



Ristorante Maffei

Menu à la carte

Verona
- Italy -

Bollicine al calice

Prosecco doc	Toresella	€ 4,00
Franciacorta Brut	Biondelli	€ 6,00

Vini bianchi al calice

Due Uve I.g.t.	Bertani	€ 5,00
Pinot grigio Sauvignon blanc		
Soave Classico d.o.c.	Balestri Valda	€ 5,00
Lugana	Avanzi	€ 5,00
Il bianco del Ciccio Chardonnay Trebbiano	Cantina Zaccagnini	€ 5,00

Vini rosati al calice

Chiaretto	Masi	€ 5,00
-----------	------	--------

Vini rossi al calice

Valpolicella Classico	Monte Faustino	€ 5,00
Valpolicella Ripasso	Bertani	€ 5,00
Pinot Nero	Ferro13	€ 5,00
Amarone Classico d.o.c. Selezione A.C.	Tenuta Sant'Antonio	€ 12,00

Antipasti

Appetizers

Polpo scottato, salsa verde, chips di cabrette

Octopus, green sauce, cabrette potatoes chips

€ 16

Capesante scottate, crema di patate al curry, mandorle e salicornia

Scallops, cream curry potatoes cream, almond and sea asparagus

€ 17

Tartare di gamberi rossi, latte di cocco, puntarelle alle acciughe del Cantabrico

Shrimp Tartar, coconut milk, hearts chicory salad with Cantabrian anchovies

€ 17

Gallina nostrana con mele allo zenzero e giardiniera

Local Hen with ginger apple compote and pickled vegetables

€ 16

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

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

€ 18

Scaloppa di foie gras, pere al recioto rosso, pan brioche, crema di caprino

Goose foie gras escalop, pears flowered sweet Recioto red wine,
pan brioche, goat cheese

€ 19

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

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

€ 14

Primi Piatti

First Courses

Tortelli verdi con spinaci e ricotta, baccalà mantecato

Green tortellini with spinach and ricotta cheese, salted codfish creamed

€ 15

Tagliolino nero, gallinella, broccoli, polvere di gamberi

Black tagliolini pasta, sea chicken fish, broccoli, shrimp

€ 18

Calamarata Felicetti con crema di zucca, olio al prezzemolo, bottarga di Cabras

Felicetti Calamarata pasta with pumpkin cream, parsley oil, Cabras Bottarga (dried eggs)

€ 17

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

€ 16

Tagliatelle con ragout di capriolo, funghi shiitake

Tagliatelle with venison ragout, shiitake mushrooms

€ 17

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

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

€ 14 (min 15)

Selezione di Risotti

Selection of Risotto

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

Risotto allo zafferano, cappello del prete glassato

Risotto with saffron, braised beef shank

€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Risotto con porcini, tartufo nero, ricotta affumicata

Risotto with porcini mushroom, black truffle, smoked ricotta cheese

€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Secondi Piatti

Main Courses

Zuppa di pesce

Fish soup

€ 18

Rombo, maionese ai capperi, olive taggiasche, scalogno all'agro

Turbot, capers mayo, tagliasche olives, sweet&sour shallot

€ 21

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

Black cod, yellow pepper sauce, turnip tops, pistachio

€ 22

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

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

€ 17

Filetto di cervo, sbrise, frutti rossi

Deer fillet, oysters mushroom, red fruits

€ 21

Filetto di manzo, foie gras, cicoria, pane ai cereali, salsa al porto

Black Angus fillet, foie gras, chicory, cereals bread, Porto sauce

€ 27

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

Cauliflower steak, curcuma cream, bread, poached egg

€ 15

Dessert

Crema bavarese, biscuit, pera flambé, chantilly allo zabaione
Bavarian cream, biscuit, flambé pears, zabaione chantilly cream
€ 8,00

Semifreddo all'amaretto e nocciola
Almond and hazelnut parfait
€ 8,00

Mousse al pistacchio di Bronte, panna cotta
Bronte pistachio mousse, cooked cream
€ 8,00

Tiramisù al pandoro di Verona
Tiramisu with Pandoro of Verona
€ 8,00

Tortino al cioccolato di Modica con gelato alla mandorla
Modica chocolate soufflé with almond ice cream
€ 9,00 (8 min)

Orologio di formaggi misti selezionati
Selection of cheese
Da € 10,00 ad € 15,00