







IL VERROCCHIO

I nostri menu sono studiati per offrire ai nostri ospiti il meglio della produzione regionale e nazionale Italiana, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e la provenienza sostenibile degli ingredienti che usiamo nelle nostre cucine

Our menus are designed to offer our guests the best Italian regional and national products with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens



Antipasti | Starters

- | | |
|---|------|
| Zuppa fredda di pomodori, formaggio di mandorle, erba cipollina   | € 24 |
| Cold tomato soup, almond cheese, chives | |
| Manzo arrosto, primo sale, finferli | € 25 |
| Roastbeef, "primo sale" cheese, chanterelles mushrooms | |
| Carpaccio di ricciola, cetriolo barattiere, pomodori verdi, foglie di capperi   | € 26 |
| Amberjack carpaccio, "barattiere" cucumber, green tomatoes, caper leaves | |
| Scampi, crema di patate e porri, salicornia, cipollotto   | € 28 |
| Scampi, potatoes and leeks cream, glasswort, spring onion | |








Gentile ospite, la preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche
Dear guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements

 Vegetariano  Vegano  Senza Glutine  Senza Lattosio
Vegetarian Vegan Gluten Free Lactose Free

Primi | First Courses

Paccheri, peperone cornelio, caprino, pesto di maggiorana e semi di girasole 	€ 26
"Paccheri" pasta, sweet bell peppers, goat cheese, marjoram and sunflower seeds pesto	
Risotto all'ortica, cipolla candita, bagnacauda 	€ 28
Nettle risotto, caramelized onion, "bagnacauda" garlic and anchovies sauce	
Bottoni d'astice alla diavola, piselli, levistico	€ 30
Loyster "bottoni" pasta diavola style, peas, lovage	
Fusilloni al limone bruciato, crudo di gamberi rossi, fiori di zuccina	€ 32
Burnt lemon "fusilloni" pasta, red prawns tartare, zucchini flowers	

Secondi | Main Courses

Bistecca di sedano rapa, scarola alla brace, lenticchie croccanti, salsa barbecue  	€ 30
Celeriac steak, roasted endive, crispy lentils, bbq sauce	
Etrusca di maiale, barbabietole, senape antica 	€ 34
Boston butt, beets, mustard	
Trancio di pesce spada, melanzane, fagioli mangiatutto, olive verdi 	€ 36
Swordfish fillet, eggplants, snow peas, green olives	
Filetto di manzo, bruschetta al pomodoro, salsa di bufala 	€ 38
Beef fillet, tomato bruschetta, buffalo mozzarella sauce	
Wellington di piccione, carote, grue di cacao (per 2)	€ 45
Pigeon Wellington, carrots, chocolate grue (serves 2)	
La signora bistecca alla Fiorentina (1,2kg), patate e verdure dell'orto  	€ 160
"Florentine" t-bone steak (1,2kg), garden potatoes and vegetables	