

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.

Welcome to Palazzo Maffei

The Maffei Restaurant is located on Piazza delle Erbe in the centre of Verona inside the ancient Palazzo Maffei, a fascinating and suggestive place full of history.

Like a hidden gem, the ancient roman ruins of the building have now become a private cellar, where upon request you can taste wines from Italy and all over the world.

Choose this unique location for a romantic and unforgettable dinner.

Our cuisine, traditional and refined, is perfect for any luxurious Italian dinner.

We also want to surprise you with a traditional dish revised with a modern touch.



Menu à la carte

A la carte menu

Antipasti

Appetizers

Patata ripiena, tuorlo fritto, fonduta di parmigiano al tartufo nero

Potato stuffed mozzarella, fried egg yolks, parmesan and black truffle

€ 16

Capesante scottate, burrata, caramello al caffè, puntarelle e arancio

Seared scallops, burrata cheese, coffee caramel, chicory and orange

€ 17

Baccalà, latte di cocco, pomodoro giallo, zenzero, olio all'aneto

Cod fish, coconut milk, yellow tomato, ginger, dill oil

€ 17

Polpo scottato, cracker ai semi, salsa barbecue di carote, aglio nero

Seared octopus, seed cracker, barbecue carrot sauce, black garlic

€ 18

Rotolino di faraona, crema di zucca, verza arrostita

Guinea fowl roll, pumpkin cream, roasted cabbage

€ 18

Carpaccio di manzo marinato alle erbe, mayo alla nocciola, chips di topinambur

Herbs marinated beef carpaccio, hazelnut mayo, Jerusalem artichoke chips

€ 18

Foie gras, pere al recioto pan brioches, erborinato ai frutti rossi

Foie gras, pears cooked in Recioto wine, blueberry blue-cheese

€ 19

(in abbinamento a calice di Muffato della Sala, Antinori + € 10)

(paired with a glass of Muffato della Sala, Antinori + € 10)

Primi Piatti

First Courses

Tortelli di zucca, Roquefort, salvia frita

Pumpkin tortelli, Roquefort cheese, fried sage

€ 16

Spaghetti all'aglio nero, acciughe del Cantabrico, capperi, stracciatella

Black garlic spaghetti pasta, Cantabrian anchovies, capers, Stracciatella cheese

€ 17

Fusillone Felicetti con calamari, broccolo verde, bottarga di Cabras

Felicetti Fusillone pasta with squid, green broccoli, Cabras bottarga (dried mullet roe)

€ 18

Gnocchi con gamberoni al timo, pomodoro confit, olive taggiasche disidratate

Gnocchi with thyme prawns, confit tomato and dried Taggiasca olives

€ 18

Garganelli con cavolo nero, maialino, cacio toscano di pecora

Garganelli pasta with black cabbage, young pig, Tuscan goat cheese

€ 16

Tagliatelle con ragout di coniglio, carciofi, nocciole

Tagliatelle pasta with rabbit ragout, artichokes, hazelnuts

€ 17

Selezione di Risotti

Selection of Risotti

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

Risotto con tartufo nero, porcini, petto d'oca
Risotto with black truffle, porcini mushrooms, goose breast
€ 18 p.p. (min 2 p. - min 18')

Risotto agli spinaci, crudo di gamberi rossi, limone
Spinach risotto, raw red prawns, lemon
€ 19 p.p. (min 2 p. - min 18')

Secondi Piatti

Second Courses

**Parmigiana con melanzana frita,
crema di pomodoro datterino e mozzarella di bufala**

Aubergine parmigiana with buffalo mozzarella cheese and datterino tomato

€ 16

Zuppa di pesce

Fish soup

€ 22

Trancio di rombo con crema di cavolfiore, bietole con aglio, olio e peperoncino

Turbot slice, cauliflower cream, chard with garlic, oil and chilli

€ 22

**Black cod in crosta di pomodori secchi e pistacchi,
maionese alle alghe e patate al timo**

Black cod in a crust of dried tomatoes and pistachios,
seaweed mayonnaise and thyme potatoes

€ 24

**Guancetta brasata all'Amarone, purea di patate e
sedano rapa, salsa verde, porro fritto**

Braised beef cheek with Amarone wine,
mashed potatoes and celeriac, green sauce, fried leek

€ 19

Costolette d'agnello, radicchio brasato, mele verdi, ristretto di funghi porcini

Lamb ribs, braised red chicory, green apples and porcini mushrooms

€ 23

Filetto di manzo con spinacino saltato, salsa al porto, foie gras, tartufo nero

Beef fillet on sautéed spinach, port sauce, foie gras, black truffle

€ 28

Dessert

**Mousse al pistacchio di Bronte con
fondente pralinato croccante e quenelle dal cioccolato fondente**
Bronte pistachio mousse with crispy dark praline and dark chocolate quenelle
€ 8

**Cremoso alla gianduia, mascarpone e caffè
su base fragrante di frolla ricoperta di cioccolato rocher e mou**
Creamy gianduia, mascarpone and coffee on a fragrant base of shortcrust covered
with chocolate rocher and mou
€ 8

Sfera di mela con crema allo zabaione e vaniglia su crumble alla mandorla
Apple ball with eggnog cream and vanilla on almond crumble
€ 8

Tiramisù al pandoro di Verona
Tiramisù with Pandoro of Verona
€ 8

Tortino al cioccolato di Modica con zabaione freddo
Modica chocolate soufflé with cold zabaione
€ 9 (8 min)
(in abbinamento a calice di Recioto, Masi 1997 + € 34)
(paired with a glass of Recioto, Masi 1997 + € 34)

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