



Ristorante Maffei

Menù Degustazione

Verona
- Italy -

Menu Degustazione di Carne

I menu degustazione devono essere scelti da tutto il tavolo

Sandwich con battuta di manzo, verdure in agro e mayo al cren

Cervo scottato con erba da campo saltata,
pinoli e ristretto di passito di Gambellara

Tortelli con coniglio e tartufo,
zucca e crumble di parmigiano

Costolette d'agnello alle erbe, cavolo nero e salsa al sambuco

Mousse al pistacchio puro di Bronte
con cuore cremoso di pralinato, mandorle e nocciole

65 p.p.

E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino

Menu Degustazione di Pesce

I menu degustazione devono essere scelti da tutto il tavolo

Sarda marinata, burro alla liquirizia e
mela all' essenza di albicocca al cardamomo

La capasanta incontra la caesar salad
(capasanta scottata, cicoria ripassata, crostino di pane all' aglio nero, salsa ceasar)

Orecchiette con cime di rapa vongole veraci e bottarga di Cabras

Black cod con cipolla rossa caramellata,
crema di pinoli e alghe fritte

Tris di frutti su frolla: mango e lime, mirtillo, lampone

70 p.p.

E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino

“Gentile Cliente, il Nostro obbiettivo è quello di farvi passare un piacevole momento di convivio, per aiutarci qualora abbiate una qualsiasi allergia o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala, il nostro Chef provvederà a suggerirvi un menù apposito”

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

“Dear Guests, We wish you to spend a pleasant conviviality time, so let the Staff know whether you have any allergy or intolerance, our Chef will suggest you a special menu”

The fish intended to be consumed raw is treated by pre-cleaning according with the requirements of Reg. 53/2004, Annex III, Section VIII, Chapter3, Pont 3