

Pizzeria - Ristorante
«Veruschka»
 FORNO A LEGNA



Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alcuni prodotti potrebbero, in mancanza di fresco, essere all'origine congelati - l'elenco è esposto in sala

Antipasti di Mare

Zuppetta di cozze e vongole cozze, vongole, pomodoro, aglio, olio evo, prezzemolo	€ 9.00
Pepata di cozze cozze, pepe nero, aglio, olio evo, prezzemolo	€ 8.00
Gratinato della casa capesante, ostriche, gamberoni, cozze, pane aromatico	€ 13.00
Frittura di alici farina, alici	€ 9.00
Piatto Bis con salmone marinato e fagottino di gamberi salmone, olio evo, vinaigrette al melograno, fagottino di gamberi e asiago	€ 10.00
Frisceu de gianchetti alla genovese bianchetti, uovo, farina, grana padano, aglio, prezzemolo	€ 8.00
Insalata calda di polipo alla ligure polipo, patate, olive taggiasche, pomodorini, prezzemolo, olio evo, pepe	€ 10.00
Polipetti alla Luciana polipetti, pomodoro, aglio, cipolla, olio evo, prezzemolo, pepe	€ 9.00

Antipasti di terra

Carpaccio di bresaola carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana padano	€ 9.00
Burrata con verdure alla griglia burrata, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni	€ 9.00
Caprese con mozzarella di bufala mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia, olio extra	€ 9.00
Piatto di salumi misti e formaggio prosciutto crudo, speck, pancetta, bresaola, formaggio	€ 10.00

servizio e coperto € 2.00

alcuni prodotti potrebbero, in mancanza di fresco, essere all'origine congelati - l'elenco è esposto in sala

Primi piatti di Mare

Spaghetti alle vongole veraci vongole veraci, aglio, olio evo, prezzemolo	€ 12.00
Spaghetti allo scoglio cozze, vongole, gamberi, calamari, pomodoro, aglio, prezzemolo	€ 13.00
Spaghetti di farro biologici con filetto di gallinella filetto di gallinella, zucchine olive taggiasche, finocchietto selvatico	€ 13.00
Tagliolini neri con gamberoni e asparagi gamberoni, pomodorini ciliegia, asparagi bianchi	€ 12.00
Orecchiette alle cime di rapa, vongole e scampi cime di rapa, vongole, scampi	€ 13.00
Paccheri con pesce spada pesce spada, melanzane, salsa di pomodoro	€ 12.00

Primi piatti di terra

Pappardelle al ragù di cervo sedano. carota. cipolla. polpa di cervo. vino rosso. pepe. aromi	€ 9.00
Spaghetti all'amatriciana cipolla, pancetta, salsa di pomodoro	€ 8.50
Spaghetti alla carbonara pancetta, uovo, panna, grana padano, pepe	€ 8.50
Gnocchi di patate alla Sorrentina con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 8.50
Tagliatelle al pomodoro e basilico pomodoro, basilico	€ 8.00
Tagliatelle al ragù di manzo sedano, carota, cipolla, polpa di manzo, pomodoro, vino rosso, aromi	€ 8.00

servizio e coperto € 2.00
alcuni prodotti potrebbero, in mancanza di fresco,
essere all'origine congelati - l'elenco è esposto in sala

Secondi piatti di Mare

Frittura di calamari	€ 13.00
Orata o branzino alla griglia con patate saltate	€ 17.00
Pescato del giorno al sale con patate saltate o insalata mista	€ 17.00
Rombo alla isolana con patate, pomodorini ciliegina, olive taggiasche	€ 17.00
Zuppa di pesce con focaccia al naturale cozze, vongole, calamari, seppie, gamberi, gallinella, pesce di scoglio, pom., aglio, prez., pepe	€ 15.00
Involtini di branzino e gamberi con gamberi, salsa cruda di pomodoro, finocchietto selvatico, lime	€ 18.00
Filetto di ombrina con patate e carciofi	€ 16.00
Branzino al cartoccio con frutti di mare e pomodorini con frutti di mare e pomodorini	€ 17.00

Secondi piatti di terra

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e patate saltate	€ 18.00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	€ 10.00

Contorni

Patatine fritte	€ 3.50
Patate saltate	€ 3.50
Insalata mista	€ 3.50
Verdure alla griglia	€ 4.00

servizio e coperto € 2.00
alcuni prodotti potrebbero, in mancanza di fresco,
essere all'origine congelati - l'elenco è esposto in sala

Dessert

Pastiera napoletana	€ 4.50
Sorpresa vesuviana	€ 5.00
Semifreddo al croccante	€ 4.00
Ananas - Fragole	€ 4.00
Tartufo nero o bianco	€ 4.00
Meringata	€ 4.00
Tortino col cuore di cioccolato caldo	€ 5.00
Crema catalana	€ 4.00
Coppa di gelato mista (tre palline)	€ 3.50
Tartufo affogato	€ 5.00

Caffetteria

Caffè	€ 1.10
Caffè corretto	€ 1.60
Caffè decaffeinato	€ 1.20

Bibite ~ Liquori

Acqua minerale naturale o gassata 1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale naturale o gassata ½ lt.	€ 2.00
Bibita o birra in lattina 0,33 lt.	€ 2.50
Distillati di frutta	€ 2.50
Amari ~ Grappe ~ Brandy	€ 3.00
Spritz	€ 3.50
Whisky	€ 4.00

Vini bianchi 7/10

	al bicchiere 0,10 lt.	¼ 0,25 lt.	½ 0,50 lt.	bottiglia 0,75 lt.
Falanghina “Cantina Solopaca” del Sannio Beneventano	€ 2.50	€ 5.50	€ 11.00	€ 16.00
Fiano D.O.C.G. “I Feudi” di Avellino	€ 2.50	€ 5.50	€ 11.00	€ 16.00
Greco D.O.C.G. “I Feudi” di Tufo	€ 2.50	€ 5.50	€ 11.00	€ 16.00
Pigato “Maixei” Riviera ligure di ponente	€ 3.00			€ 18.00
Gewürztraminer “Kössler” Alto Adige	€ 3.00			€ 17.00
Lugana “Ca Lojera” del Garda	€ 3.00			€ 18.00
Vermentino “Santadi” Sardegna	€ 3.00			€ 16.00
Grillo “Feudo Disisa” Sicilia	€ 3.00			€ 16.00
Ribolla Gialla Collio cantina Vidussi - Friuli Venezia Giulia	€ 3.00			€ 17.00

Vini rossi 7/10

	al bicchiere 0,10 lt.	¼ 0,25 lt.	½ 0,50 lt.	bottiglia 0,75 lt.
Aglianico “Cantina Solopaca” del Sannio Beneventano	€ 2.50	€ 5.50	€ 11.00	€ 16.00
Teroldego Rotaliano Riserva cantina Mezzocorona - Trentino	€ 3.00			€ 17.00
Marzemino d’Isera Isera - Trentino	€ 3.00			€ 16.00
Pinot nero Alto Adige	€ 3.00			€ 18.00

Spumanti

	al bicchiere 0,10 lt.		bottiglia 0,75 lt.
Prosecco “Ca Matteo” Valdobbiadene	€ 3.00		€ 16.00
Prosecco Millesimato “Ca Matteo” Valdobbiadene			€ 18.00
Altemasi Brut TrentoDoc	€ 3.50		€ 20.00

Vino della casa

	al bicchiere 0,10 lt.	¼ 0,25 lt.	½ 0,50 lt.	1 lt.
Rosso Merlot ~ Bianco Verduzzo	€ 2.00	€ 4.00	€ 7.00	€ 12.00