



# **Ristorante Maffei**

Verona  
- Italy -



## **Menu à la carte**

Меню меню

# Antipasti

Appetizers

Антипасти (закуска)

## **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

€ 17

## **Capesante scottate, crema di riso,**

**zenzero e cardamomo, nocciole tostate e melograno**

Scallops, rice cream, ginger and cardamom, roasted hazelnuts and pomegranate

Жареные морские гребешки, рисовый соус с имбирём и кардамоном,  
и жареными орешками с гранатом

€ 17

## **Tartare di gamberi rossi, burrata puntarelle e pomodoro confit**

Red prawns tartar, chicory, tomato confit and burrata cheese

Тартар из красных креветок, на сыре бурата с помидорами конфи

€ 18

## **Rotolino di faraona, cremoso di fegato al tartufo,**

**radicchio, polenta e riduzione al recioto**

Guinea fowl roll 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

€ 17

## **Tartar di cervo con mele alla cannella, pan brioche,**

**verze saltate e riduzione alla senape**

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

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

€ 18

## **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

€ 14

# Primi Piatti

First Courses

Первые блюда

## **Bigoli con sarde, pomodoro confit e pane al cappero**

Bigoli pasta with sardines, tomato confit and caper bread

Биголи (тип макарон) с сардинами, помидорами конфи, и хлебом с каперсами

€ 15

## **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

€ 17

## **Fregola sarda con granchio, asparagi e bottarga di Cabras**

Sardinian spawn pasta with crab, asparagus and bottarga of Cabras (dried mullet roe)

Фрегола (сардская паста) с крабами, спаржей и ботаргой (вяленая икра) из Кабраса

€ 18

## **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“

€ 15

## **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

€ 15 (min 13)

## **Pappardelle con ragout di coniglio, fungo shiitake e salvia frita**

Pappardelle pasta with rabbit ragout, shiitake mushroom and fried sage

Паппарделле (тип пасты) с рагу из кролика, грибом шиитаке и жареным шалфеем

€ 16

## **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

€ 14

# Selezione di Risotti

Selection of Risotto

Ассорти Ризотто

**Il risotto viene servito per un minimo di due persone**

The risotto will be prepared for minimum two Guests

Ризотто готовится минимально две порции

## **Risotto con salicornia, burrata affumicato e polvere di limone**

Risotto with sea asparagus, smoked burrata cheese and lemon powder

Ризотто с морской спаржей, с копчёной буратой и лимонной присыпкой

€ 17 p.p. (min 18)

## **Risotto con tartufo, porcini e petto d'oca affumicato**

Risotto with black truffles, porcini mushrooms and smoked goose breast

Рисотто с трюфелями, белыми грибами и копчёной гусиной грудкой

€ 18 p.p. (min 18)

# Secondi Piatti

Main Courses

Вторые блюда

## **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

€ 17

## **Black code, crema di cavolo romanesco, olio al pomodoro e acciughe del Cantabrico con chips di patate viola**

Black code, cream of romanesco cauliflower,

Cantabrian anchovy and tomatoes oil with velvety potatoes

Чёрная треска на соусе из капусты Романеско, масло с ароматом Кантабрийских анчоусов и помидора, чипсы из картофеля вителот

€ 21

## **Catalana di astice, gamberi e pane**

Catalan prawns and lobster with bread

Лангуст по каталанский, креветки и хлеб

€ 27

## **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

€ 17

## **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

€ 20

## **Filetto di manzo con foie gras, tartufo nero, patate cabrette al rosmarino**

Black Angus fillet with foie gras, black truffles, and cabrette rosemary potatoes

Говяжья вырезка с фуа-гра, чёрный трюфель и картофель кабрет с розмарином

€ 27

## **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

€ 15

# Dessert

## **Tiramisù al pandoro di Verona**

Tiramisu with Pandoro of Verona

Тирамису из веронского пандоро

€ 8

## **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

€ 8

## **Crema bruciata alla liquerizia**

Burnt cream with liquorice

Лакричный крем-брюле

€ 8

## **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

€ 8

## **Tortino al cioccolato di Modica con gelato alla mandorle**

Chocolate soufflé of Modica with almond ice cream

Суфле с модиканским шоколадом, с миндальным мороженым

€ 9

## **Orologio di formaggi misti selezionati**

Selection of cheese

Сырное ассорти

da € 10 a € 15