

RISTORANTE
Verzee
BISTRO BAR

Verziere (pronunciato “Verzee” in dialetto milanese) è una graziosa piazza che collega largo Augusto con via Verziere. La piazza prende il nome “Verziere” da “verza” in riferimento alla zona in cui si teneva il mercato di frutta e verdura di Milano tra la fine del XVIII secolo e il 1911.

Verzee Ristorante & Bistrò Bar è una meta culinaria che vi invita a riscoprire le radici dell’antica piazza, tramite l’utilizzo di ingredienti freschi e tipici dello storico mercato del Verziere, proponendo una reinterpretazione in chiave moderna delle ricette più tradizionali.

Verziere (pronounced “Verzee” in Milanese dialect) is a charming square that connects largo Augusto with via Verziere. The square was named Verziere after the area where the fruit and vegetable market of Milan was held between the late 18th century and 1911, as “verza” means “cabbage” in English.

Verzee Restaurant & Bistrot Bar is a culinary destination that invites you to rediscover the historic roots of the ancient Verziere square, by using fresh ingredients typical of the historical farmers’ market to create a new take on these classic recipes.



Mercato del “Verzee” – Milano, 1911

Verzee Signature

VERZEE & TONIC

Verzee Gin – Cold Compound vegetale,
Fever Three Indian Tonic, alloro e pomodorino ciliegino
*Verzee Gin - Vegetable Cold Compound, Fever Three Indian Tonic,
bay leaf and cherry tomato*

20,40

FUSION

Vodka, Worcester alla barbabietola,
lime e succo di pomodoro, rim di sale al sedano
Vodka, beet Worcester, lime and tomato juice, celery salt rim

20,40

CITRUS SPRITZ

Italicus Rosolio al bergamotto, essenza all'arancia dolce,
Franciacorta Brut e tonica ai fiori di sambuco
*Italicus Bergamot rosolio, sweet orange essence, Franciacorta Brut
and elderflower tonic*

20,40

RED ROCK

Bourbon infuso alla curcuma & cannella,
thè nero e liquore alla vaniglia del Madagascar
Turmeric & cinnamon infused bourbon, Madagascar black tea and vanilla liqueur

20,40

L'AURA

Mezcal, liquore al lychee, pompelmo rosa, cranberry e agave
Mezcal, lychee liqueur, pink grapefruit, cranberry and agave

20,40

ABYSS

Kraken dark Rum, Chambord, lime, sciroppo di lampone
Kraken dark Rum, Chambord, lime, raspberry syrup

20,40

VERZEE MOCKTAILS

12,90

Pineapple & jalapeno colada (Seedlip Garden 108, ananas, sciroppo d'agave, lime e jalapeno)

Spritz "0"

Gin Tonic "0" (Tanqueray "0" e Tonica botanica)

Cosmopolitan "0" (Seedlip Grove 42, bitter aromatico analcolico, cranberry, lime e zucchero)

President "0" (Fragole, lime, ginger rosso)

Bellini "0" (Prosecco "0", pesca e lime)



APERITIVI / APERITIFS

17,40

- Spritz** (Aperol o Campari, Prosecco, Soda)
Hugo Spritz (Liquore al Sambuco, Prosecco, Soda)
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rosso)
Sbagliato (Campari, Vermouth Rosso, Prosecco)
Americano (Campari, Vermouth Rosso, Soda)
Dry Martini (Gin, Dry Vermouth)
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Lime)
Gin Fizz (Gin, Succo di Limone, Zucchero, Soda)
Daiquiri (Rum, Succo di Limone, Zucchero)

