

*Verdi*

Bankettdokumentation



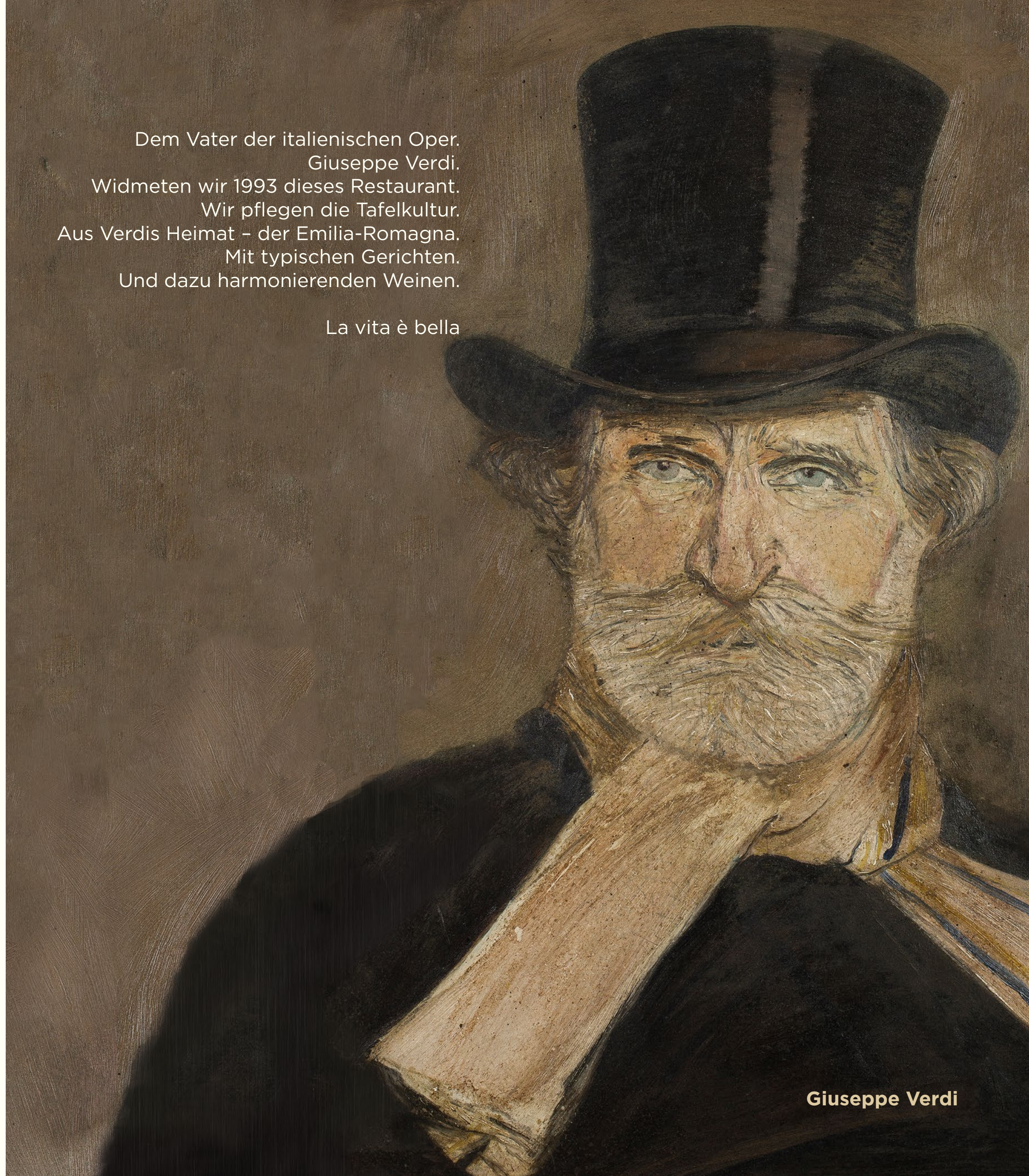
# Herzlich Willkommen

**im Ristorane Verdi im Herzen der Berner Altstadt**

- . Einmalige Räumlichkeiten
- . Unvergessliches Ambiente
- . Pflege der Details
- . Aufmerksame Dienstleistung
- . Herzliche Gastfreundschaft

Dem Vater der italienischen Oper.  
Giuseppe Verdi.  
Widmeten wir 1993 dieses Restaurant.  
Wir pflegen die Tafelkultur.  
Aus Verdis Heimat - der Emilia-Romagna.  
Mit typischen Gerichten.  
Und dazu harmonisierenden Weinen.

