

VERANA

— CUCINA ITALIANA —

LUNCH

ANTIPASTI

INSALATA ROMANELLA 17

gem lettuce, creamy caesar dressing, garlic
breadcrumbs, dill, pecorino toscano, radish

CICORIA E PERA 17 gf/v

grilled pear, endive, pecorino di fossa,
trevisano, basil, orange, hazelnut vinaigrette

MARKET SALAD 17

gem lettuce , cucumber , green goddess , radish , avocado

INSALATA BARBABIETOLA 17 gf/v

baby red beets, apple, Tuscan kale, petite
greens, walnut dressing, pecorino toscano

CALAMARI ALLA PIZZERIA 20

fried calamari with pizza spices and pomodoro

POLPETTE 24

wagyu beef meatballs, D.O.P. San Marzano, mollica

CARPACCIO DI TONNO ALLA TRAPANESE 25 gf

bluefin tuna, tomato confit, almond
pickled shallot, mint, chili oil, lava salt

BURRATA CON SPECK 22

lambrusco-quince marmellata

PRIMI

Artisanal dried pasta crafted in Abruzzo with slow drying durum wheat semolina

BUCATINI CACIO E PEPE 24

pecorino romano, black pepper

RIGATONI CARBONARA 25

Guanciale, pecorino romano, parmigiano reggiano

SPAGHETTI AI AGRO SARNESE - NOCERINO 24 v

D.O.P. San Marzano tomatoes

LINGUINE CON VONGOLE 26

mailla clams, white wine, garlic

FUSILONI CON PESTO 24

basil, pinenuts, pecorino romano, parmigiano reggiano

HANDMADE TAGLIATELLE AL TARTUFO 35

truffle butter , parmigiano reggiano

PANINI

Sandwiches are made with grilled Pizza Romana Bianca

SALMONE AFFUMICATA 22

Robiolina , capers, avocado, red onion , arugula

POLLO 23

mozzarella , pesto , tomato confit

MORTADELLA 19

stracciatella, Pistachio

TACHINO 20

crispy speck, garlic herb aioli, tomato confit, gem lettuce

SECONDI

ARCTIC CHAR ALLA SICILIANA 38

grilled caulilini, trito of olives, capers, raisins, pinenuts

POLLO ALLA PARMIGIANA 38

D.O.P. San Marzano pomodoro, pecorino romano
parmigiano reggiano, agerola mozzarella

TAGLIATA DI MANZO 38

Niman Ranch 8 oz Hanger , arugula , tomato confit ,
aged balsamic , parmigiano reggiano

FRITTATA AL FUNGHI 22

mixed roasted mushrooms, taleggio , arugula salad

CHEF GIUSEPPE AGOSTINO