

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

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

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 salubrità.

Antipasti

GAMBERI ROSSI ^{2 - 15}	CAD. 7
MAZZANCOLLE ^{2 - 15}	CAD. 7
SCAMPI ^{2 - 15}	CAD. 7
OSTRICHE GILLARDEAU N.6 ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DI BRANZINO ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIALE DI STORIONE ^{1 - 3 - 4 - 7} Servito con panna acida, scalogno, uovo e blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
PROVOLA DI BUFALA FRITTA ^{1 - 3 - 4 - 7 - 12} con variazione di pomodori e acciughe del Mar Cantabrico.	16
ZUCCHINA ROMANESCA E IL SUO FIORE ^{3 - 7} Con scapece di zucchine e fiore gratinato ripieno di ricotta di bufala.	16
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Con insalatina, Parmigiano 24 mesi e capperi in fiore.	18
CHEESCAKE DI BATTUTA DI FASSONA ^{1 - 3 - 7 - 8} Con Seirass, crumble di nocciole e dressing al lampone.	18
POLPO GRIGLIATO ^{9 - 14 - 15} Con hummus di ceci, cipolla rossa in carpione e polvere di olive nere.	20
TARTAR DI TONNO ^{1 - 4 - 6 - 11 - 12 - 15} Tonno obeso con estratto di mela verde, cetriolo e yuzu, chips di tapioca e sesamo nero.	22

Primi

CANDELE DI GRAGNANO ALLO SCARPARELLO ¹⁻⁷⁻⁹	16
Sugo di pomodorini del piennolo, parmigiano reggiano e pecorino romano.	
GNOCCHI DI PATATE VIOLA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	18
Con ragù bianco d'agnello e fonduta cacio e pepe.	
RAVIOLI RIPIENI DI PESCE SPADA E PINOLI ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²	18
Con crema di melanzane, coulis di datterino giallo e salsa al basilico.	
LINGUINE ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴	20
Con vongole e bottarga di muggine.	
RISO CARNAROLI ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵	22
Aglio nero, olio, peperoncino e gamberi rossi.	
TAGLIOLINI ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵	25
Con scampi, zafferano e sfusato amalfitano.	

Secondi

FRITTURA MISTA DI PESCE ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁵ Con salsa tartara.	24
BACCALÀ IN OLIO COTTURA ¹⁻⁴⁻¹⁵ Con asparagi di mare sauté, gazpacho di pomodori e patate noisette.	26
PETTO D'ANATRA SCOTTATO ⁷⁻⁹ Con verdure in agrodolce e pesca gialla confit.	26
CALAMARO GRIGLIATO ALLA CATALANA ¹⁻⁹⁻¹⁴⁻¹⁵ Con insalata di pomodori, cipolla rossa di Tropea, olive nere e patate prezzemolate.	28
GRIGLIATA DI PESCE ²⁻⁴⁻¹⁵ Con verdure alla griglia.	30
FILETTO DI MANZO ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Con rosti di patate, cipollotto in agrodolce e tartufo nero.	32

Contorni

PATATINE FRITTE ¹⁻¹⁵	5
PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA	6
VERDURE ALLA GRIGLIA	6

Pizze Classiche

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

Pizze Gourmet

DON PEPPE 2.0 <small>1 - 7 - 8 - 12</small>	14
Pomodoro campano, fior di latte, salame Napoli, ricotta di bufala, tarallo extra mandorlato, olio EVO, basilico.	
NORVEGESE <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	18
Fior di latte, salmone affumicato, crema di zucchine, robiola, fiori di zucca, zest di limone, olio EVO e basilico.	
CETARA <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	14
Pomodoro campano, alici di cetara, stacciatella, pomodorini confit, olio EVO, basilico.	
EMILIANA <small>1 - 7 - 12</small>	16
Focaccia con culatta emiliana, songino, burrata pugliese e composta di fichi.	
MARE E MANDORLE <small>1 - 2 - 7 - 8 - 12</small>	18
Fior di latte, mazzancolle, rucola, pomodorini confit, burrata, mandorle, olio EVO, basilico.	

Birre

WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.	6
BIRRIFICIO ORSO VERDE 0,5 LT.	8
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%	
LÖWENBRÄU	
Birra alla spina chiara	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
LEFFE	
Birra alla spina rossa	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
PANACHÈ	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6

Soft Drinks

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

Caffetteria

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

Dessert

LA NOSTRA SELEZIONE DI GELATI ¹⁵	6
TIRAMISÙ CLASSICO ¹⁻³⁻⁷	7
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO CON MANGO E PASSION FRUIT ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8
DELIZIA AL LIMONE ¹⁻³⁻⁷	8
BABÀ AL RHUM CON CREMA PASTICCERA E AMARENE ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS AL MARASCHINO CON GELATO AL LIMONE ¹²	8
CANNOLO SCOMPOSTO 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 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	-