La vita è bella



Giuseppe Verdi

# Standort

Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. 20 Minuten zu uns oder mit dem Bus (Linie 12) in sechs Minuten zur Haltestelle Nydegg, welche nur wenige Schritte von uns entfernt ist.

Bei der Anreise mit dem Auto empfehlen wir Ihnen den Parkplatz beim Bärengraben oder die Parkhäuser Rathaus sowie Casino. Das Ristorante Verdi verfügt über keine eigenen Parkplätze.

*Verdi*



Verdi Ristorante Bar Enoteca  
Gerechtigkeitsgasse 7  
3011 Bern

Telefon +41 31 312 63 68  
E-Mail [info@verdi-bern.ch](mailto:info@verdi-bern.ch)  
Web [verdi-bern.ch](http://verdi-bern.ch)



# Inhalt

- Standort und Kontakt
- Unsere Räumlichkeiten
- Aperitif-Vorschläge
- Aperitif-Häppchen
- Menü
- Tavolata

# Räumlichkeiten

Das Ristorante Verdi ist mit seinen diversen Nischen optimal für kleinere Gesellschaften und Feierlichkeiten geeignet. Für grosse Gesellschaften besteht die Möglichkeit das ganze Ristorante exklusiv zu reservieren.

## Galerie

Sant'Agata

## Erdgeschoss

Salotto  
Don Carlos

Alzira

Saletta  
La Traviata

## Sous-Sol

Sala Falstaff

Giovanna  
D'Arco

## Keller

Gewölbekeller

Gewölbekeller, Bar

**Sant'Agata** (vor Weingalerie)

bis zu 26 Sitzplätze

**Salotto Don Carlos** (beim Entrée links)

bis zu 14 Sitzplätze

**Saletta La Traviata** (beim Entrée rechts)

bis zu 28 Sitzplätze

**Sala Falstaff** (Cheminée-Raum)

bis zu 50 Sitzplätze

**Giovanna D'Arco** (neben Cheminée-Raum)

bis zu 12 Sitzplätze

**Total Sitzplätze im Erdgeschoss**

bis zu 160 Sitzplätze

Für Tavolatas ist der historische Gewölbekeller einzigartig!

Eine «Tavolata» ist in Italien die unkomplizierte Art zusammen zu speisen und zu feiern. Ein komplettes, italienisches Menü im Freundeskreis. Man nimmt Platz am langen Tisch, schöpft sich selber von der aufgetragenen Tafel und nimmt sich Zeit zum Geniessen...

**Gewölbekeller**

bis zu 50 Sitzplätze  
bis zu 90 Stehplätze

Im Gewölbekeller servieren wir ausschliesslich das Tavolata Menü ab 26 Personen. Bitte beachten Sie die Dauer der Servicezeit einer Tavolata von 2 bis 2½ Stunden.



Alzira

heimelig



# Sant'Agata

## Weingalerie

Helles Holz und eine gemütliche Atmosphäre laden zum Verweilen ein. Die reich bestückte Vitrine lässt keine Weinwünsche offen.

*alle Räumlichkeiten*

bis zu

**26**

Sitzplätze

**klein &  
fein**



# Salotto Don Carlos

Entrée links

In unserem lichtdurchfluteten und modernen Salotto feiern Sie stilvoll im kleinen Kreis.

*alle Räumlichkeiten*

bis zu

**14**

Sitzplätze

sehr beliebt



# Saletta La Traviata

Entrée rechts

Geniessen Sie Ihre Veranstaltung im ungezwungenen Rahmen mit Blick auf die Gerechtigkeitsgasse.

Ausschliesslich à la Carte. Für Gruppen nur bedingt empfohlen, da Tavolata-Bestuhlung nicht angeboten werden kann.

*alle Räumlichkeiten*

bis zu

**28**

Sitzplätze

mit  
Charme



# Sala Falstaff

## Cheminée-Raum

Das offene Cheminée verleiht dem Saal eine behagliche Stimmung. Daran werden Sie sich auch nach dem Anlass gerne erinnern.

