



VERVE

restaurant



Cucina di carattere

C'è solo un luogo in cui la nostra
creatività, il nostro brio e la nostra
passione si esprimono liberamente
...la Cucina!

Chef Adriano Magnoli
Pastry Chef Antonella Mascolo

01

Menu

Degustazione

Il menu viene realizzato per l'intero tavolo

"Fate Vobis"

4 Portate a vostra scelta
60.00

Abbinamento vini
40.00

"Famo Nobis"

7 Portate a scelta dello Chef
100.00

Abbinamento vino e spiriti
60.00

02

Menu

à la Carte



Antipasti

Calamaro, Lattuga Romana e
Mozzarella in Carrozza
22.00

Uovo, Verdure e Primizie Primaverili
20.00

Pane, Cipolla e Foie Gras
con Squacquerone e Mirtilli rossi
25.00

Triglia in Panzanella, Pomodoro e Basilico
22.00

Anatra, Mais, Taccole,
Arance e Oliva Taggiasca
22.00

Primi

Spaghetton Ajo&Ojo, Bianchetti,
Friggitelli e Vaniglia
25.00

Raviolo di Maiale, Datterini e Bufala
22.00

Risotto al Basilico, Melanzana,
Scalogno e Parmigiano di Pinoli
25.00

Fettuccella Cacio&Pepe,
Animelle e Carciofo
26.00

Gnudi di Ricotta di Capra,
Polpo, Patate e Paprika
25.00

Secondi

Manzo, Mango e Cicoria

30.00

Baccalà, Scorzonera,

Mandorla e Gelsomino

32.00

Agnello Cacio & Ovo,

Erbette di Campagna

28.00

Pollo e Peperoni

30.00

Sgombro, Lardo e Vignarola

32.00

03

Menu

Dessert



Dolci

- I San Pietrini di Roma
Ricotta e Miele / Panpepato e Visciole
16.00
- Non una semplice Crostatina di Frutta
Frolla / Crema alla Vaniglia / Frutta
16.00
- Come un Fior di Fragola
Fragole / Latte / Vaniglia
16.00
- Mandorle, Ananas, Caffè e Cardamomo
Gelato / Frutta infusa / Terra
16.00
- Tagliata di Frutta Fresca
con Gelato al Limone Goloso
16.00
- Selezione di Formaggi Italiani
16.00

Nel nostro menu sono presenti piatti vegetariani, gluten free e vegani appositamente pensati per le Vostre esigenze.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala chiedendo la carta degli allergeni.

Per tutelare il consumtore e garantire sempre la migliore qualità delle materie prime, nel rispetto delle normative vigenti, i prodotti da noi lavorati freschi vengono abbattuti.