

VERVE

restaurant

C'è un luogo,
in cui creatività e passione si esprimono liberamente.

È la Cucina!

La brace è lo strumento
per condividere con voi il nostro lavoro.

Fuoco, Fumo e Calore.

Uno strumento che unisce, simbolo di convivialità
e di una scintilla sempre ardente.

There is only one place where creativity,
and passion freely express themselves
...the kitchen!

The embers grill is the tool to share our work with you.

Fire, Smoke and Heat.

A tool that unites, a symbol of conviviality
and a spark that always burns

Chef Adriano Magnoli
Pastry Chef Antonella Mascolo

menu degustazione tasting menu

“Fate Vobis”

4 portate a vostra scelta

4 Courses of your choice

60.

“Famo Nobis”

6 portate a scelta dello Chef

6 Courses chosen by the Chef

80.

Pairing

Abbinamento vini 4 calici

Wine pairing 4 glasses

35.

Abbinamento vini 6 calici

Wine pairing 6 glasses

50.

Juice pairing

25.

Servizio e la nostra selezione di pane

Homemade bread selection and service

3. p.p.

Il menu sono uguali per l'intero tavolo

Tasting menu is the same for the entire table

Il menu degustazione è obbligatorio

per tavoli superiori alle 4 persone

For tables with more than 4 people the tasting menu

is required for the entire table

È possibile ordinare à la carte un minimo
di due portate per persona.

You can order a la carte for a minimum
two courses per person.

antipasti | starters

Radicchio alla brace, pere, noci e gorgonzola
Grilled radicchio, pears, walnuts and gorgonzola cheese
22.

Mais bianco, uovo "Gallus", funghi e sesamo
White corn, "Gallus" egg, mushrooms and sesame
25.

Ciriola al lievito madre lingua, salsa verde, puntarelle e pecorino
Grilled bread, tongue, green sauce, cicory hearts and pecorino cheese
20.

Verza, patate e peperone crusco
Cabbage, potatoes and crusco fry pepper
22.

primi | pasta

Gnocco integrale, ceci, rosmarino e tarfufo nero pregiato
Wholemeal gnocchi, chickpeas, rosemary and fine black truffle
28.

Ravioli croccanti, guanciaie e panettone
Crispy ravioli, pork cheek and panettone
22.

Risotto Mera5, topinambur, agrumi e profumi di campo
Risotto with Jerusalem artichoke, citrus fruits and herbs scents
24.

Puls di farro e straccetti di seppia alla cacciatora
Spelt polenta and cuttlefish strips in "cacciatora" style
25.

secondi | main courses

Pescato, il suo fondo, anice e cavolfiore
Catch fish stock, anise and cauliflower
26.

Spezzatino di vitello, miele e senape
Veal stew, honey and mustard
26.

Agnello, cacio fondente ed erbe di campo
Lamb, dark cheese and savage herbs
26.

Quaglia, mela, porro e n'duja
Quail, apple, leek and n'duja
30.

dessert

BabàMisù

Babà al caffè, crema al mascarpone e gruè di cacao

Coffee babà, mascarpone cream and cocoa grue

14.

Brownie- Bikini

Cioccolato Valrhona, nocciole, fichi,
caramello, guanciale e scamorza

Valrhona chocolate, hazelnuts, figs, caramel,
bacon and scamorza fondue

14.

Lemon-Cocco

Ricordo di una grattachecca cocco e limone
nei chioschi del lungotevere

Memory of a coconut and lemon granita
in the kiosks along the Tiber

14.

Se non ami il dolce...

Brioche di segale tostata, burro, alici salate homemade
e profumo di cioccolato bianco

Toasted rye brioche, butter, homemade salted anchovies
and white chocolate

14.

Nel nostro menù c'è la possibilità di realizzare
piatti appositamente pensati
per le Vostre esigenze alimentari

Allerta Allergeni(Reg. 1169/11)

Le informazioni circa la presenza di uno o più
ingredienti allergeni nelle preporazioni somministrate
in questo esercizio sono a disposizione dei clienti
chiedendo di consultare la “tabella degli allergeni”.

Per tutelare il consumatore e garantire sempre
la migliore qualità delle materie prime,
nel rispetto delle normative vigenti, i prodotti
da noi lavorati freschi, vengono abbattuti
con trattamento di bonifica preventiva conforme
alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004,
allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.