



Fratelli Verona



Fabio & Nino
Bei Brüdern zu Gast
Tradition | Familie | Genuss

ANTIPASTI | ZUPPE

ROTE BEETE APFELSALAT 17,5

Mit Karamel. Ziegenkäse , Wildkräuter & Mango

GEFÜLLTE AVOCADO 14,5

Mit Flusskrebse & Senf Dill Vinaigrette

VITELLO TONNATO 18,5

Kapernäpfel, Mayo-Thunfischcreme

RINDERCARPACCIO 18,9

Auf Rucola & Parmesan

ANTIPASTO VERONA FÜR 2 PER 24,9

eingelegetes , Vitello , Pulpo , Gemüse

FISCHSUPPE 19,9

Fischsuppe nach Art des Hauses

INSALATA MISTA 7,9

Balsamico Dressing , Tomate -Gurke- Fenchel

GAMBAS ALL AGLIO 18,5

A.O.P. getrocknete Tomaten & Pinienkerne

PRIMI

TAGLIOLINI AL TARTUFO 🍄 24,9

Mit frischem Sommertrüffel

PASTA SALSICCIA & NDJUA 🌶️ 18,5

Olive , Pikantwürziger sugo ,Fenchelbratwurst

TAGLIATELLE VERONA 🐟 22,5

Edelfische, Garnele , Fischfond , Safran

FUSILI PESTO DI BASILICO 17,9

Parmesan Pinienkerne & getr Tomaten

RAVIOLI SALMONE 20,5

Safrancreme , gebratener Lachs , Ricotta Spinat

PASTA BURATTA 🌱 17,9

Tomatensugo , Basilikum , cremige Buratta

SECONDI

ROSA GEGARTES RINDERFILET 🍖 35,5

auf Pürre & Gemüse | Demi-Glace

GEBRATENER PULPO 🐙 36,5

Beilagensalat & Pürre

MAISHÄHNCHENBRUSTFILET 🍗 29,9

auf Safranrisotto

LAMMKARRE 🐏 36,5

auf Pürre & Gemüse

WEITERE GERICHTE AUF DER TAGESKARTE !

DOLCI

WIR BIETEN KEINEGESCHLAGENE ZABAIONE AN!

TIRAMISU 9,5

WEISSES SCHOKOSOUFFLE MIT PISATZIENKERN AN VANILLE EIS 11,5

PANNA COTTA IN BROMBEERENSAUCE 9,5

HAUSGEMACHTE CASSATA SICILIANA EIS 9,5

AFFOGATO VANILLE- EIS GETAUCHT IM ESPRESSO 4,9

DUETT VON GORGONZOLA & 36M. GEREIFTER PARMIGIANO REGGIANO 14,0

KLEINE DESSERT GLÄSSCHEN EINZELN 4,9

Panna Cotta

Creme Brûlée

Tiramisu

Mouse Chocola

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder direkt den Koch, wechselnde Speisekarte

#FÜR TAKE AWAY BOXEN BERECHNEN WIR 0,70€, DIES IST KEIN ZUSÄTZLICHER
UMSATZ , SONDERN DECKT UNSERE ENSTEHENDE KOSTEN !

VINO

FALANGHINA KAMPANIEN 9,50

Vollmundig eleganz frische Säure,

VERMENTINO 9,5

Harmonisch frisch Säurearm fruchtig

BIANCO CUSTOZA 8,5

Weich fruchtig Säurearm

LANGHE ARNEIS 10,9

Frisch & unaufdringlich kräftig rund

ROERO ARNEIS FRATELLI VERONA 15,0

Intensive Frucht , Säurearm , cremiges Mundgefühl

PINO BIANCO BARRIQUE 12,0

Frisch & unaufdringlich kräftig rund

MONTEPULCIANO 10,9

Würzig ,weich & kräftig Beerig

NERO D'AVOLA 9,5

Kräftiger Beerig würzig

SYRAH TOSKANA 9,5

trocken würzig Tanninreich

PRIMITIVO 9,5

leicht fruchtiger rotwein

BARBERA VERONA 15,0

Kräftig Vollmundiger Rotwein , Weiche Tannin

APERETIVO

PORNSSTAR MARTINI 9,9 NEGRONI 8,9 ESPRESSO MARTINI 10,5

LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO 0,1 6,5

APEROL SPRITZ / HUGO / LILLET 8,0 HUGO ALKOHOLFREI 9,5

PROSECCO 5,5 MARTINI 5,5 SAN BITTERINO 4,5

KIR ROYAL 6,9 BELLINI-COCKTAIL 7,9

ALKOHOLFREIER COCKTAIL 6,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,25 - 3,8

SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,75 - 7,5

APFELSCHORLE 0,2 - 3,5

FANTA / COLA / COLA Z / SPRITE 0,2 3,5

ORANGENSAFT / APFELSAFT 0,2- 4,0

TONIC / WILDBEERY / BITTER LEMON 0,2 4,0

BIERE VOM FASS & FLASCHE

0,33 ALKOHOLFREIES BITBURGER 0,0% 3,6

0,33 BOLTEN ALT BIER 3,6

0,33 PILS ALKOHOLFREI 0,0% 3,6

0,33 PERONI NASTRA AZZURRO 3,6

0,5 BENEDIKTINER WEIZEN-WEISSBIER 5,2

0,5 ALKOHOLFREIES WEIZEN 5,2

0,2 BITBURGER VOM FASS 2,9

0,4 BITBURGER VOM FASS 5,5

DIGESTIVE & CAFÉ

AMARO NONNINO 6,5

AVERNA RAMAZOTTI CYNAR FERNETT, AMARO DEL CAPO 5,5

LIMONCELLO / MELONCELLO 5,5

GRAPPA (AM TISCH) AB 6,5

VECCHIA ROMANGA 5,5

ESPRESSO 2,6 | ESPRESSO MACCHIATO 2,8 | CAFÉ & MILCH 2,8

CAPPUCCINO 3,2 | ESP MIT SCHUSS 4,9

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch, wechselnde Speisekarte