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	

Cervezas

WEISS FRANZISKANER 0,5 LT.	6
<hr/>	
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 %	
<hr/>	
LÖWENBRÄU	
Cerveza lager de barril	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
<hr/>	
LEFFE	
Cerveza roja de barril	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
<hr/>	
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	2,5
NUESTRA SELECCIÓN DE TÉS E INFUSIONES DAMMANN FRÈRES	4
CUBIERTO Y SERVICIO	3