

Tabella principali allergeni

Piazza del Biscione, 84
CAMPO DÈ FIORI

3338632849

versoseraroma@gmail.com



Dal 3 dicembre 2011 proviamo con cortesia ed attenzione a rendere unici i sapori della tradizione enogastronomica italiana e romana.

I nostri prodotti sono di altissima qualità, frutto di un'attenta ricerca portata avanti con grande passione. Le carni sono tutte italiane, provenienti dal Piemonte.

L'abacchio proviene dalla campagna maremmana. L'olio è extravergine d'oliva biologico, estratto a freddo. La ricerca accurata di prodotti di elevata qualità, unita ad un'attenta lavorazione, nel rispetto delle nostre tradizioni, ci permette di realizzare una cucina di primissimo livello!

~ Buon Appetito ~



Wifi: verso sera

Password: biscione84bis

preparazione	allergene	cereali (orzo, grano, segale, farro, avena, kamut, ecc.)	soia e derivati	arachidi e derivati	semi sesamo e derivati	senape e derivati	lupini e derivati	frutta a guscio	uova e derivati	latte e derivati	sedano e derivati	crostacei	pesce e derivati	molluschi e derivati	anidride solforosa e solfiti > mg/kg
	PER BEN COMINCIARE														
	Olive all'ascolana	x		x				x	x	x					
	Fiori di zucca	x		x						x			x		
	Carciofo giudia			x											
	Bruschetta al pomodoro	x													
	Crostino mozzarella e alici	x								x			x		
	Tagliere formaggi									x					
	Tagliere salumi e formaggi									x					
	Culatello e vecchio Piave									x					
	Insalata Verso Sera							x		x					
	Insalata Romana									x					
	Prosciutto e mozzarella									x					
	Caesar Salad	x			x			x							
	PRIMI PIATTI														
	Cacio e pepe	x								x					
	Gricia	x								x					
	Amatriciana	x								x					
	Carbonara	x						x	x						
	Rigatoni pajata	x							x	x					
	Lasagna alla bolognese	x						x	x	x					
	Fettuccine ragù	x						x	x	x					
	Spaghetti pomodoro	x							x	x					
	Melanzane alla parmigiana	x		x					x	x					
	Zuppa legumi									x					
	Ravioli ricotta	x						x	x						
	Casarecce guanciale e zucchine	x							x	x					
	Risotto al tartufo	x							x						
	SECONDI PIATTI														
	Coda alla vaccinara											x			
	Coratella ai carciofi														
	Saltimbocca alla romana	x							x						
	Straccetti rucola e pomodorini														
	Polpette di vitella al sugo	x		x				x	x	x					
	Trippa e pecorino								x	x					
	Tagliata di manzo e Costata														
	Braciole di abacchio														
	petti di pollo panate	x									x				
	CONTORNI														
	Broccoletti/Cicoria ripassati/all'agro														
	Patate al forno														
	Insalata mista														
	Carciofo alla romana												x		
	Caponatina Verso Sera			x							x				
	Puntarelle												x		
	DESSERT														
	Tiramisù	x						x	x						
	Panna cotta									x					
	Cantucci al cioccolato	x						x	x	x					
	Mousse al pistacchio	x						x	x	x					
	Torta al cioccolato e mandorle								x	x					
	Crostata	x						x	x	x					
	Ananas														
	Pane	x						x							
	Taralli pugliesi	x						x							

DISTILLATI - SPIRITS

***GRAPPA DELLA DISTILLERIA BERTA**

Monpra 40° Barrique, Nebbiolo e Barbera	€ 7.00
Tre Soli 3 43° Barrique, Nebbiolo	€ 10.00
Valdavi 40° Bianca, Moscato	€ 6.00

***WHISKY - SCOTCH**

Caol Ila – 12 years - Malto Puro	€ 9.00
Oban – 14 years - Malto Puro	€ 9.00
Cardhu – 12 years	€ 9.00
Islay Mist –Whisky Peated Reserve	€ 6.00
Jack Daniel's	€ 8.00
Chivas Regal - 12 years	€ 8.00

***SELEZIONE SPECIALE**

The Tormore Glenlivet

(Scotch whiskey single malt 10 anni della distilleria Tormore, imbottigliato negli anni '80)	€ 10.00
--	---------

The Antiquary

(Prende il nome dal romanzo gotico del 1816 di Sir Walter Scott)	€ 10.00
--	---------

***VODKA**

Absolut	€ 7.00
Moskovskaya	€ 7.00
Ian Kovich - Artigianale	€ 6.00

***GIN**

Gordon's Dry Gin	€ 6.00
Tanqueray Dry Gin	€ 7.00

***RUM**

Zacapa - 23	€ 8.00
Abuelo - añejo - 12 años	€ 7.50
Damoiseau VSOP - Rum Agricolo	€ 8.00

***ALTRI DISTILLATI-OTHER SPIRITS**

Camus V.S. - Cognac	€ 9.00
Southern Comfort – Liquore All'Arancia	€ 6.00
Calvados Morin Sélection – Liquore di Mele	€ 7.50
Sandeman – Porto Rosso	€ 6.50
José Cuervo – Tequila Reposado	€ 6.00
Armagnac Chevalier	€ 8.00

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

Pedavena Bionda Superior

0.20L	€4.00
0.40L	€6.00

Pedavena Dolomiti Rossa Doppio Malto

0.20L	€5.00
0.40L	€7.00

ALCOHOL FREE

Mojito Virgin

Menta (Mint), Lime, Zucchero di canna (Brown Sugar), Ginger Ale Zenzero (Ginger)	€7.00
--	-------

Orange smile

Succo di Arancia (Orange Juice), Sanbitter, Fetta di Arancia	€6.50
--	-------

Shirley Temple - New Fashion

Cedrata, Limone, Granatina, Germoglio Menta (Mint)	€6.50
--	-------

Fever Time

Ginger Beer, Zenzero, Fetta di Arancia (Slice of Ginger & Orange)	€7.00
---	-------

Un calice stuzzicante

Olive e taralli - small/big	€ 3.00 / € 5.50
------------------------------------	------------------------

Arancini Verso Sera	€ 1.00 cad.
----------------------------	--------------------

Piatto aperitivo - small/big	€ 4.00 / € 7.00
Bruschettine, arancini, bucce patata fritte	

Piatto di fritti rustici**€ 15.00**Fiori di zucca 2pz, olive ascolana 4pz, carciofo giudia 1pz,
verdure pastellate 4pz**Vini Dolci al bicchiere -**
Dessert wines

Riveto - Moscato d'Asti <i>Az.Agr.Dante Rivetti</i>	Piemonte	€ 6.00
Piasì - Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva <i>Az.Agr.Dante Rivetti</i>	Piemonte	€ 8.00
Vino di Visciole -Querciantica <i>Velenosi</i>	Marche	€ 6.50
Passito di Sagrantino <i>Dionigi</i>	Umbria	€ 7.50
Passito di- Semillon, Traminer, Sauvignon <i>Panizzi</i>	Toscana	€ 7.00

VINI BIANCHI - White wines

Pinot bianco <i>Peter Zemmer</i>	Alto Adige	€ 6.50
Gewürztraminer <i>Peter Zemmer</i>	Alto Adige	€ 7.50
Arneis - Briccodoro <i>Az. Agr. Dante Rivetti</i>	Piemonte	€ 6.00
Chardonnay - Estrosa <i>Az. Agr. Pico Maccario</i>	Piemonte	€ 6.00
Incrocio Manzoni <i>Az.Agr.Cecchetto Giorgio</i>	Veneto	€ 6.00
Ribolla Gialla <i>Kurtin</i>	Friuli	€ 6.50
Pecorino di Offida-Villa Angela <i>Velenosi</i>	Marche	€ 6.50
Passerina - Evoè (Biologico) <i>Soc. Agr. Cìù Cìù</i>	Marche	€ 5.50
Bellone (Biologico) <i>I Pàmpini</i>	Lazio	€ 5.00
Malvasia Puntinata - Legionarius <i>I Pàmpini</i>	Lazio	€ 4.50
Grechetto <i>Dionigi</i>	Umbria	€ 5.50
Falanghina - Sannio Docg <i>Az. Agr. Torre Venere</i>	Campania	€ 5.00

