

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 rosticciato 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.