



ANCHE TAKE AWAY



OGNI GIORNO  
CHIEDICI I FUORIMENÙ



ANCHE GLUTEN FREE

# la verandina

LUNCH BISTROT



12.00 - 15.00

## FRESH

### TUTTI SERVITI CON PIADINA

TAGLIERE ROMAGNOLO con salumi e formaggi del territorio	12
CRUDO DI PARMA E MELONE	12
CRUDO DI PARMA E BUFALA	13
INSALATA DI MARE con gamberi, cozze, polpo e seppie	15

## LE TRADIZIONI

LASAGNA DELLA CLÉ le famose lasagne alla bolognese dell'Estense	9
STROZZAPRETI... ...COME VUOI TU	
· al ragù di carne	8
· pesto al basilico <b>VEG</b> fresco	9
· allo scoglio sgusciato	11
· primavera <b>VEG</b>	8

## SECONDI

POLPETTINE FRITTE DELLA NONNA	7
BOCCONCINI di filetto di pollo	7
TAGLIATA di pollo rucola, pomodorini e grana	10
COSTINE DI MAIALE in CBT in salsa barbecue	12
PATATINE FRITTE	4



## PANINI

CHICKEN CLUB focaccia rustica con coscia di pollo sfilacciata, insalata e salsa Club	8
ROMAGNOLO BURGER bun al sesamo, hamburger di chianina, bacon, insalata, pomodori, pecorino	11
GREENTOSO <b>VEG</b> bun al sesamo, hamburger vegetale, pomodoro, insalata, salsa Green	8

## INSALATE

### TUTTE CON BASE ICEBERG SERVITE CON PIADINA

CAESAR SALAD pollo, crostini, dressing	9
MARINA salmone marinato, avocado, ciliegini	12
GRECA feta, pomodori, olive, cetrioli, salsa Tzaziki	10
CLASSICA filetti di Tonno all'olio EVO, uova, mais, pomodori	9

## LA PIADINA

SECONDO CASADEI crudo di Parma, rucola e squacquerone	7
PATACCA salsiccia e cipolla caramellata	7
FIGHETTA salmone marinato e avocado	8
ORTOLANA pecorino ed erbe di campagna	6

## DOLCI

PANNA COTTA a scelta tra frutti di bosco e caramello salato	4
SORBETTO	3

TIRAMISÙ	4
MACEDONIA	3
MACEDONIA con gelato	4

GELATO AL FIORDILATTE con guarnizione a scelta tra amarene Fabbri, scaglie di cioccolato e caramello salato	4
--	---



## ACQUA MICROFILTRATA SEMPRE INCLUSA

### BIRRE

BIRRA ALLA SPINA piccola 20 cl	3
media 40 cl	5
PERONI 33 cl	3
PERONI 66 cl	5
MESSINA 33 cl	4
MENABREA Bionda 33 cl	4
MENABREA Ambrata 33 cl	4
ERDINGER Weissbier 50 cl	5



### BIRRA ARTIGIANALE DI RIMINI

AMARCORD GRADISCA lager chiara 5.2% · 50 cl	6
AMARCORD VOLPINA red ale 6.5% · 50 cl	6
AMARCORD TABACHÉRA strong amber ale 9% · 50 cl	6

### COCKTAILS

SPRITZ	6
HUGO	6
MOSCOW MULE	7

GIN TONIC con il Gin che preferisci tra:

· ROKU	7
· MALFY	8
· GIN MARE	9
· HENDRICK'S	9
· MONKEY	10
· GIN PRIMO	11



### AMARI E LIQUORI

3.50

### BIBITE

COCA COLA 33 cl	3
COCA COLA 33 cl	3
ARANCIATA 33 cl	3
LEMONSODA 33 cl	3
TÈ FREDDO PESCA/LIMONE 33 cl	3
CHINOTTO	3
CEDRATA	3
SUCCHI DI FRUTTA	3
ACQUA TONICA	3

## VINI AL CALICE

### Bollicine

RENO PIGNOLETTO Bassi	4
--------------------------	---

BLANC DE NOIR EXTRA BRUT Tenuta Santa Lucia	5
---	---

TRENTODOC BRUT Revì	6
------------------------	---

### Bianchi

SCABI REBOLA San Valentino	4
-------------------------------	---

BATTISTA CHARDONNAY Tenuta Pandolfa	4
--	---

ALBARARA Tenuta Santa Lucia	5
--------------------------------	---

### Rossi

SCABI SANGIOVESE SUPERIORE San Valentino	4
--	---

MERLOT COLLIO Ronco Scagnét	5
--------------------------------	---

CONTE DI COVIGNANO SANGIOVESE RISERVA San Valentino	5
---	---

CONSULTA  
ANCHE LA  
CARTA DEI  
VINI IN  
BOTTIGLIA



### CAFFETTERIA

Espresso	1.20
Decaffeinato/Orzo	1.30
Caffè corretto	1.70
Cappuccino	1.70

*la verandina*  
LUNCH BISTROT

Via Antonio Gramsci, 30  
Gatteo Mare (FC)  
T. +39 0547 87068