Vermentino di Sardegna - Tyrsos
Contini

Sardegna

€ 5.00

Bracirole di abbacchio alla scottadito con patate
Roman style Lamb chops with roasted potatoes

€ 18,00

Petto di vitella alla fornara con patate

*Fornara Style Veal breast marinated in salt and herbs,
braised in white wine & served with potatoes*

€ 16,00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

*Roma nel Piatto.....

Coda alla vaccinara

Roman style oxtail with tomato sauce

€ 14,00

Coratella ai carciofi

Lamb interiors with artichokes

€ 8,00

Saltimbocca alla romana

Slices of veal with raw ham and sage cooked in white wine

€ 15,00

Straccetti di manzo con rucola e pachino

Beef strips with rocket and cherry tomatoes

€ 14,00

Trippa e pecorino alla romana

Tripe and pecorino cheese roman style

€ 10,00

*Voglia di casa...

Polpette di vitella al sugo

Veal meatballs with tomato sauce

€ 12,00

Straccetti di pollo con pomodorini secchi e olive

Chicken strips with dried tomatoes and olives

€ 13,00

Filetti di Pollo panati

Breaded chicken fillets

€ 12,00

*Dalla Macelleria Orelli...

Filetto di Manzo al Porto o all'aceto balsamico

Beef fillet cooked with Port wine or balsamic vinegar

€ 23,00

Tagliata di manzo con rucola

Beef steak with rucola

€ 20,00

Tartare di manzo (150g)

Beef Tartare (raw beef meat)

€ 18,00

Il Menù



DRINKS

Aperol Spritz <i>Prosecco, soda, aperol, arancia</i>	€7.00
Campari Spritz <i>Prosecco, soda, campari, arancia</i>	€7.00
Hugò Spritz <i>Prosecco, soda, hugò sambuco, lime, menta</i>	€7.00
Peach Spritz <i>Liquore Pesca, Soda, Prosecco, Fetta di Pesca (Slice of Peach)</i>	€7.50
Cynar Spritz <i>Cynar Carciofo (liqueur artichoke), Soda, Prosecco, Lime</i>	€7.00
Aper Tass <i>Aperol, Tassoni Cedro, Fetta di Lime (slice of Lime)</i>	€8.00
Mojito <i>Menta (Mint), Lime, Zucchero di canna (Brown Sugar), Soda Rhum Bianco (White Ron) ,Rhum Scuro (Brown Rhum)</i>	€ 8.00
Spicy Americano <i>Vermouth Rosso Del Professore, Campari, 2 gocce(drops) di Angostura Ginger Beer, Zenzero e Cetriolo (Ginger & Cucumber)</i>	€9.00
Americano <i>Vermouth rosso Del Professore, campari, soda</i>	€8.00
Negroni <i>Vermouth rosso Del Professore, campari, gin</i>	€8.00
Moscow Mùle <i>Vodka, Lime, Ginger Beer, Cetriolo(cucumber), Zenzero(ginger)</i>	€8.00
Old Fashioned Biscione <i>Tennessee whiskey , Rosmarino (Rosemary), Lemon Soda Fetta di Zenzero e Cetriolo (slice of Ginger & Cucumber)</i>	€9.00
Verso Sera <i>Gin, Vodka, sciroppo (syrup) di Sambuco, Ginger Beer, Lime, Menta</i>	€8.50
Kir <i>Vino bianco/Prosecco, Crème de Cassis</i>	€9.00
Limoncello Cocktail <i>A scelta tra Mojito, Spritz, Tonic (you choose!)</i>	€9.00



BAR

Vini al calice - Wines by the glass

*BOLLICINE - Sparkling wines...

