

VERVE
restaurant



**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**

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 à la carte for a minimum of two courses per person.

"Fate Vobis"

**4 Portate a vostra scelta dal menu
antipasto, primo, secondo e dessert**

**4 Courses of your choice from the menu
appetizer, first course, second course and dessert
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 succhi e infusi

**Juice pairing
30.**

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

la tradizione con Verve

traditional tasting menu

Antipasto | Appetizer

Crocchette di bollito, salsa verde e puntarelle

Boiled meat croquettes, green sauce and
puntarelle salad 1,9,10,12

Primo | First course

Le fettuccine croccanti del pranzo della domenica
al ragù

Crispy fettuccine with ragù 1,3,9

Secondo | Main course

Porchetta homemade alla carbonara

Roasted pork with carbonara sauce 3,7

Dessert

Maritozzo panna, cioccolato e amarene

Maritozzo brioche with whipped vanilla cream,
chocolate and wild cherries 1,3,7

60.

Questo menù è valido solo se ordinato da **tutti** i
commensali del tavolo

This menu only applies if is ordered by **everyone**
at the table

menu à la carte

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

Risotto burro e parmigiano di pinoli con le ortiche

7,8

Risotto with butter and pine-nut parmesan
with nettles

7,8
22.

Ravioli di coda alla vaccinara in bianco,
cannella e vin brulé

1,3,7,9,12

Oxtail ravioli in white sauce, cinnamon
and mulled wine

1,3,7,9,12
24.

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.

Raviolo croccante con patata affumicata, cozze
'nduja e prezzemolo

1,7,14

Crispy ravioli with smoked potato, mussels, 'nduja
salami and parsley

1,7,14

24.

secondi | main courses

Agnello, cacio fondente ed erbe di campo 7,9

Lamb, melted cheese and country salad 7,9

26.

Pescato alla pizzaiola 4

Catch of the day, tomato, oregano, olives and capers 4

26.

Porchetta homemade alla carbonara 3,7

Roasted pork with carbonara sauce 3,7

26.

Tarte tatin di porri, patate e peperone crusco 1,7

Tarte tatin of leeks, potatoes and crusco pepper 1,7

26.

dessert

Come un Millefoglie
Vaniglia, cioccolato e arachidi salate
Millefoglie at the moment
Vanilla, chocolate and salted peanuts
1,3,7,8

Strudel di mele e salsa al latte
Apple strudel and milk sauce
1,3,7

Sorbetto "2.0"
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

Maritozzo, panna & amarene
Brioche with whipped cream and wild cherries
1,3,

bibite | drinks

Acqua Panna, Nepi, San Pellegrino

Natural or sparkling water

4.

Coca cola classica e zero | Coke & Zero coke

Limonata Bio | Bio lemonade

Tonica | Tonic water

Ginger beer

Sidro Spritz Baladin

Te freddo pesca e rosa | Cold tea with peach and rose

6.

Spremuta di arancia | Fresh orange juice

Succhi unico ingrediente, Podere Francesco

Uva Montepulciano, pesca, albicocca, pera e mela

Natural juice, one ingredient Podere Francesco

Montepulciano grapes, peach, apricot, pear and apple

7.

birre | beer

Moretti filtrata a freddo | Moretti cold filtered

Birra 0 alcohol | Beer alcohol free

Baladin:

Nazionale Blonde Ale | National Blonde Ale

Isaac Blanche | Isaac Blanche

L'IPPA Indian Pale Ale | IPPA Indian Pale Ale

10.

spritz selection

Aperol Spritz
Campari Spritz
Mediterranean Spritz
Hugo Spritz
Limoncello Spritz

15.

cocktail list

Negroni
Americano
Boulevardier
Gin/Vodka tonic /lemon
Moscow mule
Paloma
Mojito
Margarita
Martini
Espresso Martini
Bloody Mary
Whisky Sour
Old Fashioned

15.

Cocktail Analcolico
Analcolic cocktail

12.

caffetteria | coffee bar

Espresso

Caffè filtro | American coffee

4.

Cappuccino

Latte macchiato | Caffè latte

5.

Cioccolata calda | Hot chocolate

Doppio espresso | Double espresso

Flat White

8.

Varianti: bevanda di soia, avena, mandorla / caffè
d'orzo | Variants: soy beverage, oat beverage,
almond beverage/ barley coffee

tea selection

English breakfast, Earl gray, Te Verde, Te alla
menta, Frutti rossi, Finocchio, Realx, Camomilla

English breakfast, Earl grey, Green tea, Mint tea,
Red fruits, Fennel, Realx, Chamomile

7.

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.

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