

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

<b>GLUTEN</b>	<b>1</b>
<b>CRUSTACÉS</b>	<b>2</b>
<b>ŒUFS</b>	<b>3</b>
<b>POISSON</b>	<b>4</b>
<b>ARACHIDES</b>	<b>5</b>
<b>SOJA</b>	<b>6</b>
<b>LACTOSE</b>	<b>7</b>
<b>FRUITS À COQUE</b>	<b>8</b>
<b>CÉLERI</b>	<b>9</b>
<b>MOUTARDE</b>	<b>10</b>
<b>GRAINES DE SÉSAME</b>	<b>11</b>
<b>ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES</b>	<b>12</b>
<b>LUPIN</b>	<b>13</b>
<b>MOLLUSQUES</b>	<b>14</b>
<b>PRODUIT SURGELÉ</b>	<b>15</b>

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

<b>CREVETTES ROUGES</b> <sup>2 - 15</sup>	<b>CAD. 7</b>
<b>CREVETTES IMPÉRIALES</b> <sup>2 - 15</sup>	<b>CAD. 7</b>
<b>LANGOUSTINES</b> <sup>2 - 15</sup>	<b>CAD. 7</b>
<b>HUÎTRES GILLARDEAU N.6</b> <sup>14</sup>	<b>CAD. 5</b>
<b>CARPACCIO DE BAR</b> <sup>4 - 15</sup>	<b>100 GR. 20</b>
<b>CAVIAR D'ESTURGEON</b> <sup>1 - 3 - 4 - 7</sup> Servi avec crème aigre, échalote, œuf et blinis.	<b>10 GR. 30</b> <b>50 GR. 100</b> <b>100 GR. 180</b>
<b>PROVOLA DE BUFFLONNE FRITE</b> <sup>1 - 3 - 4 - 7 - 12</sup> Avec variation de tomates et anchois de la mer Cantabrique.	<b>16</b>
<b>COURGETTE ROMANESQUE ET SA FLEUR</b> <sup>3 - 7</sup> Avec scapece de courgettes et fleur de courgette gratinée farcie à la ricotta de bufflonne.	<b>16</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3 - 4 - 7</sup> Avec petite salade, Parmigiano affiné 24 mois et câpres en fleur.	<b>18</b>
<b>CHEESECAKE DE BATTUTA DE BŒUF FASSONA</b> <sup>1 - 3 - 7 - 8</sup> Avec Seirass, crumble de noisettes et vinaigrette à la framboise.	<b>18</b>
<b>POULPE GRILLÉ</b> <sup>9 - 14 - 15</sup> Avec houmous de pois chiches, oignon rouge en carpione et poudre d'olives noires.	<b>20</b>
<b>TARTARE DE THON</b> <sup>1 - 4 - 6 - 11 - 12 - 15</sup> Thon obèse avec extrait de pomme verte, concombre et yuzu, chips de tapioca et sésame noir.	<b>22</b>

# Premiers plats

<b>CANDELE DI GRAGNANO ALLA SCARPARELLO</b> <sup>1-7-9</sup> Avec sauce aux tomates cerises del Piennolo, Parmigiano Reggiano et Pecorino Romano.	<b>16</b>
<b>GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE VIOLETTES</b> <sup>1-3-7-9</sup> Avec ragù blanc d'agneau et fondue cacio e pepe.	<b>18</b>
<b>RAVIOLIS FARCIS À L'ESPADON ET AUX PIGNONS DE PIN</b> <sup>1-3-4-7-8-9-12</sup> Avec crème d'aubergines, coulis de tomates datterino jaunes et sauce au basilic.	<b>18</b>
<b>LINGUINE</b> <sup>1-4-9-14</sup> Avec palourdes et boutargue de mulet.	<b>20</b>
<b>RIZ CARNAROLI</b> <sup>2-4-7-9-15</sup> À l'ail noir, huile d'olive, piment et crevettes rouges.	<b>22</b>
<b>TAGLIOLINI</b> <sup>1-2-4-7-9-15</sup> Avec langoustines, safran et citron sfusato amalfitano.	<b>25</b>

# Plats principaux

<b>FRITURE MIXTE DE POISSON</b> <sup>1-2-4-15</sup> Avec sauce tartare.	<b>24</b>
<b>MORUE CONFITE DANS SON HUILE DE CUISSON</b> <sup>1-4-15</sup> Avec asperges de mer sautées, gaspacho de tomates et pommes noisette.	<b>26</b>
<b>MAGRET DE CANARD POÊLÉ</b> <sup>7-9</sup> Avec légumes aigres-doux et pêche jaune confite.	<b>26</b>
<b>CALAMAR GRILLÉ À LA CATALANE</b> <sup>1-9-14-15</sup> Avec salade de tomates, oignon rouge de Tropea, olives noires et pommes de terre persillées.	<b>28</b>
<b>GRILLADE DE POISSON</b> <sup>2-4-15</sup> Avec légumes grillés.	<b>30</b>
<b>FILET DE BŒUF</b> <sup>1-3-7-9</sup> Avec rösti de pommes de terre, cébette aigre-douce et truffe noire.	<b>32</b>

