

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 preparazioni somministrate in questo esercizio sono a disposizione dei clienti consultando la "tabella degli allergeni" nel menu.

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.

Viene inoltre segnalato che i prodotti da forno subiscono lo stesso trattamento di abbattimento e congelamento per poter essere conservati.

In our menu there is the possibility of creating dishes specifically designed for your dietary needs.

Allergen Alert (Reg. 1169/11 ITA) Information regarding the presence of one or more allergenic ingredients in the preparations administered in this establishment is available to customers consulting the "allergen table".

To protect the consumer and always guarantee the best quality of raw materials, in compliance with current regulations, the fresh products processed by us are killed with preventive reclamation treatment compliant with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

Baked products have a blast chilling and freezing treatment to be preserved.



**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**

# dessert

## menu degustazione tasting menu

I menù 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 of two  
courses per person.

Pane, burro e marmellata:  
Brioche, gelato al burro affumicato  
e frutti di bosco  
Bread, butter and jam:  
Brioche, smoked butter ice cream and berries  
1,3,7,8

Tartelletta con cioccolato Valrhona,  
caramello salato & fichi  
Tartlet with Valrhona chocolate,  
salted caramel and figs  
1,3,7

Banana fermentata, caffè e passion fruit  
*Omaggio a Maurizio Cattelan*  
Fermented banana, coffee and passion fruit  
*Homage to Maurizio Cattelan*  
3,7

Sorbetto "2.0" di agrumi e consistenze di mandorla  
Disponibile anche con altri sorbetti homemade  
Citrus sorbet and different consistence of almonds  
Also available with other homemade sorbets  
3,7

## secondi | main courses

**Agnello, cacio fondente ed erbe di campo** 7,9  
Lamb, melted cheese and country salad 7,9  
26.

**Polpo e peperoni alla brace** 14  
Grilled octopus and roasted peppers 14  
26.

**La melanzana, caponata e gelato di pinoli** 7,8,9  
Aubergine, caponata and pine nuts ice cream 7,8,9  
26.

**Manzo alla brace, pesche, olive e rosmarino** 9  
Grilled beef, peaches, olives and rosemary 9  
28.

**"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.

**Abbinamento vini 4 calici**  
Wine pairing 4 glasses  
35.

**Abbinamento vini 6 calici**  
Wine pairing 6 glasses  
50.

**Abbinamento 4 succhi e infusi**  
Juice pairing  
25.

**Servizio e la nostra selezione di pane**  
Homemade bread selection and service  
3. p.p.

## antipasti | starters

Alici e indivia alla brace con  
burro di nocciole e tartufo nero 4,7,8  
Grilled endive and anchovies, with hazelnut butter and  
black truffle 4,7,8  
25.

Ciriola con lievito madre al nero di seppia, broccoli e  
bianchetti "ajo, ojo e peperoncino" 1,4  
Grilled bread with black ink of cuttlefish, broccoli and  
crispy whitebait 1,4  
22.

La zucca e il suo fiore con soffice di blu di bufala 12,7  
Pumpkin and its flower with buffalo blue cheese foam  
12,7  
22.

Crema brulee di cipolle, pulled chicken bbq e patè di  
fegatini 1,3,7  
Onion crema brulee, bbq pulled chicken  
and liver patè 1,3,7  
22.

## primi | pasta

Il "Nostro" pomodoro con il riso alla brace 7  
Roasted rice with tomato and basil from tradition 7  
22.

Ravioli di coda alla vaccinara in bianco e vin brulé  
1,3,7,9,12  
Oxtail ravioli in white sauce and mulled wine  
1,3,7,9,12  
25.

Tagliolino con crema di scampi, limone,  
basilico ed erbe amare 1,2,3,7,9  
Tagliolini with scampi cream, lemon,  
basil and bitter herbs 1,2,3,7,9  
26.

## LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3 UOVA e prodotti a base di uova
- 4 PESCE e prodotti a base di pesce
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA e prodotti a base di soia
- 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10 SENAPE e prodotti a base di senape
- 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

## LIST OF 14 FOODS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- 1 CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and derived products
- 2 CRUSTACEANS and shellfish-based products
- 3 EGGS and egg products
- 4 FISH and fish-based product
- 5 PEANUTS and peanut products
- 6 SOYA and soy products
- 7 MILK and milk-based products (including lactose)
- 8 NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9 CELERY and celery-based products
- 10 MUSTARD and mustard-based products
- 11 SESAME SEEDS and sesame seed products
- 12 SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide
- 13 LUPINS and lupine-based products
- 14 MOLLUSCS and shellfish-based products

**VERVE**  
restaurant

