



ME NU





VERSOVERDE è

Verso i sapori a KM Italia

La scelta di VersoVerde è quella di proporre solo prodotti di **ALTISSIMA QUALITÀ** e a **KM ITALIA**. Un'attenta selezione di **TIPICITÀ ITALIANE** curata dal nostro staff e rivisitata per offrire una nuova esperienza di cucina che permetta di dare grande risalto alla **MATERIA PRIMA**.

NULL'ALTRO SERVE PER RISCOPRIRE I SAPORI VERI!

VERSOVERDE is

Towards KM Italia flavors

VersoVerde's choice is to propose only the **HIGHEST QUALITY** and **KM ITALIA** products. An accurate selection of **ITALIAN SPECIALITIES** cured by our staff and revisited to offer a new cookery experience, which allows to give great emphasis to our raw material.
THAT'S ALL YOU NEED TO DISCOVER THE REAL FLAVORS!

VERSOVERDE è

La nostra proposta fresca del giorno

Tutti i giorni VersoVerde propone, oltre ai piatti che troverete di seguito, piatti del giorno preparati secondo la disponibilità della materia prima fresca, sempre di stagione.

Chiedi al nostro personale per avere maggiori informazioni sui piatti del giorno.

VERSOVERDE is

Our fresh proposal of the day

In addition to the dishes that follow, VersoVerde offers many dishes of the day, prepared according to the availability of the fresh raw materials, always in season.

Ask our staff for more information about the dishes of the day.

ANTIPASTI

STARTER

Tataki di tonno con Pak choi all'anice e zenzero 4,11

Tataki tuna with Pak choi anise flavored and ginger

€ 14,00

Manzo Varzese affumicato con asparagi croccanti e salsa di rafano bianco

Carne biologica SOCIETÀ AGRICOLA GARALL

Varzese smoky sirloin with crunchy asparagus and horseradish sauce

€ 14,00

Burrata con pomodori costoluti, basilico e croccante di olive 7

Burrata cheese with ribbed tomatoes, basil and olives

€ 12,00

VEGETARIAN

Sfoglia croccante e formaggio con germogli freschi e miele 1,7

Puff pastry and cheese with fresh sprouts and honey

€ 12,00

PRIMI PIATTI

PASTA AND RICE

Tagliatelle fresche all'uovo in foglie di verza con ragù di luganega e riduzione al rosso di Montevercchia 1,3,12

Home made egg tagliatelle with Luganega ragout, savoy cabbage and Montevercchia red wine reduction

€ 14,00

VEGETARIAN

Risotto di Vialone Nano con rosmarino e Raspadura Lodigiana 7

Vialone Nano risotto with rosemary and Raspadura cheese

€ 14,00

Ravioloni ripieni di branzino, spinacini, vellutata di piselli e pomodori canditi 1,4

Sea bass ravioli with spinach, cream of peas and candied tomatoes

€ 16,00

VEGAN

Gnocchi di riso lavorati a mano con carciofi, asparagi e cavolo nero stufati, olio evo ed erbe aromatiche

Homemade rice dumplings with stewed artichokes, asparagus and black cabbage, extra virgin olive oil and aromatic herbs

€ 14,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Trancio di ricciola con erbe colorate e tapenade mediterranea 4

Amberjack fillet with herbs and Mediterranean sauce

€ 22,00

Tartare di Manzo Varzese, carciofi fumé serviti con olio alle acciughe e peperoncino fresco 4

Carne biologica SOCIETÀ AGRICOLA GARALL

Varzese beef tartare with smoked artichokes served with fresh chilli pepper and anchovy oil

€ 24,00

Mondeghili meneghini con salsa verde di tarassaco, cavolo nero e polentina croccante 1,7

Mondeghili patties with dandelion sauce, leaf cabbage and crispy Polenta

€ 24,00

VEGAN

Arrostino di seitan con salsa di nocciole e radicchio caramellato 8

Seitan roast with hazelnut sauce and caramelised red chicory

€ 16,00

TAGLIERI

CHOPPING BOARD

Selezione di formaggi con marmellata, miele e frutta secca 7,8

Cheese selection with jam, honey and dried fruit

€ 13,00

Doppia Bresaola della Valchiavenna con bocconcini di mozzarella di bufala

Bresaola Chiavennasca Zani e Del Curto

Double Bresaola from Valchiavenna with buffalo mozzarella bites

€ 13,00

DOLCI

DESSERT

Bavarese alla barbabietola, riso soffiato, granella di nocciole e cioccolato fondente 7

Beetroot bavarian cream puffed rice, chopped hazelnuts and dark chocolate

€ 7,00

Carpaccio di frutta fresca di stagione

Fresh fruit carpaccio

€ 7,00

Selezione dello chef

Chef's selection

€ 7,00

Sorbetto VERSOVERDE

VERSOVERDE sorbet

€ 5,00

BEVANDE

DRINKS

Acqua naturale / gasata 75 cl

Still water / Sparkling 75 cl

€ 1,50

Birra Artigianale alla spina 40 cl

Craft draft beer

€ 5,00

Bibite

Soft drinks

€ 3,00

Caffè

Coffee

€ 1,00

Digestivi

After dinner drinks

€ 4,00

I prezzi non includono il coperto

€ 2,00

Prices do not include Cover Charge

VERSOVERDE DICHIARA CHE PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI SONO UTILIZZATE MATERIE PRIME PREVALENTEMENTE E PREFERIBILMENTE FRESCHE. IN CASO DI NON REPERIBILITÀ, IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO, POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE. VERSOVERDE COMUNICA CHE I PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE COMUNICATI ATTRAVERSO I NUMERI A FIANCO DELLA DESCRIZIONE DEL PIATTO.

VERSOVERDE DECLARES THAT WE USE PREDOMINANTLY AND PREFERABLY FRESH RAW MATERIALS. IN CASE OF UNAVAILABILITY OR IN SOME PERIOD OF THE YEAR WE CAN USE FROZEN PRODUCTS. VERSOVERDE INFORMS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS, WHICH ARE HIGHLIGHTED THROUGH THE NUMBERS NEXT TO THE DESCRIPTION OF THE DISH.

LEGENDA ALLERGENI

ALERGENS LEGEND

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE* **LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES***

*Ai numeri segnalati nel menù corrispondono i seguenti gruppi

**The following groups correspond to the numbers reported in the menu*

01. Cereali contenenti glutine

cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- malto destrine a base di grano;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Cereals containing gluten

i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

02. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products based on shellfish

03. Uova e prodotti a base di uova:

sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.

Eggs and by-products

04. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and products based on fish

05. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products

06. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.

Soy and soy-based products

07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Milk and dairy products (lactose included)

08. Frutta a guscio

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Fruits in shell

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

09. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l

espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine-based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs