

Benvenuti a Palazzo Maffei

Il Ristorante Maffei è situato in Piazza delle Erbe al centro di Verona nell' antico Palazzo Maffei, un luogo affascinante e carico di suggestione per la storia millenaria che lo circonda.

Come un gioiello nascosto, le antiche fondamenta romane del Palazzo ora sono diventate una cantina privata dove su richiesta potrete degustare vini da tutta Italia e dal mondo.

Questa unica location è la scelta giusta per una cena romantica indimenticabile.

La nostra cucina, tipica e raffinata, sarà perfetta per esaltare al meglio la migliore tradizione italiana.

Vogliamo inoltre sorprendervi con qualche piatto rivisitato da un tocco moderno.

Welcome to Palazzo Maffei

The Maffei Restaurant is located on Piazza delle Erbe in the centre of Verona inside the ancient Palazzo Maffei, a fascinating and suggestive place full of history.

Like a hidden gem, the ancient roman ruins of the building have now become a private cellar, where upon request you can taste wines from Italy and all over the world.

Choose this unique location for a romantic and unforgettable dinner.

Our cuisine, traditional and refined, is perfect for any luxurious Italian dinner. We also want to surprise you with a traditional dish revised with a modern touch.



Menu à la carte

A la carte menu

Antipasti

Appetizers

Patata ripiena, tuorlo fritto, parmigiano e tartufo nero

Potato stuffed mozzarella, fried egg yolks, parmesan and black truffle
€ 16

Sarde in saor, pane con pomodoro confit e scamorza affumicata

Marinated sardines, confit tomato bread and smoked scamorza cheese
€ 17

Capesante scottate, zucchine, indivia belga, nocciole e arancio

Seared scallops, courgette, belgian endive, hazelnut and orange
€ 18

Tartar di gamberi rossi, burrata, caviale di aringa e germogli di soia

Raw red prawns tartar, burrata cheese, herring caviar and soybean sprouts
€ 19

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
€ 18

Roastbeef di cervo, sedano rapa, more e cipolla rossa caramellata

Venison roast beef, celery, blackberries and caramelized red onion
€ 18

Foie gras con pere al recioto, pan brioche ed erborinato ai frutti rossi

Foie gras with Recioto wine flavoured pears and blueberry blue-cheese
€ 19

(in abbinamento a calice di Muffato della Sala, Antinori + € 10)

(paired with a glass of Muffato della Sala, Antinori + € 10)

Primi Piatti

First Courses

Fusillone Felicetti ai tre pomodori, burrata e liquerizia

Felicetti Fusillone pasta with three tomatoes, burrata and licorice

€ 16

Spaghetto con crema d'aglio dolce, vongole e pane al prezzemolo

Spaghetti pasta with sweet garlic cream, clams and parsley bread

€ 17

Calamarata con polipo “alla luciana” e pane ai capperi

Calamarata pasta with Luciana style octopus and capers bread

€ 18

Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras

Sardinian fregola pasta with seafood ragout and Cabras bottarga

€ 18 (min 12')

Gnocco di patate all'amatriciana

Amatriciana Style gnocchi

(tomatoes, pecorino cheese, Pork check from Amatrice)

€ 16

Pappardelle con ragout di coniglio, olive taggiasche e primosale di capra

Pappardelle pasta with rabbit ragout, taggiasche olives and primosale goat cheese

€ 17

Selezione di Risotti

Selection of Risotti

Il risotto viene servito per un minimo di due persone
The risotto will be prepared for a minimum of two Guests

Risotto con tartufo nero, porcini e petto d'oca affumicato
Risotto with black truffle, porcini mushrooms and smoked goose breast
€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18')

Risotto con crema di basilico e tartare di scampi al lime
Risotto with basil cream and lime scampi fish tartare
€ 19 p.p. (min 2 p. - min 18')

Secondi Piatti

Second Courses

**Parmigiana con melanzana fritta,
crema di pomodoro datterino e mozzarella di bufala**

Aubergine parmigiana with mozzarella di bufala and datterino tomato

€ 16

Trancio di branzino, panzanella e crema di melanzane alle mandorle

Seabass with panzanella and almonds eggplant cream

€ 20

Black cod marinato agli agrumi, insalata riccia, finocchio e olive taggiasche

Black cod marinated with citrus fruits, curly salad, fennel and Taggiasca olives

€ 23

Catalana di astice e gamberoni

Catalana of lobster and prawns

€ 27

Guancetta brasata all'Amarone, crema di patate alle erbe e chips di topinambur

Braised beef cheek with Amarone wine, herbes potatoes cream and topinambur chips

€ 18

Costolette d'agnello in crosta, cappuccio viola marinato e riduzione al Cassis

Lamb in almond crust, marinated pickled purple cauliflower and Cassis reduction

€ 23

Filetto di manzo con spinacino saltato, salsa al porto, foie gras e tartufo nero

Beef fillet on sautéed spinach, port sauce, foie gras and black truffle

€ 28

Dessert

**Croccante di mandorla e nocciola, mousse alla nocciola delle Langhe,
cremoso al cioccolato caramellato**

Almond and hazelnut crunchy,
Langhe hazelnut mousse, caramelized chocolate creamy

€ 8

**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

€ 8

**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

€ 8

Tiramisù al pandoro di Verona
Tiramisù with Pandoro of Verona

€ 8

Tortino al cioccolato di Modica con zabaione freddo

Modica chocolate soufflé with cold zabaione

€ 9 (8 min)

(in abbinamento a calice di Recioto, Masi 1997 + € 34)

(paired with a glass of Recioto, Masi 1997 + € 34)

Orologio di formaggi misti selezionati

Selection of mixed cheeses

€ 10 – 15