Millesimato Blanc de Blancs <i>Bottega</i>	Veneto	€ 5,00
47 - Prosecco Superiore DOCG <i>Extra Dry - Cantine Umberto Bortolotti</i>	Veneto	€ 7,00
Franciacorta Brut <i>Mosnel</i>	Lombardia	€ 8,00
Lagrein Brut Rosé <i>Cantine Umberto Bortolotti</i>	Veneto	€ 6,50

*ROSATI - Rosé wines...

Barbera Rosé - Lavignone <i>Az.Agr. Pico Maccario</i>	Piemonte	€ 6,00
Rosato Lazio (Rosé) <i>Soc.agr.Ciù Ciù</i>	Lazio	€ 5,00
Rosato Cocevola - Nero di Troia <i>Az.Agr.Maria Marno - Tenuta Cocevola</i>	Puglia	€ 5,50

Caffè espresso illy	€ 2,00
Caffè espresso illy DECAF	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata Calda / Hot Chocolate	€ 4,00
Tea	€ 4,00
Acqua Microfiltrata / Microfiltered Water 1 lt	€ 2,00
Acqua Microfiltrata / Microfiltered Water ½ lt	€ 1,00
Bibite lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 4,00
Schweppes Tonica or Lemon	€ 4,00
Crodino, Sanbitter, Chin8 Neri (Not Alcoholic drinks)	€ 4,00
Succo di Frutta / Fruit Juice	€ 4,00
Cedrata Tassoni	€ 4,00
Ginger Beer	€ 4,00
Ginger Ale	€ 4,00
Limoncello	€ 4,50

AMARI:	Mirto	€ 5,00
	Baileys	"
	Averna	"
	Elixir China	"
	Montenegro	"
	Jägermeister	"
	Amaro del Capo	"
	Sambuca - Strega	"
	Amaro Lucano / Amaro Abruzzese	"
	Fernet Branca / Fernet Branca Menta	"
	Vermouth Professore by Jerry Thomas	"

ROSSI - Red wines

Pinot Nero - RollHutt <i>Peter Zemmer</i>	Alto Adige	€ 7,00
Cabernet Sauvignon <i>Az.agr.Cecchetto Giorgio</i>	Veneto	€ 6,00
Barbera D'Asti - Lavignone 🍷🍷 <i>Pico Maccario</i>	Piemonte	€ 7,00
Chianti Riserva Colli Senesi <i>Panizzi</i>	Toscana	€ 6,50
Sangiovese-Tosco <i>Villa Poggio Salvi</i>	Toscana	€ 5,50
Cesanese di Olevano Romano - Consilium <i>Migrante</i>	Lazio	€ 6,50
Brecciarolo - Rosso Piceno Superiore <i>Velenosi</i>	Marche	€ 7,00
Rosso di Montefalco <i>Dionigi</i>	Umbria	€ 6,50
Nero di Troia-Rosso Cocevola <i>Az.Agr.Maria Marno – Tenuta Cocevola</i>	Puglia	€ 5,50
Primitivo del Salento 12 e Mezzo <i>Varvaglione Vigne & Vini</i>	Puglia	€ 5,50
Negramaro del Salento 12 e Mezzo <i>Varvaglione Vigne & Vini</i>	Puglia	€ 5,50
Nero d'Avola - Molino a Vento (bio) <i>Tenute Orestiadi</i>	Sicilia	€ 5,00
Syrah - Molino a Vento <i>Tenute Orestiadi</i>	Sicilia	€ 5,00

CONTORNI - VEGETABLES

Verdura di stagione ripassata o all'agro <i>Season vegetables</i>	€ 6.00
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 5.00
Carciofo alla Romana <i>Roman style Artichokes</i>	€10.00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 5.00
Verdure grigliate zucchine, melanzane, radicchio <i>Grilled Vegetables zucchini, eggplants, red salad</i>	€10.00
Cestino di pane <i>Bread</i>	€ 2.00

DOLCI - DESSERT

Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild fruits syrup</i>	€ 5,00
Mousse al pistacchio <i>Pistacchio mousse</i>	€ 6,00
Torta Caprese con panna <i>Hot chocolate cake with fresh cream</i>	€ 7,00
Crostata di confettura fatta in casa <i>Homemade jam tartes</i>	€ 5,00
Ananas con maraschino <i>Pineapple with maraschino</i>	€ 6,50
Tagliata di frutta <i>Fruit's Mix</i>	€ 8,00
Fragole con zucchero e limone o con panna <i>Strawberries with sugar and lemon or with sour cream</i>	€ 6,00

PER BEN COMINCIARE - TO START

*I Fritti di Verso Sera...

