



MENU VERONA

ENTRÉE + PROSECCO GLASS

ANTIPASTI

Melanzane fresche, impanate e fritte, stratificate con salsa di pomodoro, mozzarella e una spolverata di parmigiano, gratinate al forno.

Verse aubergines, gepaneerd en gefrituurd, gestapeld met tomatensaus, mozzarella en een snufje Parmezaanse kaas, gegratineerd in de oven.

Calamaretti croccanti serviti con salsa cremosa Louis e emulsione al prezzemolo.

Krokante babycalamari, geserveerd met huisgemaakte romige Louis-saus en een vleugje peterselie-emulsie.

Battuta di manzo crudo con senape integrale, olive Taggiasche, capperi croccanti e Parmigiano Reggiano servito con chips di tartufo D'Abruzzo.

Rauwe rundertartaar met grove mosterd, Taggiasche olijven, krokante kappertjes, Parmigiano Reggiano en truffelchips uit Abruzzo.

MAIN COURSE

Cotoletta di stracotto di melanzana alla parmigiana al gratin servita sulla salsa rustica di pomodorini arrosto e basilico.

Gegratineerde aubergineschnitzel alla parmigiana, op saus van geroosterde tomaat en basilicum.

Filetto di branzino alla Meunière con burro, capperi e prezzemolo, accompagnato da una ratatouille rustica di melanzane, zucchini e pomodori alla brace.

Zeebaarsfilet à la Meunière met boter, kappertjes en peterselie, geserveerd met een rustieke ratatouille van gegrilde aubergine, courgette en tomaat.

Linguine con bocconcini di entrecôte, avvolte in una vellutata crema di Gorgonzola DOP e fondo di cottura, profumate con erba cipollina fresca e impreziosite da una gremolata croccante di pane all'aglio.

Linguine met malse stukjes entrecote, omhuld met een fluweelzachte crème van Gorgonzola DOP en braadjus, verfijnd met verse bieslook en afgewerkt met een krokante gremolata van knoflookbrood.

DOLCI

Tiramisù - Panna cotta



PREZZO A PERSONA | PRIJS PER PERSOON

€ 70