

O S T E R I A

---

VERONIQUE

---

*Semplicità e ricercatezza, tradizione ed  
innovazione, esperienza e creatività.  
Ecco gli ingredienti che si uniscono nei  
piatti del nostro menù alla carta...*

## ANTIPASTI



*ceviche di mare* 14

salmone, tonno, branzino

*lingotto croccante di sgombro* 12

misticanza, mayo al caffè, mango

*suprema di baccalà al vapore* 16

sedano rapa, panura al prezzemolo,  
chips di carota

*polpo rosticcato* 14

mousse di parmigiana, fonduta

*coda di rospo salata* 10

mousse di salmone, insalata  
coleslaw

*bombetta di carne* 12

salsa BBQ, fonduta

*tartare di cavallo* 12

doppio lingotto di focaccia,  
burrata, pomodoro verde

### DAL MARE..

*carpaccio di pescato locale* 6€ l'etto

*frutti di mare crudi* 15

## PRIMI

*tubettino quadrato* 14

patata, cozze al lime, colatura affumicata,  
pane al prezzemolo

*riso selezione Carnaroli al nero di seppia* 16

paprica, ragù di triglia, tagliatella di seppia

*casereccia allo scoglio* 14

*raviolo aperto* 15

carne di vitello c.b.t., olio allo zenzero

## SECONDI

<i>frittura di calamari</i>	15
<i>filetto di orata alla mugnaia</i>	15
<i>grigliata mista</i> calamaro, gamberone, filetto di spigola	15
<i>pesce cotto sotto sale</i>	18
<i>guancia di vitello c.b.t.</i> soffice di verdure	16

## DESSERT

*rivolgersi al personale per i dolci del giorno*

## BEVANDE

<i>acqua</i>	2
<i>coca cola</i>	3
<i>fanta</i>	3
<i>spritz aperol</i>	7
<i>gin tonic</i>	8

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04*

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*