I CLASSICI / CLASSICS

17,90

- Cosmopolitan** (Vodka, Cointreau, Succo di Limone, Succo di Mirtillo)
Margarita (Tequila, Cointreau, Succo di Lime)
Mojito (Rum, Menta, Lime, Zucchero Di Canna, Soda)
Milano-Torino (Campari, Vermouth Rosso)
Pisco Sour (Pisco, Succo di Limone, Zucchero)
Whiskey Sour (Whiskey, Succo di Limone, Zucchero)
Old Fashioned (Bourbon O Rye Whiskey, Zolletta di Zucchero, Angostura Bitter)
Manhattan (Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura Bitter)
French 75 (Gin, Succo di Limone, Zucchero, Champagne)
Pina Colada (Rum Al Cocco, Sciroppo di Cocco, Succo d'ananas)
Black Russian (Vodka, Kahlúa)
Espresso Martini (Vodka, Kahlúa, Caffè Espresso, Zucchero)
Irish Coffee (Irish Whiskey, Caffè Caldo, Crema di Latte)
Caipirinha (Cacacha, zucchero di canna, lime)
Singapore Sling (Gin, H.Cherry, Cointreau, Benedictine)
Long Island iced Tea (Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, limone, zucchero, cola)

WHISKEY, BOURBON, IRISH WHISKEY

- Maker's Mark, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, 17,00
Bulleit Bourbon, Jameson Irish Whiskey, Knob Creek
Oban14, Glenfiddich14, Woodford Reserve, Bowmore15, 20,90
Bushmills10, Chivas18, Laphroaig10, Nikka From the Barrel
Lagavulin16, Royal Salute21, Johnnie Walker Blue Label, Macallan12, 26,40
Glenfiddich18

GIN ITALIANI / ITALIAN GIN

- Gin del Professore, Malfy Gin, Sabatini, Gin Rivo di Como, 20,90
Portofino Gin, Gin Marconi 46 Poli, Gin Bacùr Bottega, Verzee Local Gin

GIN INTERNAZIONALI / INTERNATIONAL GIN

- Beefeater, Tanqueray, Bulldog, Malfy Limone, G'Vine, Bombay Sapphire 17,00
Hendricks, Citadelle
Martin Miller's, Bobbys juniper, Monkey47, Gin Mare, The Alkkemist 20,90
Tanqueray10, Jinzu, Roku

VODKA & TEQUILA

18,90

- Grey Goose, Belvedere, Ketel One, Beluga, Ciroc, Crystal Head, Absolut, Elyx
Patron Silver, Patron Anejo, Don Julio Silver, Jose Cuervo Gold



BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC

Armagnac Janneau VSOP	21,40
Martell XO	23,40
Cardinal Mendoza / Carlos I / Gran Duca D'Alba	18,50
Remy Martin VSOP / Martell VSOP	18,50
Courvaizer VSOP / Camuss VSOP	17,90
Cognac Remy Louis XIII	400,00

RUM

Capitan Morgan Dark rum, Havana 7, Barcelò Imperial, Kraken Dark rum, Santa Teresa, Zacapa 23, Plantation Rum	20,90
Don Papa, Diplomatico, J Bally, Appleton estate 15, Zacapa XO	23,40

AMARI E LIQUORI / BITTERS & LIQUORS

Jefferson, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta, Unicum, Ramazzotti, Averna, Amaro Amara, Braulio, Montenegro, Jagermeister, Cynar Sambuca, Limoncello, Mirto	9,90
--	------

CAFFETTERIA / COFFE & TEAS

Caffè Lavazza	3,90
Cappuccino	4,90
The	9,90

ACQUE MINERALI / MINERAL WATERS

San Pellegrino, Panna, Perrier

SOFT DRINKS

Spremute e centrifughe / Freshly squeezed	9,90
Succhi di frutta / Fruit juices (20cl.)	6,90
Bibite / Soft drinks	6,90
Cortese Bio (Ice tea, red ginger, soft tonic water, Bio Botanical tonic water)	8,40

BIRRE / BEERS

Bottiglia / Bottle (33cl.)	8,90
Alla spina / Draft (20cl.)	7,90
Alla spina / Draft (40cl.)	11,90

PROSECCO, SPUMANTE, CHAMPAGNE

Prosecco di Valdobbiadene	40,00
Ferrari Perlè millesimato	78,40
Franciacorta Uberti	78,40
Berlucchi	57,90
Champagne Veuve Cliquot	117,40
Champagne Ruinart	200,00
Champagne Dom Perignon	390,90
Vino al bicchiere / Wine by the glass	8,90
Calice di Prosecco / Prosecco flute	9,90
Calice di Franciacorta / Franciacorta flute	11,40
Calice di Champagne / Champagne flute	17,00

