

ANTIPASTI - APPETIZER

CARPACCIO DI BRESAOLA

From Lombardy, cured beef thinly sliced served with shave parmesan, rucola greens and EVO.

590

AFFETTATO MISTO - REGULAR | LARGE

Prosciutto di Parma 18 Months / Italian cold cuts / Italian Cheese

590/960

TORTELLINI al BRODO

Traditional beef tortellini in a dense but clear meat broth

350

TEL : 081.915.3464



LINE : @VEROTRATTORIA

INSALATA - SALADS

INSALATA DI CAPRI

Fresh mozzarella, tomatoes, basil with vintage balsamic vinegar and EVO olive oil

380

INSALATA Di LATTUGA ALLA GRIGLIA

Grilled hearts of lettuce and tomatoes with olives, red onions in Sangiovese vinaigrette.

250

PRIMI PIATTI - FIRST DISH**FETTUCCHINI ALL'UOVO CON RAGU BOLOGNESE**

Traditional recipe of meat Ragu from Bologna
490

MEZZE MANICHE ALL' AMATRICIANA

Traditional pasta from Emilia Romagna with traditional Lazio Region recipe with tomatoes, Guanciale, Pecorino Romano and black pepper.
420

PENNE ALL'ARRABBIATA

From Lazio a vegetarian penne pasta with spicy San Marzano tomato
360

LINGUINI AL PESTO GENOVESE

Linguini in a Genova Pesto
390

TEL : 081.915.3464



LINE : @VEROTRATTORIA

FUSILLI CON SALSICCIA E ZUCCHINE

Italian sausage, zucchini, queen tomatoes in fresh milk butter
420

**RAVIOLOTTI CON BACCALÀ IN SALSA DI POMODORO,
GAMBERI AL NERO DI SEPPIA**

Half moon ravioli stuffed with atlantic cod in a tomato,
shrimp squid ink sauce
360

SPAGHETTI CACCIATORE

Spaghetti with a typical hunter style stew and guanciale
390

SPAGHETTI ALLA CALABRESE

Spaghetti with tomatoes, Nduja spicy sausage, eggplant, sweet red onion,
Ricotta, Pecorino cheese
390

PANINI - SANDWICHES**PANINI DI FINOCCHIONA**

Tuscan fennel salami in a grilled Focaccia with butter, olive oil, roast garlic and wild oregano.

390

PANINI DI PARMA

18 Months old Parma ham in a grilled Focaccia with EVO and Parmigiano Reggiano shaved cheese

390

OPEN-FACED GORGONZOLA PANINI

Gorgonzola DOP dolce cheese with green apple, Pecan and yellow raisin

380

TEL : 081.915.3464



LINE : @VEROTRATTORIA

SECONDO PIATTI - MAIN DISH**MELANZANE PARMIGIANA**

Eggplant fried and gratin with tomato and cheese

290

POLLO SALTIMBOCCA

Chicken breast top with Prosciutto di Parma, Provolone cheese and sage in Saltimbocca sauce

450

PESCE SPADA CON CAPPERI E LIMONE

Pan seared swordfish steak with lemon. Oil. Capers sauce. Served with roasted pepper and boil potatoe and carrot

575

DOLCI - DESSERTS**TRAMA DI CIOCCOLATO CON MELOGRANO**

Chocolate texture with pomegranate

350

TORTA DI RISO

Traditional Italian Rice Cake with Fresh Strawberry

290

TEL : 081.915.3464



LINE : @VEROTRATTORIA

WHITE WINE

- **LUGANA SAN BENEDETTO** **1,590 / bottle**
Zenato, Veneto, ITA - 2016
- **TERLANER** **1,890 / bottle**
Cantina Terlano, Alto Adige, ITA - 2016
- **SAUVIGNON BLANC** **1,890 / bottle**
Framingham, Marlborough, NZ - 2015
- **BOURGOGNE CH ARDONNAY** **3,350 / bottle**
Olivier Leflaive, Burgundy, FR A - 2016

RED WINE

- **TIZZONERO** 1,590 / bottle
La Carraia, Umbria, ITA - 2014
- **CHATEAU LE MAYNE CUIVEE** 1,690 / bottle
Chateau Le Mayne, Bordeaux. FRA - 2012
- **IRROSSO DI CASANOVA SANT'ANTIMO - DOC** 2,190 / bottle
Casanova di Neri, Toscana, ITA - 2015
- **CHIANTI VIGNA DI PALLINO RISERVA - DOCG** 2,190 / bottle
Tenuta Sette Ponti, Toscana, ITA - 2014

TEL : 081.915.3464



LINE : @VEROTRATTORIA

- **CHEVAL NOIR** 2,490 / bottle
Chateau Cheval Noir, Saint Emilion, FRA - 2014
- **ROSSO DI MONTALCINO** 2,590 / bottle
Cassnova di Neri, Toscana, ITA - 2016
- **AMARONE DELLA VALPOLICELLA - DOCG** 3,890 / bottle
Zenato, Veneto, ITA - 2015
- **BAROLO - DOCG** 4,500 / bottle
Massolino, Piemonte, ITA - 2014
- **BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG** 5,600 / bottle
Casanova di Neri, Toscana, ITA - 2013