



# **Ristorante Maffei**

## **Menù Degustazione**

Tasting menus

Verona

- Italy -



## **Menù Degustazione**

Tasting menus

# Menu Degustazione di Carne

## Meat tasting menu

*Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo  
The tasting menus must be chosen by the whole table*

**Battuta di manzo con scalogno in agro, senape in grani ed estratto di rucola**  
Beef tartare with sweet and sour shallot, grain mustard and rocket extract

**Roastbeef di cervo, sedano rapa, more e cipolla rossa caramellata**  
Venison roast beef, celery, blackberries and caramelized red onion

**Pappardelle con ragout di coniglio, olive taggiasche e primosale di capra**  
Pappardelle pasta with rabbit ragout, taggiasche olives and primosale goat cheese

**Costolette d'agnello in crosta, cappuccio viola marinato e riduzione al Cassis**  
Lamb in almond crust, marinated pickled purple cauliflower and Cassis reduction

**Crostatina all'orzo, curd a frutto della passione,  
ananas, vellutata di mandorla e cioccolato bianco opalys, sfere di lime**  
barley tart, passion fruit curd, pineapple,  
almond and opalys white chocolate cream, lime spheres

65 p.p.

*E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino  
It is possible to make wine pairing on request*

# **Menu Degustazione di Pesce**

## Fish-based tasting menu

*Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo*  
*The tasting menus must be chosen by the whole table*

**Capesante scottate, zucchine, indivia belga, nocciole e arancio**  
Seared scallops, courgette, belgian endive, hazelnut and orange

**Sarde in saor, pane con pomodoro confit e scamorza affumicata**  
Marinated sardines, confit tomato bread and smoked scamorza cheese

**Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras**  
Sardinian fregola pasta with seafood ragout and Cabras bottarga

**Black cod marinato agli agrumi, insalata riccia, finocchio e olive taggiasche**  
Black cod marinated with citrus fruits, curly salad, fennel and Taggiasca olives

**Bavarese alla vaniglia di Tahiti,  
gelè di fragoline speziate al pepe di Sichuan su biscotto al cacao**  
Tahitian vanilla Bavarian, stuffed with wild spicy strawberries  
aromatized Sichuan pepper on cocoa biscuit

73 p.p.

*E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino*  
*It is possible to make wine pairing on request*