



Ristorante Maffei

Menu à la carte

Verona
- Italy -

Antipasti

Sarda marinata, burro alla liquirizia e
mela all' essenza di albicocca al cardamomo
€ 16

La capasanta incontra la caesar salad
(capasante scottate, cicoria ripassata, crostino di pane all' aglio nero, salsa ceasar)
€ 17

Tartare di gamberi con latte di cocco,
puntarelle e acciughe del Cantabrico
€ 17

Rotolino di coniglio al tartufo nero e verdure
con ristretto di funghi porcini ed il suo fondo
€ 16

Cervo scottato con erba da campo saltata,
pinoli e ristretto di passito di Gambellara
€ 17

Sandwich con battuta di manzo, verdure in agro e mayo al cren
€ 18

Tarte Tatin di ricotta, cipolla rossa,
zabaione al parmigiano e mandorle
€ 14

Primi Piatti

Orecchiette con ragout di branzino,
verdurine e pane alla rapa rossa

€ 15

Tagliatelle con vongole veraci, ,
verdurine e pane alla rapa rossa

€ 16

Fregola sarda con ragout di mare e croumble di basilico

€ 18

Fusillone Felicetti con ragout di coniglio,
crema di parmigiano, olive taggiasche e salvia frita

€ 17

Tortello ripieno di Wagyu e brodetto orientale

€ 18

Trofie con pesto di topinambur e pistacchio,
limone e pane croccante

€ 16

Gnocchetti con fonduta di Castelmagno,
broccoli e nocciole

€ 17

Selezione di Risotti

Il risotto viene servito per un minimo di due persone

Risotto con crema di basilico, crudo di gamberi rossi e lime

€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Risotto con porcini, tartufo nero, ricotta affumicata

€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Secondi Piatti

Rombo su indivia belga brasata,
pesto di rapa rossa e caviale di aringa
€ 22

Black cod con cipolla rossa caramellata,
crema di pinoli e alghe fritte
€ 22

Catalana di astice con gamberoni e julienne di verdure
€ 27

Guancia di manzo brasata all' Amarone
con crema di patate allo zafferano e porro
€ 17

Costolette d' agnello alle erbe,
cavolo nero e miele al sambuco
€ 22

Filetto di manzo su rosti di patate, foie gras e tartufo nero
€ 27

Parmigiana di melanzane con
mozzarella di bufala campana e pomodoro datterino
€ 16

Dessert

Tris di frutti su frolla: mango e lime, mirtillo, lampone
€ 8

Tiramisù al pandoro di Verona
€ 8

Bavarese delicata con gelée al frutto della passione e
cremoso al cioccolato bianco
€ 8

Tortino al cioccolato di Modica con zabaione freddo
€ 8 (8 min)

Mousse al pistacchio puro di Bronte ,
con cuore cremoso di pralinato, mandorle e nocciole
€ 9

Orologio di formaggi misti selezionati
Selection of mixed cheeses
€ 10 - 15