



# Ristorante Maffei

## Menù Degustazione

Tasting menus

Verona

- Italy -

# **Menù Degustazione Tipico**

Typical Veneto tasting menu

**Gallina nostrana con mele allo zenzero e giardiniera artigianale**

Local Hen with ginger apple compote and pickled vegetables

**Gnocchetti con ragout di coniglio, fonduta di Monte Veronese e tartufo, salvia frita**

Dumplings with rabbit ragout, Monte Veronese cheese fondue and truffle, sage fried

**Guancetta all'Amarone, purea di patate allo zafferano, porro fritto**

Braised beef cheek with Amarone, saffron potato sauce, fried porridge

**Tiramisù al pandoro di Verona**

Tiramisu with Pandoro of Verona

€ 54 p.p.

# **Menu Degustazione di Carne**

Meat-based tasting menu

**Battuta di manzo, chips di parmigiano, caviale di tartufo, crema di piselli al wasabi**

Beef Tartar with parmesan chips, truffle caviar, wasabi pea cream

**Tagliatelle con ragout di capriolo, funghi shiitake**

Tagliatelle with venison ragout, shiitake mushrooms

**Filetto di cervo, sbrise, frutti rossi**

Deer fillet, oysters mushroom, red fruits

**Crema bavarese, biscuit, pera flambé, chantilly allo zabaione**

Bavarian cream, biscuit, flambé pears, zabaione chantilly cream

€ 57 p.p.

# **Menu Degustazione di Pesce**

## **Fish tasting menu**

**Polpo scottato, salsa verde, chips di cabrette**

Octopus, green sauce, cabrette potatoes

**Tagliolino nero, gallinella, broccoli, polvere di gamberi**

Black tagliolini pasta, sea chicken fish, broccoli, shrimp

**Black cod, salsa di peperone giallo e zenzero, cime di rape, pistacchio**

Black cod, yellow pepper sauce, turnip tops, pistachio

**Semifreddo all'amaretto e nocciola**

Almond and hazelnut parfait

€ 60 p.p.

# Menù Degustazione Vegetariano

## Vegeterian tasting menu

**Fagottino con ricotta, noci, tartufo nero, crema di spinaci**

Dumpling with ricotta cheese, nuts, black truffle, spinach cream

**Fusillone Felicetti con crema di datterino, pane al basilico, burrata liquida**

Felicetti Fusillone pasta with datterino tomatoes cream, basil bread, burrata cheese

**Bistecca di cavolfiore, crema alla curcuma, crostone, uovo in camicia**

Cauliflower steak, curcuma cream, bread, poached egg

**Mousse al pistacchio di Bronte, panna cotta**

Bronte pistachio mousse, cooked cream

€ 45 p.p.