



*La nostra cucina è un viaggio nel tempo
Amiamo i sapori antichi e coltiviamo nuove esperienze*



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Informiamo la Clientela che in assenza del prodotto fresco per mantenere lo standard qualitativo, alcuni prodotti possono essere acquistati con il processo di abbattimento all'origine.

* Per mantenere lo standard qualitativo in alcuni prodotti e del prodotto finito al fine di produrre un piatto qualitativamente eccelso lo Chef adopera tecnica di cucina: anisachis, colore, morbidezza, succosità e mantenere una carica batterica bassa del prodotto.

 338 8244644

seguici sui nostri profili social
[@laverandabistro.agropoli](https://www.instagram.com/laverandabistro.agropoli)



la **Veranda**
bistrò

Menù

“Elogio della lentezza ai tavoli di un bistrò”

Per Cominciare SfiziosiAMO

Sapori del Cilento (2-4-14-*) <i>Degustazione 4 Antipasti a cura dello Chef</i>	€ 20,00
Crocchè di Baccalà 3 Pz (1-4-*) <i>Baccalà Mantecato e Olio Evo, Pastellato e Impanato</i>	€ 14,00
Alici Imbottite alla Cilentana 5 Pz (1-4-7-*) <i>Alici sfilettate farcite con Pane e Formaggio, Infarinare e Fritte su Ristretto di Pomodorini e Fonduta di Pecorino</i>	€ 14,00
Moscardino alla Luciana e Pane Croccante (1-4-*) <i>Moscardino Locale con Ristretto di Pomodorini e Olive Taggiasche</i>	€ 18,00
Soutè misto di Cozze, Vongole Veraci e Vongole Lupino (1-4-14) € <i>Con Crostini di Pane Croccante (secondo disponibilità)</i>	18,00
Frittura di Calamari (1-4-*)	€ 20,00
Frittura di Alici (1-4) <i>Alici del Golfo di Salerno Infarinare e Fritte</i>	€ 14,00
Zuppa di Cozze alla Tarantina (4-12-14) <i>Cozze, Olio, Aglio, Prezzemolo e Pomodorini</i>	€ 14,00
Fantasia Estiva (2-4-14-*) di Seppia, Calamari, Polpo e Crostacei <i>Insalata Tiepida di Molluschi, Crostacei e Patate</i>	€ 18,00
Tartare di Tonno (4-6-11-*) <i>Giulienne di Carciofini e Granella di Nocciola tostata di Giffoni</i>	€ 18,00
Tartare di Salmone (14-*) <i>Salmone marinato all'Aceto balsamico e Papaia</i>	€ 18,00
Gamberi Rossi di Acciaroli o Mazara del Vallo (2-14-*) (Crudi - Scottati) <i>Secondo disponibilità</i>	al Pz. € 7,00

Amo me gusto e benessere ogni giorno

Scarola Ripassata - Patate alla Cilentana Verdure di Stagione - Insalata Mista	€ 5,00
---	--------

Terra damare

Gran Tagliere (7-12) <i>Selezione di Salumi Artigianali e Formaggi del Cilento</i>	€ 20,00
--	---------

Acqua € 2,00

Coperto € 2,50

Primo Amore La Pasta

“Utilizziamo solo Pasta di Gragnano IGP”

Spaghettoni alla Colatura di Alici (1-7-14) <i>Spaghettoni di Gragnano con Alici fresche, Pane grattugiato e Colatura di Alici</i>	€ 16,00
Spaghettoni alle Vongole Veraci (1-14) <i>Spaghettoni di Gragnano alle Vongole Veraci</i>	€ 18,00
Scialatielli allo Scoglio (1-2-4-14) <i>Scialatiello di Pasta Fresca con Frutti di Mare, Molluschi e Crostacei</i>	€ 20,00
Mezza Manica al Ragù Espresso di Pescato e Bottarga (1-4-12-*) <i>Mezza Manica di Gragnano con Spigola - Orata - Coccio, Olive Taggiasche e Bottarga</i>	€ 20,00
Linguine alla Nerano sbagliata (1-2-4-14-*) <i>Linguine di Gragnano con Crema di Zucchine, Chips di Zucchine, Provolone del Monaco e Seppia</i>	€ 20,00
Linguine agli Scampi (1-2-4-14-*) <i>Linguine di Gragnano con Scampi e Pomodorini Datterini</i>	€ 22,00
Risotto di Mare (min 2 persone) (1-2-4-14-*) <i>Secondo disponibilità di Pescato e Stagionalità</i>	€ 22,00

GolosiAMO

Gran Fritto (1-2-4-*) (Calamari, Gamberi, Alici, Paranza, Baccalà) <i>Secondo disponibilità</i>	€ 22,00
--	---------

Terra damare

Ravioli alla Cilentana (4) <i>Ravioli di Pasta Fresca fatti a mano, ripieni con Ricotta di Bufala con Ristretto di Pomodoro e Caciocotta di Capra</i>	€ 16,00
Mezzo Pacchero allo Scarpariello (1-7) <i>Mezzo Pacchero di Pasta Fresca “E’ Sempre Domenica” con Pomodorini Datterini, Parmigiano Reggiano, Pecorino e Basilico</i>	€ 14,00
Spaghettoni alla Nerano (1-7) <i>Spaghettoni di Gragnano con Crema di Zucchine, Chips di Zucchine Provolone del Monaco</i>	€ 16,00

I Secondi... come li amo

(alla griglia, fritti e in padella)

Trancio di Filetto di Ricciola con Patate alla Cilentana (4) <i>Ricciola al forno e Patate al forno alla Cilentana</i>	€ 24,00
Trancio di Salmone con Ciambotta Cilentana (4) <i>Salmone al forno e Ciambotta Cilentana (melanzane, peperoni)</i>	€ 20,00
Filetti di Pescato alla Mediterranea (4) <i>Filetti di Spigola - Orata - Dentice con Olive Taggiasche e Pomodorini (secondo disponibilità)</i>	€ 22,00
Polpo Arrostito su Patate Arraganate (4-14-*) <i>Tentacolo di Polpo cotto a bassa temperatura, su Patate Arraganate, Pomodorini Semidry, Cipolla Rossa in Agrodolce</i>	€ 18,00
Calamaretti Imbottiti alla Veranda (1-4-14-*) <i>Calamari ripieni</i>	€ 18,00
Tonno Caramellato (4-8-11-*) <i>Tonno Caramellato con Cipolline in Agrodolce e Sesamo</i>	€ 18,00
Guazzetto dei nostri mari (2-4-14-*)	€ 25,00
Pescato del Giorno (4) <i>al Forno, alla Brace, al Sale, con contorno di Patate alla Cilentana</i>	all'etto € 7,00

Terra damare

Polpette alla Cilentana 3Pz (1-3-7) <i>Polpette con Macinato di Manzo e Maiale, Pane raffermo, Uova, Formaggio grattugiato, Ristretto di Pomodorini e Fonduta di Parmigiano</i>	€ 12,00
Tagliata di Manzo (7) <i>Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano</i>	€ 22,00
L-Bone o T-Bone di Manzo <i>con Patate alla Cilentana</i>	€ 30,00
Supreme di Pollo <i>Petto di Pollo “Az, Agricola Cortazzo” con Patate alla Cilentana</i>	€ 16,00

Ultimo Bacio

Il Dolce La Veranda	€ 5,00
----------------------------	--------