

MENÙ MEZZA PENSIONE

BENVENUTI IN UN'ESPERIENZA CULINARIA FIRMATA **VERANDA59**. DOVE OGNI PIATTO È PENSATO PER ACCOMPAGNARVI IN UN MOMENTO DI GUSTO E RELAX.
LA MEZZA PENSIONE INCLUDE **3 PORTATE A SCELTA**, DA COMPORRE LIBERAMENTE TRA ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI E DESSERT.
POTRETE CREARE IL VOSTRO PERCORSO, AD ESEMPIO:
ANTIPASTO, PRIMO E DESSERT
OPPURE PRIMO, SECONDO E DESSERT
OPPURE ANTIPASTO, SECONDO E DESSERT
OPPURE DUE PRIMI E DESSERT
OPPURE DUE ANTIPASTI E DESSERT
PER MANTENERE L'EQUILIBRIO DEL MENÙ, È PREVISTO **UN SOLO SECONDO PIATTO PER PERSONA**.
LASCIA TEVI GUIDARE DAI SAPORI E GODETEVI IL MOMENTO.

HALF BOARD MENU

WELCOME TO A CULINARY EXPERIENCE BY **VERANDA59**, WHERE EVERY DISH IS DESIGNED TO OFFER YOU A MOMENT OF TASTE AND RELAXATION.
HALF BOARD INCLUDES A **3-COURSE MENU OF YOUR CHOICE**, FREELY COMPOSED FROM STARTERS, FIRST COURSES, MAIN COURSES AND DESSERTS.
YOU MAY CREATE YOUR MENU, FOR EXAMPLE:
STARTER, FIRST COURSE AND DESSERT
OR FIRST COURSE, MAIN COURSE AND DESSERT
OR STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT
OR TWO FIRST COURSES AND DESSERT
OR TWO STARTERS AND DESSERT
TO MAINTAIN THE BALANCE OF THE MENU, **ONLY ONE MAIN COURSE PER PERSON IS ALLOWED**.
LET YOURSELF BE GUIDED BY THE FLAVORS AND ENJOY THE MOMENT.

HALBPENSIONSMENÜ

WILLKOMMEN ZU EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS IM **VERANDA59**, WO JEDES GERICHT DAFÜR GESCHAFFEN IST, IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN UND ENTSPANNTEN MOMENT ZU BIETEN.
DIE HALBPENSION BEINHALTET EIN **3-GÄNGE-MENÜ NACH WAHL**, DAS SIE FREI AUS VORSPEISEN, ERSTEN GÄNGEN, HAUPTGERICHTEN UND DESSERTS ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN.
SIE KÖNNEN IHR MENÜ ZUM BEISPIEL WIE FOLGT KOMBINIEREN:
VORSPEISE, ERSTER GANG UND DESSERT
ODER ERSTER GANG, HAUPTGANG UND DESSERT
ODER VORSPEISE, HAUPTGANG UND DESSERT
ODER ZWEI ERSTE GÄNGE UND DESSERT
ODER ZWEI VORSPEISEN UND DESSERT
UM DIE AUSGEWOGENHEIT DES MENÜS ZU GEWÄHRLEISTEN, IST **NUR EIN HAUPTGERICHT PRO PERSON VORGESEHEN**.
LASSEN SIE SICH VON DEN AROMEN BEGLEITEN UND GENIEßEN SIE DEN MOMENT.



ANTIPASTI

SOUFFLÉ AL PARMIGIANO CON FONDUTA MORBIDA E PORRO CROCCANTE

PARMESAN-SOUFFLÉ,
MIT CREMIGEM KÄSEFONDUE UND KNUSPRIGEM LAUCH
PARMESAN SOUFFLÉ
WITH CREAMY CHEESE FONDUE AND CRISPY LEEK

**VITELLO TONNATO CON SALSA CREMOSA AL TONNO,
FRUTTI DI CAPPERO E CARPACCIO DI BARBABIETOLA MARINATA**

VITELLO TONNATO MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE,
KAPERNFRÜCHTEN UND MARINIERTEM ROTE-BETE-CARPACCIO
VITELLO TONNATO WITH CREAMY TUNA SAUCE,
CAPER BERRIES AND MARINATED BEETROOT CARPACCIO

**GAMBERI ALLA CATALANA, RUCOLA, POMODORINI DATTERINI,
CIPOLLA MARINATA, BASILICO E E CRUMBLE DI OLIVE**

GARNELEN AUF KATALANISCHE ART MIT RUCOLA, DATTEL TOMATEN, MARINIERTEN
ZWIEBELN, BASILIKUM UND OLIVEN-CRUMBLE
CATALAN-STYLE PRAWNS WITH ROCKET, DATTERINO TOMATOES, MARINATED ONION, BASIL,
AND OLIVE CRUMBLE

