

"SI CUCINA SEMPRE PENSANDO  
A QUALCUNO, ALTRIMENTI STAI  
SOLO PREPARANDO DA  
MANGIARE"

APERITIVO

CENA

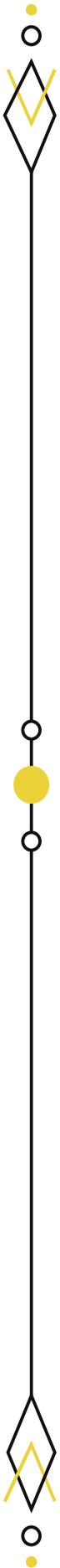
DRINK&RELAX

PER CHI ARRIVA SOLO PER UN DRINK,  
MA VUOLE COMUNQUE GODERSI  
L'ATMOSFERA

LUNEDÌ - GIOVEDÌ DALLE 18:00 ALLE 01:00

VENERDÌ- SABATO DALLE 18:00 ALLE 02:00

DOMENICA DALLE 12:00 ALLE 01:00



Meriv

Ventinove  
restaurant



# ANTIPASTI

## STARTERS

### TARTARE DI TONNO

15€

*TUNA TARTARE*

tartare di tonno con pomodori datterini confit, capperi, polvere di olive nere, stracciatella

*tuna tartare with confit datterini tomatoes, capers, black olive powder, stracciatella*

### LA NOSTRA VERSIONE DELLA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

12€

*OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET*

carpaccio c.b.t., spuma di parmigiano, prosciutto croccante, cialda di pane

*slow cooked carpaccio, parmesan mousse, crispy ham, bread wafer*

### PARMIGIANA DI MELAZANE IN CHIAVE MODERNA

12€

*EGG PLANT PARMIGIANA IN A MODERN STYLE*

melanzana, colatura di bufala, ristretto di datterino, pesto di basilico

*egg plant, buffalo milk reduction, datterino tomato, reduction basil pesto*

### MILLEFOGLIE DI PATATE

10€

*POTATO MILLEFEUILLE*

con fonduta di parmigiano

*with Parmesan fondue*

### FRISELLA

10€

*FRISELLA*

con pomodorini, anguria e sorbetto al carosello

*with cherry tomatoes, watermelon and carousel sorbet*



# PRIMI

## FIRST COURSES

### SPAGHETTO ALLA CHITARRA

16€

*SPAGHETTO ALLA CHITARRA*

allo scoglio

*with seafood*

### ORECCHIETTE

10€

*ORECCHIETTE*

basilico, ricotta dura, limone

*basil, hard ricotta, lemon*

### TAGLIATELLE

12€

*TAGLIATELLE*

al ragù alla bolognese

*with bolognese ragù*

### RISOTTO AL POMODORO

12€

*TOMATO RISOTTO*

pomodorini confit, pesto di basilico, polvere di cipolla bruciata

*confit cherry tomatoes, basil pesto, burnt onion powder*

### FUSILLI

14€

*FUSILLI*

fusilli di ceci con cozze, crema delicata all'aglio, olio al prezzemolo

*chickpea fusilli with mussels, delicate garlic cream, parsley oil*



# SECONDI

## MAIN COURSES

### DIAFRAMMA DI MANZO

14€

*BEEF SKIRT STEAK*

patate arrosto, maionese fatta in casa  
*roasted potatoes, homemade mayonnaise*

### BACCALA' FRITTO

15€

*FRIED COD*

maionese agli agrumi, insalata di finocchi e arance  
*citrus mayonnaise, fennel and orange salad*

### PETTO D'ANATRA

15€

*DUCK BREAST*

la sua salsa e le verdure di stagione  
*with its own sauce and seasonal vegetables*

### TAGLIATA DI MANZO

16€

*SLICED BEEF*

il suo fondo e purè di patate  
*with mashed potatoes*

### POLPO ARROSTO

17€

*ROASTED OCTOPUS*

cocomero, maionese di polpo, salsa d'arachidi  
*watermelon, octopus mayo, peanut sauce*



# DOLCI

## DESSERT

### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO 6€

*WITHE CHOCOLATE NAMELAKA*

albicocca confit, coulis di albicocca, cioccolato bianco  
*apricot confit, apricot coulis, withe chocolate*

### LEMON TART SCOMPOSTA 6€

*DECOMPOSE LEMON TART*

crema al limone, frolla rotta, meringa fiammata  
*lemon cream, crumbled shortcrust pastry, flame meringue*

### ANANAS MARINATO E GRIGLIATO 6€

*MARINATED AND GRILLED PINEAPPLE*

cocco, uvetta, gel al rum  
*coconut, raisins, rum gel*

### LA VECCHIA BOLOGNA 6€

*OUR REINTERPRETATION OF THE TRADITIONAL RICE CAKE*

riso cotto nel latte, composta di ciliegie, mascarpone, riso soffiato  
*rice cooked in milk, cherry compote, mascarpone, puffed rice*

### MOUSSE ALLA NOCCIOLA 6€

*HAZELNUT MOUSSE*

Mousse alla nocciola, composta di amarene, crumble e polvere di caffè  
*Hazelnut mousse, black cherry compote, crumble and coffee powder*

### SORBETTO 5€

*SORBET*

Gusto in base alla disponibilità  
*Taste based on availability*

ACQUA 2€

COPERTO 3€



# ALLERGENI

## ALLERGENS

**TARTARE DI TONNO:** pesce, latte, gelo

*TUNA TARTARE: fish, milk, frost*

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE:** latte, glutine

*BOLOGNESE CUTLET: milk, gluten*

**PARMIGIANA DI MELANZANE:** latte, frutta a guscio

*EGGPLANT PARMIGIANA: milk, nuts*

**MILLEFOGLIE DI PATATE:** latte

*POTATO MILLEFEUILLE: milk*

**FRISELLA:** glutine

*FRISELLA: gluten*

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA ALLO SCOGLIO:** uova, glutine, molluschi, crostacei, gelo

*SPAGHETTO ALLA CHITARRA WITH SEAFOOD: egg, gluten, molluscs, crustaceans, frost*

**ORECCHIETTE:** latte, molluschi, glutine

*ORECCHIETTE: milk, molluscs, gluten*

**TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE:** glutine, uova, sedano, gelo

*TAGLIATELLA WITH BOLOGNESE RAGÙ: gluten, egg, celery, frost*

**RISOTTO AL POMODORO:** cipolla

*TOMATO RISOTTO: onion*

**FUSILLI:** glutine, aglio, prezzemolo, molluschi

*FUSILLI: gluten, garlic, parsley, molluscs*

**DIAFRAMMA DI MANZO:** uova

*BEEF SKIRT STEAK: egg*

**BACCALA':** pesce, glutine, uova

*COD: fish, gluten, egg*

**POLPO ARROSTO:** molluschi, arachidi, gelo

*ROASTED OCTOPUS: molluscs, peanuts, frost*

**TAGLIATA DI MANZO:** latte, gelo

*ROASTED OCTOPUS: milk, frost*

**NAMELAKA:** latte, glutine

*NAMELAKA: milk, gluten*

**LEMON TART:** latte, uova, glutine

*LEMON TART: milk, egg, gluten*

**MOUSSE ALLA NOCCIOLA:** latte

*HAZELNUT MOUSSE: milk*