

ANTIPASTI

CROCCHETTE di PARMIGIANO

4 unidades: 5€ | 8 unidades: 10€

CARCIOFI alla GIUDIA*

SOLO EN TEMPORADA

ración: 10€ | unidad: 3,5€

STRACCIATELLA di BURRATA

ración: 15€ | media: 8€

INSALATA CAESAR

ración: 11€ | media: 6€

CARPACCIO alla CIPRIANI ... 14€

VITELLO TONNATO ... 14€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ... 12€

FOCACCIA ROMANA ... 4€

FOCACCIA MARINARA ... 6,5€

FOCACCIA con FIOR DI LATTE, POMODORO e BASILICO ... 9€

FOCACCIA con MORTADELLA DE BOLOGNA AL TARTUFO, UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO ... 13€

PASTA

FRESINE alla TARANTINA ... 14€

SPAGHETTI alla CARBONARA ... 12€

PACCHERI all'AMATRICIANA ... 11€

RIGATONI alla GENOVESE

di MANZO ... 14€

MAFALDINE

CACIO, PEPE e TARTUFO NERO ... 18€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO e PEPERONCINO ... 12€

GIGLI al PESTO ... 12€

FUSILLONE all' ARRABBIATA ... 12€

CASARECCE alla PUTTANESCA ... 12€

VESUBIO alla NERANO ... 12€

TAGLIOLINI alla BOLOGNESE... 15€

SIN GLUTEN

Disponemos de pasta fresca sin gluten, elaborada por uno de los mejores artesanos de Italia. Además, todas nuestras salsas son aptas para celíacos.

Elige entre:

PAPPARDELLE
o **MACCHERONI**

y combínalas con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

SIN CARBOHIDRATOS

FETTUCCINE

ELABORADOS CON HARINA DE KONJAC

La konjac es una raíz de origen japonés que se caracteriza por su alto contenido en fibra y su bajo aporte energético.

Apta para veganos y celíacos. Combínalos con cualquiera de las salsas de la carta.

SUPLEMENTO +1€

@TOLETTA

COTOLETTA alla MILANESE ... 15€

COTOLETTA alla PIZZAIOLA ... 18€

COTOLETTA alla PARMIGIANA ... 18€

DOLE

TIRAMISÚ ... 6,5€

PANNA COTTA ... 5,5€

BEBIDAS

2,1€	PEPSI Lata 33 cl.
2,1€	PEPSI MAX Lata 33 cl.
2,1€	KAS NARANJA Lata 33 cl.
2,1€	SCHWEPES LIMÓN Lata 33 cl.
2,1€	LIPTON LIMÓN Lata 33 cl.
1,8€	AGUA 50 cl.
2,1€	CERVEZA ÁMBAR Lata 33 cl.

VINOS

16€	AZPILICUETA CRIANZA Tempranillo
16€	VALGRAYS BLANCO ECOLÓGICO Chardonnay y Garnacha blanca
16€	ALQUÉZAR ROSADO Aguja

672 722 332

pedidos@verbenasocialbars.com

ALÉRGENOS

CROCCHETTE DI PARMIGIANO

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

CARCIOFI ALLA CIUDIA

Trazas de gluten.

STRACCIATELLA DI BURRATA

Frutos secos (se pueden quitar) y leche.

No puede tomarlo una embarazada.

INSALATA CAESAR

Leche, huevo, pescado y gluten.

Puede tomarlo una embarazada.

CARPACCIO ALLA CIPRIANI

Soja, huevo, mostaza, pescado, leche (queso parmesano aparte) y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

VITELLO TONNATO

Gluten, leche, pescado, soja, huevo y apio. Puede tomarlo una embarazada. Para evitar en la salsa el gluten y la leche, podemos poner la demi glace aparte.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Lactosa. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA ROMANA

Gluten. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA MARINARA

Gluten y pescado. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA CON FIOR DI LATTE POMODORO E BASILICO

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

FOCACCIA CON MORTADELLA DE BOLOGNA AL TARTUFO, UOVO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

Nuestras pastas las servimos con queso rallado, por favor avísanos si eres alérgico a la lactosa al pedir tu pasta.

FRESINE ALLA TARANTINA*

Gluten, moluscos y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA*

Gluten, huevo y leche. Puede tomarlo una embarazada.

PACCHERI ALL'AMATRICIANA*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

RIGATONI ALLA GENOVESE DI MANZO*

Gluten, leche, sulfitos y apio. Puede tomarlo una embarazada. Para evitar en la salsa el gluten y la leche, podemos poner la demi glace aparte.

MAFALDINE*

Gluten y leche. Puede comerlo una embarazada.

SPAGUETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO*

Gluten (el crujiente puede ir aparte) y leche.

Puede tomarlo una embarazada.

GIGI AL PESTO*

Gluten, leche y frutos secos. Puede tomarlo una embarazada.

MAFALDINE CACIO E PEPE*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

FUSILLONE ALL'ARRABBIATA*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

CASARECCE ALLA PUTTANESCA*

Gluten y pescado. Puede tomarlo una embarazada.

VESUBIO ALLA NERANO*

Gluten y leche. Puede tomarlo una embarazada.

TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE*

Gluten y sulfitos. Puede tomarlo una embarazada.

**Opción de pasta fresca sin gluten contiene huevo, leche, frutos secos y soja.*

COTOLETTA ALLA MILANESE

Gluten y huevo. Puede comerlo una embarazada.

COTOLETTA ALLA PIZZAIOLA

Gluten, huevo y leche. Puede comerlo una embarazada.

COTOLETTA ALLA PARMIGIANA

Gluten, leche y huevo. Puede comerlo una embarazada.

TIRAMISU

Gluten y leche. No pueden tomarlo embarazadas y niños.

PANNA COTA

Leche y huevo. Puede tomarlo una embarazada.

GLOSARIO

PRODUCTOS

Crocchette

Croqueta

Fiori di zucca in pastella

Flores de calabacín en tempura

Carciofi alla giudia

Alcachofa frita

Stracciatella di Burrata

La Stracciatella es la parte central de la burrata (la la parte mas cremosa)

Carpaccio alla Cipriani

Carpaccio de Solomillo de ternera elaborado según la receta de Giuseppe Cipriani quien elaboro por primera vez el plato en 1950 en el mítico Harry 's Bar de Venecia

Vitello Tonnato

Plato hecho con ternera gallega de leche, que asamos a baja temperatura, cortamos en laminas muy finas y acompañamos de una mayonesa de atún y alcaparra

Melanzane alla Parmigiana

Berenjena gratinada al horno con mozzarella de bufala, tomate de San Marzano, albahaca y queso parmesano.

Focaccia

Masa de ligera y crujiente similar a la de una pizza

Fior di latte

Fior di latte es un tipo de mozzarella elaborada con leche de vaca cruda. Es muy apreciado por los mejores pizzeros debido a su cremosidad

Cotoletta

Escalope a la milanese

Gianduia

Crema de avellana y cacao típica de Turin que dio origen a la Nutella

PASTAS

Fresine

Spaghetti largo y planto

Paccheri

Macarrón gigante

Rigatoni

Pasta corta similar a un macarrón grande y rallado

Mafaldine

Pasta larga, plana, ancha y con bordes rizados

Penne Rigate

Macarrón rallado

Fusillone

Espiral grande

Casarecce

Tipo de pasta corta, algo gruesa y ligeramente enrollada, como si fuera un pergamino

Orechiette

Pasta circular con una forma que recuerda a la de una oreja

Pappardelle sin gluten

Pasta larga y plana de hasta 2,5 cm de ancho

Maccheroni sin gluten

Macarrón con forma de tubo estrecho

Fettuccine elaborados con harina de Konjac

Pasta larga y plana, de 6 mm de ancho

SALSAS

Vongole

Ajo dorado en mantequilla, aceite, vino blanco, perejil y almejas

Tarantina

Guiso de sepia, vino tinto, cebolla roja, tomate San Marzzano y orégano fresco

Carbonara

Preparada como en Italia: SIN NATA. Solo con huevo, queso pecorino, pimienta negra y guanchale (embutido parecido a la panceta)

Amatriciana

Salsa típica de Roma elaborada con cebolla pochada en mantequilla, pimienta negra, tomate San Marzzano, albahaca, guanchale y pecorino rallado

Genovese di Manzo

Guiso de carne típico de Nápoles elaborado con rabo de toro, carrillera, hueso de rodilla, cebolla, apio, orégano, laurel y vino tinto

Cacio, Pepe e Tartufo Nero

Crema elaborada con queso Pecorino trufado, pimienta y trufa rallada

Aglio, olio e peperoncino

Ajo dorado en mantequilla, aceite de oliva y guindilla

Pesto

Salsa de albahaca, piñones, ajo, parmesano y aceite de oliva

Arrabiata

Ajo, aceite, albahaca, tomate y nduja (sobrasada picante)

Puttanesca

Tomate, anchoa, alcaparra, aceituna, guindilla cayena, perejil y orégano

Nerano

Crema de provolone de Mónaco, con albahaca y calabacín frito