

# MENU VERONA



## ENTRÉE + PROSECCO GLASS

### ANTIPASTI

Tempura di fiore di zucca farcito con vellutata di ricotta, limone candito e pepe rosso, arricchito con olio alla menta e zucchini alla scapece.

**Tempura van courgettebloem gevuld met fluweelzachte ricotta, gekonfijte citroen en rode peper, verrijkt met muntolie en krokante scapece-courgette.**

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

**Krokante baby calamari, 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

