

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}	CAD. 7
RIESENGARNELEN ^{2 - 15}	CAD. 7
SCAMPI ^{2 - 15}	CAD. 7
GILLARDEAU-AUSTERN N.6 ¹⁴	CAD. 5
WOLFSBARSCH-CARPACCIO ^{4 - 15}	100 GR. 20
STÖRKAVIAR ^{1 - 3 - 4 - 7} Serviert mit Sauerrahm, Schalotten, Ei und Blinis.	10 GR. 30 50 GR. 100 100 GR. 180
FRITTIERTER BÜFFEL-PROVOLA ^{1 - 3 - 4 - 7 - 12} Mit Tomatenvariation und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer.	16
ROMANESCO-ZUCCHINI UND IHRE BLÜTE ^{3 - 7} Mit Zucchini in Scapece-Marinade und gratinierter Zucchini-Blüte, gefüllt mit Büffel-Ricotta.	16
VITELLO TONNATO ^{3 - 4 - 7} Mit kleinem Salat, 24 Monate gereiftem Parmigiano und Kapernblüten.	18
CHEESECAKE AUS FASSONA-RINDERTATAR ^{1 - 3 - 7 - 8} Mit Seirass, Haselnuss-Crumble und Himbeer-Dressing.	18
GEGRILLTER OKTOPUS ^{9 - 14 - 15} Mit Kichererbsen-Hummus, roten Zwiebeln in Carpione und Pulver aus schwarzen Oliven.	20
THUNFISCHTATAR ^{1 - 4 - 6 - 11 - 12 - 15} Großaugenthunfisch mit Extrakt aus grünem Apfel, Gurke und Yuzu, Tapioka-Chips und schwarzem Sesam.	22

Erste Gänge

CANDELE DI GRAGNANO ALLO SCARPARELLO ¹⁻⁷⁻⁹ Mit Sauce aus Piennolo-Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und Pecorino Romano.	16
GNOCCHI AUS VIOLETTEN KARTOFFELN ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Mit weißem Lammragù und Cacio-e-Pepe-Fondue.	18
RAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHWERTFISCH UND PINIENKERNEN ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² Mit Auberginencreme, Coulis aus gelben Datterino-Tomaten und Basilikumsauce.	18
LINGUINE ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ Mit Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga.	20
CARNAROLI-REIS ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ Mit schwarzem Knoblauch, Olivenöl, Chili und roten Garnelen.	22
TAGLIOLINI ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ Mit Scampi, Safran und Amalfi-Zitrone (Sfusato Amalfitano).	25

Hauptgerichte

GEMISCHTE FISCHFRITTUR ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁵ Mit Tartarsauce.	24
KABELJAU IN ÖL CONFIERT ¹⁻⁴⁻¹⁵ Mit sautiertem Meeresspargel, Tomaten-Gazpacho und Kartoffel-Noisettes.	26
GEBRATENE ENTENBRUST ⁷⁻⁹ Mit süß-saurem Gemüse und confiertem gelbem Pfirsich.	26
GEGRILLTER TINTENFISCH AUF KATALANISCHE ART ¹⁻⁹⁻¹⁴⁻¹⁵ Mit Tomatensalat, roter Tropea-Zwiebel, schwarzen Oliven und Petersilienkartoffeln.	28
GEGRILLTE FISCHPLATTE ²⁻⁴⁻¹⁵ Mit gegrilltem Gemüse.	30
RINDERFILET ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Mit Kartoffelrösti, süß-saurer Frühlingszwiebel und schwarzem Trüffel.	32

Beilagen

POMMES FRITES ¹⁻¹⁵	5
OFENKARTOFFELN	5
GEMISCHTER SALAT	6
GEGRILLTES GEMÜSE	6

Klassische Pizzen

SEMPLICE ¹⁻⁴ Tomato sauce, garlic oil, oregano, anchovy filet, EVO oil, basil.	7
LA MARGHERITA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.	8
VEGETARIANA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
BUFALINA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
PARTENOPEA ¹⁻⁷ Mozzarella, Wurst, Bittergemüse, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
AMATRICIANA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano DOP, zerstoßener Pfeffer, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
SAPORITA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Paprika, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
TONNATA ¹⁻⁴⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, angebratene Zwiebeln, Thunfisch, schwarze Olivenstreusel, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
PARMIGIANA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmigiano Reggiano, grüne Sauce, natives Olivenöl extra, Basilikum.	12
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷ Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons, natives Olivenöl extra, Basilikum.	13
PRIMAVERA ¹⁻⁷ Mozzarella, nach dem Backen Kirschtomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, natives Olivenöl extra, Basilikum.	14

Gourmet Pizza

DON PEPPE 2.0 ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²	14
Campanische Tomaten, Fior di Latte, Salami Napoli, Büffel-Ricotta, Tarallo mit Mandeln, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
<hr/>	
NORWEGISCHE PIZZA ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	18
Fior di Latte, Räucherlachs, Zucchinicreme, Robiola, Zucchini Blüten, Zitronenzeste, natives Olivenöl extra und Basilikum.	
<hr/>	
CETARA ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	14
Campanische Tomaten, Sardellen aus Cetara, Stracciatella, konfierte Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum.	
<hr/>	
EMILIANA ¹⁻⁷⁻¹²	16
Focaccia mit Culatta aus der Emilia, Feldsalat, Burrata aus Apulien und Feigenkompott.	
<hr/>	
MEER UND MANDELN ¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁻¹²	18
Fior di Latte, Riesengarnelen, Rucola, konfierte Kirschtomaten, Burrata, Mandeln, natives Olivenöl extra, Basilikum.	

Biere

WEISS ENGELBRAU 0,5 L.	6
<hr/>	
BRAUEREI ORSO VERDE 0,5 L	8
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 %	
<hr/>	
LÖWENBRÄU	
Helles Bier vom Fass	
0,20 Lt.	4
0,40 Lt.	6
<hr/>	
LEFFE	
Rotes Bier vom Fass	
0,30 Lt.	5
0,40 Lt.	7
<hr/>	
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

Dessert

UNSERE AUSWAHL AN EISSPEZIALITÄTEN ¹⁵	6
KLASSISCHES TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷	7
CHEESECAKE MIT WEIßER SCHOKOLADE, MANGO UND PASSIONSFRUCHT ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8
ZITRONENDESSERT ¹⁻³⁻⁷	8
RUM-BABA MIT KONDITORCREME UND SAUERKIRSCHEN ¹⁻³⁻⁷	8
ANANAS MIT MARASCHINO-LIKÖR UND ZITRONENEIS ¹²	8
DEKONSTRUIERTER CANNOLO ¹⁻³⁻⁷	8
SOUFFLÉ AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE UND VANILLE ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10

Dessertweine

	Flasche	Glas
IGT DINDARELLO SÜBER WEIßWEIN 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	-
SPÄTLESE GRILLO, SICILIA DOC Fina - 50 cl.	30	6
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG Santa Sofia - 50 cl.	35	-
SAUTERNES AOC 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	-