

RISTORANTE
Verzee
BISTRÒ 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

Proposte dal mercato del Verzee

FROM THE VERZEE FARMERS MARKET

Parmigiana di melanzane con polvere di basilico ed olio extra vergine d'oliva
Aubergine gratin with dried basil and extra virgin olive oil

19,90



Mondeghili Verzee

Polpettine fritte di ceci, crema di carote, sedano e maionese al limone
Our "Verzee Mondeghili"

Fried chickpea balls, carrot cream, celery and lemon mayonnaise

22,00



Piatto unico regionale

REGIONAL DISH

Risotto con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello
accompagnato da un calice di "Sfursat" della Valtellina Cantina "Nino Negri"

*Saffron risotto and veal marrowbone,
served with a glass of "Sfursat" wine from Valtellina region, Nino Negri's winery*

40,00



Gentile ospite con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata surgelata all'origine.

Dear guest, we would like to suggest you to inform our staff on duty about possible Food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice. () The marked dishes may be partially prepared with frozen products*

Frutta a guscio / Nuts • Sedano / Celery • Crostacei / Crustaceans • Uovo / Egg • Pesce / Fish • Glutine / Gluten
 Lupini / Lupins • Lattosio / Lactose • Mollusco / Mollusc • Senape / Mustard • Arachidi / Peanuts • Sesamo / Sesame
 Soia / Soy • Solfiti / Sulphide • Vegano / Vegan • Vegetariano / Vegetarian • *Congelato / frozen



Antipasti

STARTERS

L'orto nel piatto – Hummus di ceci, terra di olive, verdure di stagione sbollentate

The small garden – Chickpeas hummus, black olive grain, boiled seasonal vegetables

20,80



Insalata Caprese

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil and extra virgin olive oil

15,40



Fungo cardoncello scottato al timo, purea di patate e jus di vitello

Seared king oyster mushroom flavoured with thyme, mashed potato, veal sauce

19,90



Ceviche di branzino, crema di mais, cipolla rossa marinata, chips di riso nero

Seabass ceviche, corn cream, marinated red onion, black rice chips

20,90



Pannacotta cacio e pepe, coulis di pomodoro, crumble di tarallo e confettura di scalogno

Cheese and pepper milk pudding, tomato coulis, salty biscuit crumble, shallot jam

16,90



Primi piatti

FIRST COURSES

Spaghetto "CavalierCocco" tailor-made con condimento a scelta tra:
Pomodoro datterino e basilico (🌿), Carbonara (🍳🧀), Ragout alla bolognese (🍴), Amatriciana (🍷🧀)
Make your pasta: tomato sauce, Carbonara style, beef tomato sauce, Amatrice sauce

23,40

Tagliatelle di Gragnano, crema di fichi, feta
Tagliatelle (noodles), fig cream, feta cheese

25,40



Risotto con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi,
riduzione all'aglio nero, crema di piselli e pomodorini confit
Risotto with Parmesan cheese 24 months aged, black garlic scent, peas cream, confit cherry tomatoes

19,90



Zuppe

SOUPS

Minestrone di "16" verdure e legumi con riso basmati e crostini
16 vegetables and legumes soup with basmati rice and crunchy bread

18,90



Zuppa del giorno
Soup of the day

17,40



Street food gourmet

GOURMET STREET FOOD

PIZZA

Pomodoro fresco mozzarella, basilico e origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and origan

13,40



CESAR SALAD

Lattuga, scaglie di grana padano, pollo fritto, salsa caesar e crostini di pane

Lettuce, parmesan cheese slices, fried chicken, Caesar sauce and bread croutons

20,90



CLUB SANDWICH

Pane, insalata, pomodoro, frittata, tacchino, bacon, maionese e patate rustiche fritte*

*Bread, salad, tomato, omelette, turkey, bacon, tomato, mayonnaise, potato dippers**

26,40



POKÈ SALAD

Riso basmati, salmone affumicato, sesamo nero, edamame, avocado, cetrioli, rapanelli

Basmati rice, smoked salmon, black sesame, avocado, edamame, cucumber and radish

23,90



GOURMET CHEESE BURGER

Manzo 220gr, bacon, cheddar, pomodoro, maionese, insalata e patatine fritte*

*220gr of beef burger, bacon, cheddar cheese, mayo, salad, and French fries**

27,40



Secondi piatti

MAIN COURSES

Cotoletta di vitello alla milanese, salsa bernese, patate

Milanese veal cutlet, bernaise sauce, fried potatoes

36,50



Filetto di manzo cotto in padella purea di patate, funghi pioppini

Beef fillet, purea potatoes, poplar mushrooms

37,90



Pluma* iberica, scottata in padella, salsa barbecue, gel di mela annurca, bietoline

Iberic pluma cooked in a pan, barbecue sauce, "annurca" apple gel (pleasantly acidulous) chard

31,40

Coda di rospo* arrostita, scarola saltata con olive, pinoli, uva passa, profumata al bergamotto

Grilled anglerfish fillet, escarole with olives, pine nut and raisins, bergamot scented*

29,40



Filetto di baccalà* cotto a bassa temperatura, crema di prezzemolo,

chips di cavolo nero, limone candito

Salted cod fillet cooked at low temperature parsley cream, black cabbage chips, candied lemon*

33,40



Dolci

DESSERT

Tiramisù classico

Homemade Tiramisù

12,90



Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

12,90



Tartelletta di frolla, pralinato alle nocciole, ganache al cacao, sale maldon, frutti di bosco

Shortcrust tartlet, hazelnut praline, cocoa ganache, maldon salt, berries

12,90



Crème brûlée ai fiori di camomilla, lamponi disidratati

Chamomille crème brûlée, dried raspberries

12,90