# Garnitures

<b>FRITES</b> <sup>1-15</sup>	<b>5</b>
<b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b>	<b>5</b>
<b>SALADE MIXTE</b>	<b>6</b>
<b>LÉGUMES GRILLÉS</b>	<b>6</b>

# Pizzas classiques

<b>SEMPLICE</b> <sup>1-4</sup> Tomate campanienne, huile à l'ail, origan, filets d'anchois, huile d'olive extra vierge.	<b>7</b>
<b>LA MARGHERITA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>8</b>
<b>VÉGÉTARIENNE</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>12</b>
<b>BUFALINA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, tomates pachino, mozzarella de bufflonne campanienne DOP, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>13</b>
<b>PARTENOPEA</b> <sup>1-7</sup> Fior di latte, saucisse, friarielli, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>13</b>
<b>AMATRICIANA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, guanciale, pecorino romano DOP, poivre concassé, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>12</b>
<b>SAPORITA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, nduja, poivrons, olives noires, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>13</b>
<b>TONNATA</b> <sup>1-4-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, oignons blanchis, thon, olives noires, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>13</b>
<b>PARMIGIANA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, aubergines frites, Parmigiano Reggiano, sauce au basilic, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>12</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>1-7</sup> Tomate campanienne, fior di latte, jambon cuit, artichauts, olives, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge, basilic.	<b>13</b>
<b>PRIMAVERA</b> <sup>1-7</sup> 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.	<b>14</b>

# Pizzas Gourmet

<b>DON PEPPE 2.0</b> <small>1 - 7 - 8 - 12</small>	<b>14</b>
Tomate campanienne, fior di latte, salami de Naples, ricotta de bufflonne, tarallo aux amandes, huile d'olive extra vierge, basilic.	
<b>NORVÉGIENNEE</b> <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	<b>18</b>
Fior di latte, saumon fumé, crème de courgettes, robiola, fleurs de courgette, zeste de citron, huile d'olive extra vierge, basilic.	
<b>CETARA</b> <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	<b>14</b>
Tomate campanienne, anchois de Cetara, straciatella, tomates cerises confites, huile d'olive extra vierge, basilic.	
<b>ÉMILIENNE</b> <small>1 - 7 - 12</small>	<b>16</b>
Focaccia garnie de culatta d'Émilie, mâche, burrata des Pouilles et compotée de figues.	
<b>MER ET AMANDES</b> <small>1 - 2 - 7 - 8 - 12</small>	<b>18</b>
Fior di latte, crevettes impériales, roquette, tomates cerises confites, burrata, amandes, huile d'olive extra vierge, basilic.	

# Bières

<b>WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.</b>	<b>6</b>
<hr/>	
<b>BIRRIFICIO ORSO VERDE 0,5 LT.</b>	<b>8</b>
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/>	
<b>LÖWENBRÄU</b>	
Bière pression blonde	
0,20 Lt.	<b>4</b>
0,40 Lt.	<b>6</b>
<hr/>	
<b>LEFFE</b>	
Bière pression rouge	
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>EAU EN BOUTEILLE EN VERRE 0,75 LT.</b>	<b>3</b>
<b>COCA COLA   FANTA   EN VERRE 0,33 LT.</b>	<b>3</b>
<b>MOLECOLA EN VERRE 0,33 LT.</b> Cola artisanale italienne.	<b>3</b>
<b>CHINOTTO LURISIA   CEDRATA TASSONI   LEMON SODA</b>	<b>3</b>
<b>FUZE TEA CITRON   PÊCHE</b>	<b>3</b>

# Caféterie

<b>CAFÉ</b>	<b>2</b>
<b>CAFÉ DÉCAFÉINÉ   CAFÉ CORRIGÉ   GINSENG   ORGE</b>	<b>2,5</b>
<b>SÉLECTION DE THÉS ET TISANES DAMMANN FRÈRES</b>	<b>4</b>
<b>COUVERT ET SERVICE</b>	<b>3</b>

# Dessert

<b>NOTRE SÉLECTION DE GLACES</b> <sup>15</sup>	<b>6</b>
<b>TIRAMISÙ CLASSIQUE</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>7</b>
<b>CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC, MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION</b> <sup>1-3-7-8</sup>	<b>8</b>
<b>DÉLICE AU CITRON</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>8</b>
<b>BABA AU RHUM AVEC CRÈME PÂTISSIÈRE ET GRIOTTES</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>8</b>
<b>ANANAS AU MARASQUIN ET GLACE AU CITRON</b> <sup>12</sup>	<b>8</b>
<b>CANNOLO DÉSTRUCTURÉ</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>8</b>
<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR ET À LA VANILLE</b> <sup>3-7-8-12</sup>	<b>10</b>

# Vins de dessert

	<b>Bouteille</b>	<b>Verre</b>
<b>IGT DINDARELLO VIN BLANC DOUX</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>VENDANGES TARDIVES GRILLO, SICILIA DOC</b> Fina - 50 cl.	30	6
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG</b> Santa Sofia - 50 cl.	35	-
<b>SAUTERNES AOC</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	-