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]	**EACH 7**
SCAMPI [2 - 15]	**EACH 7**
AUSTERN [14]	**EACH 5**
WOLFSBARSCH-CARPACCIO [4 - 15]	**100 GR. 20**
TRADITIONELLER STÖRKAVIAR [1 - 3 - 4 - 7] Serviert mit Sauerrahm, Schalotten, Ei und Blinis.	**10 GR. 30** **50 GR. 100** **100 GR. 180**
FRITTIERTER GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA [1 - 3 - 4 - 7 - 12] Mit Puntarelle und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer.	**16**
TARTE TATIN MIT RICOTTA UND GELBEN KIRSCHTOMATEN [1 - 3 - 7 - 12] Mit Tomatenkompott und Basilikumsauce.	**18**
VITELLO TONNATO [3 - 7 - 12] Mit Salat, 24 Monate gereiftem Parmigiano und Kapernblüten.	**18**
RINDERTATAR [3 - 12] Mit cremigem Ei bei 62° und schwarzem Trüffel.	**18**
MAKRELE IN CARPIONE [4 - 12] Mit Erbsen-Hummus und süß-sauren Gemüse.	**20**
THUNFISCHTATAR [1 - 4 - 8 - 12 - 15] Großaugenthunfisch mit Spargel, gerösteten Mandeln und Kaffee.	**22**

Erste Gänge

CANDELE DI GRAGNANO 1 - 7 - 9 - 12 **16**
Mit neapolitanischem Ragù und Pecorino.

FUSILLI 1 - 7 - 9 - 12 **18**
Mit weißem Lammragù, Artischocken und Pecorino.

RAVIOLI GEFÜLLT MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH 1 - 3 - 7 - 9 - 12 **18**
Mit Toma-Fondue und schwarzem Trüffel.

LINGUINE 1 - 4 - 9 - 12 - 14 **20**
Mit Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga.

CARNAROLI RICE 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 15 **22**
Mit schwarzem Knoblauch, Öl, Chili und roten Garnelen.

TAGLIOLINI 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 **25**
Mit Scampi, Safran und Amalfi-Zitrone.

Hauptgerichte

GEMISCHTE FISCHFRITTUR 1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14 - 15 **24**
Tintenfisch, Garnelen, Sardellen, Scampi, Rotbarbe, kleine Fische mit Tartarsauce.

KABELJAU IN ÖL GEGART 1 - 4 - 12 **26**
Mit Variation von römischen Zucchini und Pil-Pil-Sauce.

SCHWEINEBÄCKCHEN IN TEMPURA 1 - 7 - 9 - 12 **26**
Mit Frühlingsgemüse-Flan und BBQ-Sauce.

GEGRILLTER TINTENFISCH AUF KATALANISCHE ART 9 - 12 - 14 **28**
Mit Tomatensalat, roter Zwiebel aus Tropea, schwarzen Oliven und Petersilienkartoffeln.

MEERESFRÜCHTE-GRILL 2 - 4 - 10 - 12 - 14 - 15 **30**
Wolfsbarsch, Lachs, Schwertfisch, Garnelen, Scampi mit gegrilltem Gemüse.

RINDERFILET 7 - 9 - 12 **32**
Mit Kartoffel-Noisettes, gerösteten Zwiebeln, sautiertem Spinat und Thymiansauce.

Beilagen

POMMES FRITES 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**
Tomatensauce, Mozzarella, Salami Napoli, Büffelricotta, Tarallo mit Mandeln, natives Olivenöl extra, Basilikum.

ROMANA 1 - 7 - 12 **14**
Mozzarella, Artischockencreme, Guanciale, Pecorino Romano, natives Olivenöl extra, Basilikum.

BISMARK 1 - 7 - 12 **14**
Mozzarella, Spargelcreme, Ei, Pancetta, Parmesanspäne, natives Olivenöl extra, Basilikum.

FIORITA 1 - 4 - 7 - 8 - 12 **15**
Mozzarella, geräucherte Provola, Zucchiniblüten, Sardellen, Pinienkerne, gelbe Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum.

SEA AND ALMONDS 1 - 2 - 7 - 8 - 12 **18**
Mozzarella, Garnelen, Rucola, konfierte Kirschtomaten, Burrata, Mandeln, natives Olivenöl extra, Basilikum.

Biere

WEISS FRANZISKANER 0,5 L.	**6**
BRAUEREI ORSO VERDE 0,5 L 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 %	**8**
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	**2,5**
UNSERE AUSWAHL AN TEES UND KRÄUTERTEES VON DAMMANN FRÈRES	**4**
GEDECK UND SERVICE	**3**