

Benvenuti a Palazzo Maffei

Il Ristorante Maffei è situato in Piazza delle Erbe al centro di Verona nell' antico Palazzo Maffei, un luogo affascinante e carico di suggestione per la storia millenaria che lo circonda.

Come un gioiello nascosto, le antiche fondamenta romane del Palazzo ora sono diventate una cantina privata dove su richiesta potrete degustare vini da tutta Italia e dal mondo.

Questa unica location è la scelta giusta per una cena romantica indimenticabile.

La nostra cucina, tipica e raffinata, sarà perfetta per esaltare al meglio la migliore tradizione italiana.

Vogliamo inoltre sorprendervi con qualche piatto rivisitato da un tocco moderno.



Menu à la carte

A la carte menu

Antipasti

Cervo marinato al sambuco, catalogna,
mele all'anice stellato e riduzione d'Amarone

17

Battuta di manzo con rapa rossa e mela,
pane ai cereali e gelato alla senape

17

Foie gras, pan brioche, pere al recioto
ed erborinato ai frutti di bosco

19

Cuore di baccalà, patata montata,
taccole e olive nere essiccate

18

Panna cotta di burrata, gambero rosso,
rapanelli e acciughe del Cantabrico

18

Tartar di dentice, curry rosso e finocchio al lime

18

Cipolla ripiena con castagne,
salsa di topinambur e le sue chips

15

Primi Piatti

Tortelli di zucca, mortadella croccante,
fonduta di Monte Veronese di malga e

16

Garganelli con broccolo verde,
Jamón ibérico e pecorino romano

16

Pappardelle con ragout di lepre,
fungo shiitake e mandorle tostate

17

Gnocchi di patate con zafferano,
scampi e pane agli spinaci

18

Calamarata Felicetti con essenza di crostacei,
tartare di gamberi rossi crudi e crumble di limone

19 (min 10)

Tagliatelle con nocciole e tartufo nero

17

Selezione di Risotti

Il risotto viene servito per un minimo di due persone

Risotto come una sarda in saor
17 p.p. (min 2 p. - min 18)

Risotto in crema di sedano rapa,
ragout di agnello al timo e Castelmagno
18 p.p. (min 2 p. - min 18)

Secondi Piatti

Guancia brasata all'Amarone con
polenta alla zucca e le sue chips
17

Pluma Iberica, salsa di nocciole e fegatini,
spinacino saltato e scalogno fondente
22

Filetto di manzo su rosti di patate,
salsa al porto, foie grass e tartufo nero
27

Zuppa di pesce con pescato del giorno
Fish Soup
22

Black cod marinato al miso,
insalatina di alga wakame e cipolla rossa agrodolce
23

Come un lobster rolls
ketchup di carota, cavolo rosso marinato, pan brioches,
mayo al rafano e granchio, astice a bassa temperatura
27

Parmigiana con melanzana fritta,
crema di pomodoro datterino e mozzarella di bufala
16

Dessert

Tiramisù al pandoro di Verona

8

Tortino al cioccolato di Modica con zabaione freddo

9 (8 min)

Bavarese al caffè e cioccolato bianco Opalys
con macaron alla nocciola delle Langhe e merighette

8

Sfera di ricotta al profumo di cannella,
tar tar di pera, chantilly allo zabaione e crumble

8

Cre moso alla vaniglia di Tahiti con cuore di mele golden,
re nette, Granny Smith su fondo di frolla fragrante e crema di
mandorla bianca

8

Orologio di formaggi misti selezionati

10 - 15

Gentile Cliente, il nostro obiettivo è quello di farVi trascorrere un piacevole momento di convivio.
Per aiutarci, qualora abbiate una qualsiasi allergia e/o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala. Il nostro Chef provvederà a suggerirVi un menu apposito.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alla preiscrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto 3

Acqua 3

Caffè 3

Dressing 4