Olive all'ascolana (8 pz.) € 8.00

Ascoli style olives filled with minced meat

Fiori di zucca con alici e mozzarella (4 pz.) € 10.00

Homemade zucchini flowers with anchovies and mozzarella

Carciofo alla Giudia (2 pz.) € 10.00

Giudia style (fried) Artichokes

*Gli Sfiziosi...

Bruschetta al pomodoro € 4.00

Toasted bread topped with fresh tomatoes

Crostino alici e mozzarella € 6.00

Anchovy and mozzarella crostini

Bresaola di Manzo, rughetta e grana € 14.00

Beef bresaola, arugula & grana cheese

Prosciutto crudo e mozzarella di Bufala € 12.00

Raw ham with mozzarella cheese

Prosciutto crudo e melone €12.00

Raw ham and melon

Tagliere dei nostri formaggi € 14.00

Italian Cheese selection

Tagliere di salumi e formaggi € 18.00

Italian Cheese & ham selection

*Insalate nel Piatto

Insalata "Verso Sera" € 12.00

Rucola, prosciutto crudo, Piave, noci e melograno

Arugula, raw ham, Piave Cheese, walnuts and pomegranate

Insalata Romana € 10.00

Insalata Romana con Carciofi, radicchio e pecorino

Roman style salad with artichokes, Italian red chicory and pecorino

Caesar Salad € 12.00

Pollo, lattuga, crostini, parmigiano e salsa caesar

Chicken, lattuga salad, croutons, parmesan cheese, caesar sauce

Caprese € 12.00

Mozzarella Bufala and tomatoes salad

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

*Roma nel Piatto...

Cacio e pepe € 12,00

Spaghetti with black pepper, parmesan and pecorino cheese

Gricia € 12,00

Tortiglioni pasta with bacon, parmesan and pecorino cheese

Amatriciana € 13,00

Tortiglioni pasta with bacon, tomato sauce, parmesan & pecorino

Carbonara € 13,00

Spaghetti with egg, bacon, parmesan and pecorino cheese

Rigatoni con Pajata € 14,00

Roman dish which the veal interiorstewed in tomato sauce

*Voglia di casa...

Lasagna alla bolognese € 13,00

Fettuccine al ragù fatte in casa € 14,00

Homemade fettuccine with meat sauce

Fettuccine ai carciofi fatte in casa € 16,00

Homemade fettuccine with artichokes

Spaghetti con pachino fresco, parmigiano e basilico € 10,00

Spaghetti with fresh pachino tomatoes, basil and cheese

Melanzane alla parmigiana € 12,00

Layers of eggplants, mozzarella & tomato sauce w/ basil, oregano & parmesan

Ravioli di ricotta fatti in casa al pomodoro € 15,00

Homemade ravioli filled with "ricotta" cheese and tomatoes sauce

Zuppa del giorno € 10,00

Soup of the day

*Gli Sfiziosi...

Tagliolini zucchine, limone e menta € 14,00

Homemade tagliolini pasta with zucchini, lemon and mint

Spaghetti alle vongole veraci € 18,00

Spaghetti with clams

Casarecce con guanciale, pomodorini, zucchine e pecorino € 14,00

Short pasta with bacon, zucchini, pecorino cheese, basil & tomatoes

Tagliolini al tartufo € 25,00

Homemade tagliolini pasta with truffle

Risotto al tartufo € 25,00

Rice with truffle

Fettuccine fatte in casa ai funghi porcini freschi € 18,00

Homemade fettuccine with fresh porcini mushrooms