



# **Ristorante Maffei**

Verona  
- Italy -



## **Menu Degustazione**

Tasting Menu

Дегустационное меню

# Menù Degustazione di Terra

Tipical Tasting Menu

Меню дегустации Земли

**Rotolino di faraona, cremoso di fegato al tartufo,  
radicchio, polenta e riduzione al recioto**

Guinea fowl rool filled with liver truffle creamy,  
served with red chicory, polenta and recioto (sweet wine) reduction

Рулет из цесарки, начинённый печенью и трюфелями,  
с радиккио и полентой, с сиропом из речото

**Garganelli con maialino, cavolo nero e Monte Veronese mezzano**  
Garganelli with baby pork, black cabbage and Monte Veronese cheese

Гарганелли (тип яичной пасты), с поросятиной,  
чёрной листовой капустой и сыром Монте „Веронезе“

**Guancetta di manzo brasata all'Amarone con purea di patate**

Braised beef cheek with Amarone wine and mashed potatoes

Тушеные в вине Амароне говяжьи щёчки с картофельным пюре

**Tiramisù al pandoro di Verona**

Tiramisu with Pandoro of Verona

Тирамису из веронского пандоро

€ 53,00 p.p.

# Menu Degustazione di Pesce

Fish Tasting Menu

Меню дегустации рыбы

## **Seppia e il suo nero, crema di fagiolini al wasabi, piselli**

Cuttlefish and squid ink on beans with wasabi cream and green peas

Каракатицы с чернилами, в соусе из зелёной фасоли и васаби, с горошком

## **Tortelli ripieni di scampi, topinambur, fondo crostacei e burrata**

Tortelli stuffed with shrimp, Jerusalem artichoke, crustacean cream and burrata cheese

Тортелли с креветками в саку из морепродуктов, с топинамбуром и буратой

## **Polpo, pesto di pistacchi alle erbe e ricotta di pecora**

Octopus, pesto herb pistachio and sheep ricotta

Осьминог с песто из фисташек и пряностей и овечьим творогом

## **Crema bruciata alla liquerizia**

Burnt cream with liquorice

Лакричный крем-брюле

€ 55,00 p.p.

# Menu Degustazione di Carne

Meat Tasting Menu

Меню Дегустации Мясо

**Tartar di cervo con mele alla cannella, pan brioches,  
verze saltate e riduzione alla senape**

Venison tartar with apple cinnamon, pan brioches,  
sauteed cabbage and mustard reduction

Тартар из оленины с яблоками и корицей, пан бриош,  
тушёная капуста, и горчичный соус

**Fusilloni Felicetti, ossobuco, pesto di broccoli, mandorle e pecorino**

Fusilloni Felicetti with braised veal, broccoli pesto, almonds and pecorino cheese

Фузилони Феличетти (тип пасты) с рагу из мяса мозговой кости,  
песто из брокколи, миндаля и пекорино

**Agnello in crosta di mandorle, cipolla caramellata, cabrette al rosmarino e spinacino**

Lamb in almond crust, caramelized onions, rosemary cabrette potatoes and spinach

Ягнёнок в миндальной корочке с карамелизированным луком,  
картофель кабрет с розмарином и шпинатом

**Mousse di gianduia, caramello salato, zabaione, nocciole e arancia candita**

Gianduja mousse, salted caramel, zabaione (eggnog), hazelnuts and candied orange

Мусс джандуйя, солёная карамель, сабайон, фундук и цукаты апельсина

€ 57,00 р.р.

# Menù Degustazione Vegetariano

Vegetarian Tasting Menu

вегетарианское меню дегустации

## **Fiori di zucca ripeni con ricotta alle erbe, zabaione di parmigiano**

Zucchini flowers stuffed with goat's ricotta cheese with herbs and Parmesan sabayon

Цветы кабачка фаршированные творогом с ароматными травами, и сабайон из пармезана

## **Gnocchi con emulsione di pomodoro datterino, caprino e zeste di limone**

Gnocchi with datterino tomato emulsion, goat cheese and lemon zest

Ньокки с томатным соусом, сыром каприно и лимонной цедрой

## **Uovo in camicia, pane ai cereali, fonduta di parmigiano e tartufo nero**

Poached egg, whole grain breads, parmesan fondue and black truffle

Яйцо-пашот с хлебом из цельного зерна, фондю из пармезана с черным трюфелем

## **Bavarese alla vaniglia, crumble di sbrisolona, frutti rossi e sorbetto al caffè**

Vanilla bavarian cream, crumble cake, red fruit and coffee sorbet

Ванильный крем баварезе, с крошкой торта збризолона,  
красными ягодами и кофейным шербетом

€ 48,00 p.p.