

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}	CAD. 7
LANGOSTINOS ^{2 - 15}	CAD. 7
CIGALAS ^{2 - 15}	CAD. 7
OSTRAS GILLARDEAU N.º 6 ¹⁴	CAD. 5
CARPACCIO DE LUBINA ^{4 - 15}	100 GR. 20
CAVIAR DE ESTURIÓN ^{1 - 3 - 4 - 7} Servido con crema agria, chalotas, huevo y blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
PROVOLA DE BÚFALA FRITA ^{1 - 3 - 4 - 7 - 12} Con variación de tomates y anchoas del mar Cantábrico.	16
CALABACÍN ROMANESCO Y SU FLOR ^{3 - 7} Con calabacines en escabeche (scapece) y flor de calabacín gratinada rellena de ricotta de búfala.	16
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Con ensalada, Parmigiano curado 24 meses y alcaparras en flor.	18
CHEESECAKE DE TARTAR DE FASSONA ^{1 - 3 - 7 - 8} Con Seirass, crumble de avellanas y aliño de frambuesa.	18
PULPO A LA PARRILLA ^{9 - 14 - 15} Con hummus de garbanzos, cebolla roja en carpione y polvo de aceitunas negras.	20
TARTAR DE ATÚN ^{1 - 4 - 6 - 11 - 12 - 15} Atún patudo con extracto de manzana verde, pepino y yuzu, chips de tapioca y sésamo negro.	22

Primeros platos

CANDELE DI GRAGNANO ALLA SCARPARELLO ¹⁻⁷⁻⁹	16
Con salsa de tomates del Piennolo, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano.	
<hr/>	
ÑOQUIS DE PATATA VIOLETA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	18
Con ragú blanco de cordero y fondue cacio e pepe.	
<hr/>	
RAVIOLI RELLENOS DE PEZ ESPADA Y PIÑONES ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²	18
Con crema de berenjena, coulis de tomate datterino amarillo y salsa de albahaca.	
<hr/>	
LINGUINE ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴	20
Con almejas y bottarga de mújol.	
<hr/>	
ARROZ CARNAROLI ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵	22
Con ajo negro, aceite de oliva, guindilla y gambas rojas.	
<hr/>	
TAGLIOLINI ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵	25
Con cigalas, azafrán y limón sfusato de Amalfi.	

Platos principales

FRITURA MIXTA DE PESCADO ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁵ Con salsa tártara.	24
BACALAO CONFITADO EN ACEITE ¹⁻⁴⁻¹⁵ Con espárragos de mar salteados, gazpacho de tomate y patatas noisette.	26
PECHUGA DE PATO MARCADA A LA PLANCHA ⁷⁻⁹ Con verduras agrídulces y melocotón amarillo confitado.	26
CALAMAR A LA PARRILLA A LA CATALANA ¹⁻⁹⁻¹⁴⁻¹⁵ Con ensalada de tomate, cebolla roja de Tropea, aceitunas negras y patatas al perejil.	28
PARRILLADA DE PESCADO ²⁻⁴⁻¹⁵ Con verduras a la parrilla.	30
SOLOMILLO DE TERNERA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Con rösti de patata, cebolleta agrídulce y trufa negra.	32

Guarniciones

PATATAS FRITAS ¹⁻¹⁵	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
Tomate campano, fior di latte, salami Napoli, ricotta de búfala, tarallo extra con almendras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
NORUEGA <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	18
Fior di latte, salmón ahumado, crema de calabacín, robiola, flores de calabacín, ralladura de limón, aceite de oliva virgen extra y albahaca.	
CETARA <small>1 - 4 - 7 - 12</small>	14
Tomate campano, anchoas de Cetara, straciatella, tomates cherry confitados, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	
EMILIANA <small>1 - 7 - 12</small>	16
Focaccia con culatta de Emilia, canónigos, burrata de Apulia y compota de higos.	
MAR Y ALMENDRAS <small>1 - 2 - 7 - 8 - 12</small>	18
Fior di latte, langostinos, rúcula, tomates cherry confitados, burrata, almendras, aceite de oliva virgen extra, albahaca.	

Cervezas

WEISS ENGELBRAU 0,5 LT.	6
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 %	
LÖWENBRÄU	
Cerveza lager de barril	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
LEFFE	
Cerveza roja de barril	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
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

Postres

NUESTRA SELECCIÓN DE HELADOS ¹⁵	6
TIRAMISÚ CLÁSICO ¹⁻³⁻⁷	7
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8
DELICIA DE LIMÓN ¹⁻³⁻⁷	8
BABÁ AL RON CON CREMA PASTELERA Y GUINDAS ¹⁻³⁻⁷	8
PIÑA AL MARRASQUINO CON HELADO DE LIMÓN ¹²	8
CANNOLO DECONSTRUIDO ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10

Vinos de postre

	Botella	Copa
IGT DINDARELLO VINO BLANCO DULCE Cantina Malucan - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR" Donnafugata - 37,5 cl.	18	4
MOSCATO D'ASTI DOCG "BIANCOSPINO" La Spinetta - 75 cl.	22	-
VENDIMIA TARDÍA GRILLO, 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	-