UOVO CROCCANTE CON SPECK SELEZIONATO E FONDUTA MORBIDA AI FORMAGGI

KNUSPRIGES EI MIT AUSGEWÄHLTEM SPECK UND CREMIGEM KÄSEFONDUE
CRISPY EGG WITH SELECTED SPECK AND CREAMY CHEESE FONDUE



I NOSTRI PRIMI

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO
TAGLIOLINI MIT MEERESFRÜCHTEN
TAGLIOLINI WITH SEAFOOD

**CARBONARA CON GUANCIALE,
UOVA E PECORINO ROMANO, SPECK CROCCANTE**
CARBONARA MIT GUANCIALE,
EI UND PECORINO ROMANO, KNUSPRIGER SPECK
CARBONARA WITH GUANCIALE,
EGG, AND PECORINO ROMANO, CRISPY SPECK

**FUSILLI DE CECCO AL POMODORO,
BUFALINE E BASILICO**
FUSILLI DE CECCO MIT TOMATEN,
BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM
FUSILLI DE CECCO WITH TOMATO,
BUFFALO MOZZARELLA, AND BASIL

**LASAGNA ARTIGIANALE CON PROSCIUTTO COTTO SELEZIONATO,
FUNGHI MISTI, BESCIAPELLA E CROCCANTE GRATINATURA DI PARMIGIANO**
HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT AUSGEWÄHLTEN KOCHSCHINKEN,
GEMISCHTEN PILZEN, BÉCHAMELSAUCE UND KNUSPRIGER PARMESANKRUSTE
HOMEMADE LASAGNA WITH SELECTED COOKED HAM,
MIXED MUSHROOMS, BÉCHAMEL SAUCE AND A CRISPY PARMESAN CRUST



I NOSTRI SECONDI

**GUANCIA DI MANZO BRASATA CON POLENTA DI STORO,
CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E FONDO BRUNO**
GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT POLENTA AUS STORO,
KARAMELLISIERTEN ROTEN ZWIEBELN UND JUS
BRAISED BEEF CHEEK WITH STORO POLENTA,
CAMELIZED RED ONION, AND JUS

**TRANCI DI BRANZINO CON BROCCOLETTI,
POMODORINI CONFIT, CAROTE BABY E UOVA DI LOMPO**
WOLFSBARSCHFILET MIT BROKKOLI, CONFIERTEN TOMATEN,
BABYKAROTTEN UND FORELLENKAVIAR.
SEA BASS FILLET WITH BROCCOLINI, CONFIT TOMATOES,
BABY CARROTS, AND FISH ROE

**TRANCIO DI SALMONE CON POLENTA,
FRUTTO DI CAPPERO E ACCIUGHE DEL MARE CANTABRICO**
LACHSFILET MIT POLENTA,
KAPERFRUCHT UND SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER
SALMON FILLET WITH POLENTA,
CAPER BERRY, AND CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

**BURGER VEGETARIANO CON MIX DI VERDURE DI STAGIONE
E MISTICANZA FRESCA ALLA CITRONETTE**
VEGETARISCHER BURGER MIT SAISONALEM GEMÜSE
UND FRISCHER BLATTSALATMISCHUNG MIT ZITRONENVINAIGRETTE
BURGER WITH A MIX OF SEASONAL VEGETABLES
AND FRESH MIXED GREENS WITH CITRONETTE



I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO

CRÈME BRÛLÉE CLASSICA

TORTINO AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA
TORTINO AL CIOCCOLATO MIT VANILLEEIS
CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

PANNA COTTA AL MIELE
CON SALSA MOU ARTIGIANALE E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI
PANNA COTTA MIT HONIG,
HAUSGEMACHTER KAREMELLSAUCE UND FRISCHEN BEEREN
PANNA COTTA WITH HONEY,
HOMEMADE CARAMEL SAUCE AND FRESH BERRIES

GELATO ARTIGIANALE
(DUE GUSTI)
HAUSGEMACHTES EIS (ZWEI SORTEN)
HOMEMADE ICE CREAM (TWO FLAVORS)



ALLERGENI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RELATIVA ALLA PRESENZA DI SOSTANZE CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, IL NOSTRO PERSONALE È A COMPLETA DISPOSIZIONE.

ALCUNI PRODOTTI, IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA DISPONIBILITÀ, POSSONO ESSERE UTILIZZATI FRESCHI, SURGELATI ALL'ORIGINE OPPURE SOTTOPOSTI A CONGELAMENTO INTERNO.

ALLERGENS

FOR ANY INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF SUBSTANCES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR STAFF.

ACCORDING TO SEASONAL AVAILABILITY, CERTAIN INGREDIENTS MAY BE USED FRESH, FROZEN AT ORIGIN, OR FROZEN ON SITE.

ALLERGENE

FÜR INFORMATIONEN ÜBER INHALTSSTOFFE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.

JE NACH SAISONALER VERFÜGBARKEIT KÖNNEN EINIGE ZUTATEN FRISCH, TIEFGEKÜHLT ODER HAUSINTERN EINGEFROREN SEIN.

