

VERSO

VINOSTERIA

oltre il calice, il territorio



IL MENU

Tocca una sezione per aprirla

Aperitivo ›

Salumi e formaggi ›

Antipasti ›

Primi ›

Secondi ›

Burger e pinsa ›

Contorni ›

Dolci ›

Informazioni utili ›

Aperitivo

Piccoli piatti da accompagnare al calice

STUZZICHINI

Taralli pugliesi	4
-------------------------	----------

Olive verdi	3,50
--------------------	-------------

Mandorle salate Almondeli	4,50
-------------------------------------	-------------

Chips di patate esprese cacio e pepe o al sale	4,50
--	-------------

FRITTI E PICCOLI PIATTI

Panelle croccanti con maionese al rosmarino	8
---	----------

Frittura di alici	8
--------------------------	----------

Frittura di calamari	12
-----------------------------	-----------

Polpette di tonno	10
--------------------------	-----------

Polpette di bollito	7
----------------------------	----------

Parmigiana di melanzane	7
--------------------------------	----------

Aperitivo

continua

Hummus di ceci e rapa rossa	12
------------------------------------	-----------

con pane carasau

BRUSCHETTE

Stracciata e alici	8
---------------------------	----------

Uovo e tartufo	8
-----------------------	----------

Baccalà mantecato	8
--------------------------	----------

Prosciutto e fichi	8
---------------------------	----------

Salumi e formaggi

Da condividere

Culatello di Zibello DOP	22
--------------------------	----

Prosciutto di Parma DOP	20
-------------------------	----

Selezione di salumi	24
---------------------	----

Degustazione di formaggi	24
con confetture fatte in casa	

Tagliere di salumi e formaggi	24
-------------------------------	----

Antipasti

Polpette di bollito con salsa verde	12
---	-----------

Tartare di manzo tuorlo e fiori di capperi	16
--	-----------

Tartare di salmone avocado e patate	16
---	-----------

Battuto di mazzancolla con cubotti di mango	16
---	-----------

Panzanella croccante con alici fresche del Mediterraneo	14
---	-----------

Melanzana mousse di ceci, ricotta, menta e melograno	15
--	-----------

Calamaro ripieno	14
-------------------------	-----------

Primi

Spaghettone ajo, ojo e peperoncino 24
con crudo di gambero rosso di Mazara

Risotto alla rapa rossa 22
battuta di ricciola, stracciata di bufala e zest di lime

Fettuccine fatte in casa 18
burro e Parmigiano Reggiano 36 mesi

Fusillone 18
con ragù rosato di polpo

Fettuccine di ceci 18
crema di melanzane e pane croccante

Spaghetto alla Nerano 16

LA TRADIZIONE ROMANA

Carbonara 15

Cacio e pepe 15

Amatriciana 15

Gricia 15

Secondi

Tagliata di manzo	24
Vitello tonnato	20
Ricciola su purea di fave e cicoria	24
Roastbeef di manzo	20
Catalana di gamberoni	24
Battuta di fassona con tartufo	24
Parmigiana di melanzane e provola	18

Burger e pinsa

I burger sono serviti con patate al forno con la buccia

Burger di chianina

22

bacon, uovo, pomodoro, insalata

Burger di polpo

20

cicoria e provola affumicata

Pinsa romana speciale

15

chiedi al personale la proposta del giorno

Contorni

Cicoria ripassata o all'agro	8
Patate al forno	8
Zucchine alla scapece	8
Insalata di finocchi arance e olive taggiasche	8
Pomodori capperi e cipolla di Tropea	10

Dolci

Tutti fatti in casa

Tiramisù espresso	8
--------------------------	----------

Crostata di ricotta e visciole	8
---------------------------------------	----------

Crema pasticcera	8
-------------------------	----------

caramello salato, frutti di bosco e sfoglie croccanti

Cannolo siciliano al piatto	8
------------------------------------	----------

Cantuccini e ciambelline al vino	7
---	----------

Da provare con un calice dalla nostra selezione di vini liquorosi.

Informazioni

Acqua	3,50
Cestino del pane	4
Servizio, a persona	4

Prezzi in euro, IVA inclusa.

ALLERGENI

Per la lista degli allergeni chiedi al personale di sala: saremo felici di aiutarti.

SICUREZZA ALIMENTARE

Per garantirne qualità e sicurezza, i prodotti sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come previsto dal Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. In alcuni periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati: il personale è a disposizione per qualsiasi informazione su natura e origine degli alimenti.

IL MENU DEL GIORNO

Ogni giorno lo chef propone piatti fuori carta: chiedili in sala.



Grazie di essere passati da Verso