Bestuhlungsmöglichkeit:  
4 lange Tafeln

*alle Räumlichkeiten*

bis zu  
**50**  
Sitzplätze



feierlich



# Gewölbekeller

zweiteiliges Untergeschoss

In unserem gediegenen Gewölbekeller vergeht die Zeit wie im Flug. Er ist perfekt für grössere Gruppen, da er zwei Bereiche bietet: einen für den Apéro und einen für das Essen.

Im Gewölbekeller servieren wir ausschliesslich das Tavolata Menü ab 26 Personen.

Bitte beachten Sie die Dauer der Servicezeit einer Tavolata von 2 bis 2½ Stunden.

*alle Räumlichkeiten*

bis zu  
**50**  
Sitzplätze

bis zu  
**90**  
Stehplätze



# Aperitif-Vorschläge

## Aperitivo 1

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten  
(3 Stück pro Person)

**pro Person 9**

## Aperitivo 3

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten  
(3 Stück pro Person)

Diverse Häppchen im Glas

- Rindstatar
- Lachstatar
- Meeresfrüchtesalat
- Gemüsesalat, Minze und Zitrone <sup>v+</sup>
- Fenchel-Orangen-Salat an Balsamico <sup>v+</sup>

**pro Person 22**

## Aperitivo 2

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten  
(3 Stück pro Person)

Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten <sup>v</sup>

Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade <sup>v+</sup>

Pouletspiesschen mediterrane Art

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum

**pro Person 19**

## Aperitivo 4

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten  
(3 Stück pro Person)

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen <sup>v</sup>

Datteln gefüllt mit Schafskäse <sup>v</sup>

Gemüse mit Frischkäse-Dip <sup>v</sup>

Tramezzini mit Rauchlachs

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum

Pouletspiesschen mediterrane Art

Frittierte Risottobällchen <sup>v</sup>

**pro Person 28**

# Aperitif-Häppchen

Als raffinierte Ergänzung zur Cocktail-Party, als Buffet oder auf Platten serviert. Die Aperitif-Häppchen bieten wir ab einer Bestellung für 20 Personen an.

## Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen <sup>v</sup>	pro Stück	<b>3</b>
Melonen-Prosciutto-Spiesschen ( <i>je nach Saison</i> )	pro Stück	<b>5</b>
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	pro Stück	<b>3</b>
Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten <sup>v+</sup>	pro Stück	<b>3</b>
Datteln gefüllt mit Schafskäse <sup>v</sup>	pro Stück	<b>3.5</b>
Parmigiano reggiano, vom Stück gebrochen <sup>v</sup>	pro Portion *	<b>12</b>
Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade <sup>v+</sup>	pro Portion *	<b>6.5</b>
Tramezzini mit ( <i>kleine Sandwiches</i> )		
• Tomaten und Mozzarella <sup>v</sup>	pro Stück	<b>4</b>
• Rauchlachs	pro Stück	<b>5</b>
• Pouletbrust und Speck	pro Stück	<b>6</b>
• Avocado und Tomaten <sup>v</sup>	pro Stück	<b>4</b>

## Warme Häppchen

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum	pro Portion*	<b>12</b>
Frittierte Risottobällchen <sup>v</sup>	pro Stück	<b>5</b>
Marinierte Crevettenspiesschen	pro Stück	<b>6</b>
Pouletspiesschen mediterrane Art	pro Stück	<b>5</b>

## Häppchen im Glas

Rindstatar	pro Stück	<b>4</b>
Lachstatar	pro Stück	<b>4</b>
Meeresfrüchtesalat	pro Stück	<b>4</b>
Gemüsesalat mit Minze und Zitrone <sup>v+</sup>	pro Stück	<b>3.5</b>
Fenchel-Orangen-Salat an Balsamico <sup>v+</sup>	pro Stück	<b>3.5</b>

## Häppchen im Glas

Mini-Pâtisserie ( <i>helles und dunkles Schokoladenmousse, Tiramisù, Panna cotta</i> )	pro Stück	<b>4</b>
Früchte-Spiesschen <sup>v+</sup> ( <i>je nach Saison</i> )	pro Stück	<b>3.5</b>
Fruchtsalat im Gläschen <sup>v+</sup>	pro Stück	<b>4.5</b>

*v = vegetarisch*

*v+ = vegan*

*\* = Eine Portion ist jeweils für ca. 3-4 Personen gerechnet.*

# Menü

Sie haben die Möglichkeit, untenstehende Gerichte beliebig zu kombinieren.  
Oder aber wir unterbreiten Ihnen einen Menüvorschlag nach Ihren Wünschen.  
Anhand Ihrer Angaben erstellen wir gerne ein individuelles Menü.

## Antipasti

Insalata mista di stagione <sup>v+</sup> **12**  
*Gemischter Saisonsalat*

Insalata di rucola e finocchi con arance al balsamico <sup>v+</sup> **16**  
*Rucola-Fenchelsalat mit Orangen an Balsamico*

Carpaccio di barbabetola con gamberoni alla griglia *(je nach Saison)* **24**  
*Randencarpaccio mit Riesencrevetten vom Grill*

Carpaccio di manzo con rucola **24**  
*Rindscarpaccio mit Rucola*

Burratina e verdure grigliate al balsamico <sup>v</sup> **24**  
*Burratina und gegrilltes Gemüse an Balsamico*

## Pasta e risotto

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup> **28**  
*Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei*

Cappellacci dell'emilia romagna **29**  
*Cappellacci gefüllt mit Kalbfleisch an Butter und Salbei*

Risotto al radicchio rosso, noci e taleggio <sup>v</sup> *(je nach Saison)* **24**  
*Risotto mit rotem Chicorée, Baumnüssen und Taleggio*

## Carne

Pollastrello al forno con patate al rosmarino **41**  
*Mistkratzerli aus dem Ofen, dazu Rosmarinkartoffeln*

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna **41**  
*Rindsschmorbraten an Sangiovese-Rotwein-Sauce, dazu Tagliatelle*

Bistecca di vitello alle erbette con burro alle erbe **48**  
*Kalbssteak mit Kräutern, dazu Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse und Kräuterbutter*

Filetto di manzo «Rossini» al tartufo nero **65**  
*Rindsfilet mit Gänseleber, schwarzem Trüffel und Risotto*

## Pesce

Filetti di orata alla livornese **41**  
*Goldbrassenfilet verfeinert mit Kapern, Oliven und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto*

Filetto di San Pietro con melanzane e pomodorini datteri **42**  
*St. Petersfisch-Filet mit Auberginen und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto*

Coda di pescatrice al forno **45**  
*Kleiner Seeteufel im Ofen gegart, dazu schwarzer Venere-Reis und Blattspinat*

## Formaggi e dolci

Formaggi misti **16**  
*Gorgonzola, Taleggio und Pecorino*

Panna cotta con frutti di bosco **12**  
*Rahmköpfchen mit Waldbeeren*

Torta di ricotta e pere **12**  
*Ricotta-Birnentorte*

Tiramisù fatto in casa **12**  
*Hausgemachtes Tiramisù*

Tiramisù ai mirtilli **12**  
*Heidelbeer-Tiramisù*

Tortino al cicoccolato **14**  
*Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace*

Crema di mascarpone ai frutti di bosco **10**  
*Mascarpone-Crème mit Waldbeeren*

Macedonia di frutta fresca e sorbetto al limone **12**  
*Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet*

Piccola sinfonia di dolci «Verdi» **14**  
*Kleine Dessertauswahl «Verdi»*

Semifreddo di torrone **12**  
*Nougat-Halbgefrorenes*

*v = vegetarisch*

*v+ = vegan*

*Preise in CHF inkl. MwSt. / 09.23*

# Tavolata «Emiliana»

## Antipasti

### Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare  
*Meeresfrüchtesalat*

Salmone affumicato  
*Räucherlachs*

Carpaccio di polpo  
*Tintenfisch-Carpaccio*

Mozarella di bufala con datteri <sup>v</sup>  
*Büffelmozzarella mit Datteltomaten*

Carciofi marinati <sup>v</sup>  
*Marinierte Artischocken*

Peperoni <sup>v</sup>  
*Peperoni geschnitten*

Salumi  
*Scharfer Salami, Mortadella, Pancetta, Coppa*

Parmigiano <sup>v</sup>  
*Parmesan*

## Primi

### Wählen Sie drei Gerichte

Strozzapreti romagnoli <sup>v</sup>  
*Strozzapreti mit Rucola, Peperoncini und Datteltomaten*

Cappellacci dell'emilia romagna  
*Cappellacci gefüllt mit Kalbfleisch an Butter und Salbei*

Lasagne alla bolognese  
*Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce*

Risotto alla modenese con gamberoni  
*Zitronenrisotto mit Riesencrevetten*

## Secondi

### Wählen Sie drei Gerichte

Guance di maiale brasate  
*Geschmorte Schweinsbäckchen*

Costoletta di vitello alla bolognese  
*Paniertes Kalbsschnitzel nach Bologna-Art mit Parmaschinken belegt und mit Parmesan überbacken*

Filetti di orata ai pomodorini datteri e cipollotti  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Datteltomaten und Fühlingszwiebeln*

Coda di pescatrice al forno con pomodorini datteri  
*Seeteufel im Ofen gegart mit Datteltomaten, Kapern, Oliven und Pinienkernen*

Parmigiana di melanzane <sup>v</sup>  
*Auberginenlasagne*

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und Caponata-Gemüse.

## Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»  
*Dessertauswahl «Verdi»*

pro Person

# 84

<sup>v</sup> = vegetarisch



# Tavolata «Aida»

## Antipasti

### Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare  
*Meeresfrüchtesalat*

Salmone affumicato  
*Räucherlachs*

Carpaccio di polpo  
*Tintenfisch-Carpaccio*

Mozarella di bufala con datteri <sup>v</sup>  
*Büffelmozzarella mit Datteltomaten*

Carciofi marinati <sup>v</sup>  
*Marinierte Artischocken*

Peperoni <sup>v</sup>  
*Peperoni geschnitten*

Salumi  
*Scharfer Salami, Mortadella, Pancetta, Coppa*

Parmigiano <sup>v</sup>  
*Parmesan*

## Primi

### Wählen Sie drei Gerichte

Strozzapreti al ragù di salsiccia e funghi porcini  
*Strozzapreti mit Salsiccia-Steinpilz-Ragout*

Ravioli alla Rossini  
*Ravioli gefüllt mit geräuchertem Büffelmozzarella an Tomatenrahmsauce mit Parmaschinken*

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup>  
*Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei*

Risotto al limone con gamberoni  
*Zitronenrisotto mit Riesencrevetten*

## Secondi

### Wählen Sie drei Gerichte

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna  
*Rindsschmorbraten an Sangiovese-Sauce*

Saltimbocca di vitello  
*Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei belegt*

Filetti di orata ai pomodorini datteri e cipollotti  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Datteltomaten und Fühlingszwiebeln*

Tagliata di manzo ai funghi trifolati  
*Geschnittenes Rindsentrecôte mit sautierten Pilzen*

Parmigiana di melanzane <sup>v</sup>  
*Auberginenlasagne*

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und Caponata-Gemüse.

## Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»  
*Dessertauswahl «Verdi»*

*v = vegetarisch*

pro Person

**89**



# Tavolata «Nabucco»

## Antipasti

### Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare  
*Meeresfrüchtesalat*

Salmone affumicato  
*Räucherlachs*

Carpaccio di polpo  
*Tintenfisch-Carpaccio*

Mozarella di bufala con datteri <sup>v</sup>  
*Büffelmozzarella mit Datteltomaten*

Carciofi marinati <sup>v</sup>  
*Marinierte Artischocken*

Peperoni <sup>v</sup>  
*Peperoni geschnitten*

Salumi  
*Scharfer Salami, Mortadella, Pancetta, Coppa*

Parmigiano <sup>v</sup>  
*Parmesan*

## Primi

### Wählen Sie drei Gerichte

Strozzapreti al ragù di salsiccia e funghi porcini  
*Strozzapreti mit Salsiccia-Steinpilz-Ragoût*

Ravioli di ricotta al tartufo nero <sup>v</sup>  
*Ricotta-Ravioli mit schwarzem Trüffel*

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup>  
*Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei*

Risotto ai frutti di mare  
*Risotto mit Meeresfrüchten*

## Secondi

### Wählen Sie drei Gerichte

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna  
*Rindsschmorbraten an Sangiovese-Sauce*

Tagliata di vitello alle spugnole  
*Geschnittenes Kalbssteak an Morchelsauce*

Tagliata di manzo al tartufo nero  
*Geschnittenes Rindsentrecôte an schwarzer Trüffelsauce*

Filetto di San Pietro con melanzane e pomodorini datteri  
*St. Petersfisch-Filet mit Auberginen und Datteltomaten*

Parmigiana di melanzane <sup>v</sup>  
*Auberginenlasagne*

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und Caponata-Gemüse.

## Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»  
*Dessertauswahl «Verdi»*

*v = vegetarisch*

pro Person

**98**





Giuseppe Verdi

**Wir freuen uns, Sie individuell  
zu beraten.**