



Ristorante Maffei

Menù Degustazione

Tasting menus

Verona

- Italy -

Menù Degustazione di Terra

Typical Veneto tasting menu

Battuta di manzo, caviale di tartufo nero, crema di piselli al wasabi

Beef tartar, black truffle caviar, wasabi peas cream

**Tortelli ripieni di coniglio e tartufo nero
su fonduta di Monte Veronese mezzano**

Tortelli pasta stuffed with rabbit and black truffle
on Monte Veronese Mezzano cheese fondue

Guancetta all'Amarone con crema di patate cabrette

Braised beef cheek with Amarone wine and mashed cabrette potatoes

Tiramisù al pandoro di Verona

Tiramisu with Pandoro of Verona

€ 54 p.p.

Menu Degustazione di Pesce

Fish tasting menu

Zuppetta di pesce ed erbe aromatiche

Fish soup and herbs (Octopus, mussels, clams and sea bass)

Gnocchetti di patate con gamberi rossi al timo e scaglie di pecorino romano

Potatoes dumpling with prawns, thyme and shaved of Romano Pecorino cheese

Polpo scottato con gazpacho di zucchine e menta, pomodoro, ricotta e crumble di limone

Octopus, gazpacho of zucchini and mint, tomato, ricotta cheese and lemon crumble

Semifreddo alla batida de cocco con gelato all'ananas e cannella, crumble di cioccolato fondente

Batida de coconut parfait with pineapple
and cinnamon icecream, dark chocolate crumble

€ 55 p.p.

Menu Degustazione di Carne

Meat-based tasting menu

Paleta Iberica di Cebo, burro al tartufo bianco e pane al pomodoro
Spanish paleta ibérico de bellota salami, white truffle butter and tomato bread

Pappardelle con ragout d'agnello, caponatina di melanzane e nocciole tostate
Pappardelle pasta with lamb ragout, aubergines and hazelnuts toasted

Pluma di maiale iberico, cicoria ripassata, salsa di porto e frutti rossi
Iberian Pig Plum, chicory, port sauce and red fruits

Fragole, crema al cioccolato bianco, passion fruit e granella di frolla
Strawberries, white chocolate cream, passion fruit and sgrain crumbled

€ 57 p.p.

Menù Degustazione Vegetariano

Vegeterian tasting menu

Crespella alle verdure su crema di pecorino allo zafferano e olio al basilico
Vegetarian crepes on cream of saffron pecorino cheese and basil oil

Bigoli con pesto di broccoli, pomodoro secco, pistacchio e stracciatella

Bigoli pasta with broccoli pesto, dry tomato, pistachio and Buffalo stracciatella cheese

Parmigiana di melanzane fritte, bufala e crema di datterino

Fried eggplant parmesan, buffalo mozzarella and dairy tomatoes cream

Crema bruciata all'albicocca e spuma di yogurt greco

Apricot burnt cream with and of yogurt greek froth

€ 48 p.p.