



Menu à la carte

A la carte menu

2019



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.



Antipasti

Appetizers

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

Beef tartare with red turnip and apple, cereal bread and mustard ice cream

€ 17

Cervo, indivia belga, lamponi e chips di riso alla salvia

Deer, belgian endive, raspberries and sage rice chips

€ 18

Foie gras con mela al Sauternes, erborinato ai fiori d'arancio e liquerizia

Foie gras, apples flavoured with Sauternes wine,
blue cheese aged with orange blossom and licorice

€ 19

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

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

Baccalà alla pizzaiola

(mayo ai capperi, stracciatella, pomodoro e olive taggiasche)

Pizzaiola codfish

(mayo with capers, stracciatella, tomato and Taggiasche olives)

€ 18

La capasanta incontra la caesar salad

(capasante scottate, cicoria ripassata, crostino di pane all'aglio nero, salsa caesar)

The scallop meets the caesar salad

(seared scallops, fresh chicory, black garlic bread crumble, caesar sauce)

€ 18

Gamberi rossi crudi con burrata, guacamole e rafano

Raw red prawns with burrata, guacamole and horseradish

€ 18

Uovo in camicia, broccolo romano, pecorino e nocciole

Poached egg, roman broccoli, pecorino cheese and hazelnuts

€ 15

Primi Piatti

First Courses

**Pappardelle con ragù di coniglio, carciofi, pistacchi
e fonduta di Monte Veronese stravecchio**

Pappardelle with rabbit sauce, artichokes, pistachios
and Monte Veronese fondue

€ 17

**Calamarata Felicetti con crema di broccolo verde,
guancia di Amatrice e pecorino**

Felicetti Calamarata with green broccolo cream,
Amatrice bacon and pecorino cheese

€ 18

Gnocchi con rapa rossa, salicornia e burrata affumicata

Gnocchi with red turnip, seaweed and smoked burrata

€ 15

Orecchiette con cime di rapa, sgombro affumicato e limone

Orecchiette with turnip tops, smoked mackerel and lemon

€ 16

Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras

Sardinian fregola pasta with seafood ragout and Cabras bottarga

€ 18 (min 12')

Tortelli ripieni di gamberi e lime, puntarelle e acciughe del Cantabrico

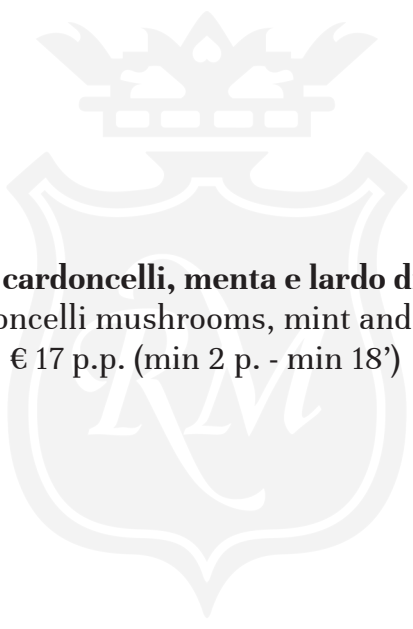
Tortelli stuffed with prawns and lime, chicory and Cantabrian anchovies

€ 19

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 cardoncelli, menta e lardo di Patanegra
Risotto with cardoncelli mushrooms, mint and lard of Patanegra
€ 17 p.p. (min 2 p. - min 18')

Risotto con crema di basilico e tartare di scampi agli agrumi
Risotto with cream of basil and citrus scampi tartare
€ 19 p.p. (min 2 p. - min 18')

Secondi Piatti

Second Courses

Guancetta brasata all'Amarone, sedano di Verona e salsa verde

Braised beef cheek with Amarone wine, Verona celery and green sauce
€ 18

Agnello in crosta di mandorle, carciofi e radicchio di Treviso

Lamb in almond crust, artichokes and red chicory of Treviso
€ 22

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

Beef fillet on sautéed spinach, port sauce, foie gras and black truffle
€ 28

Polpo con patate allo zafferano, barbecue ai crostacei e fagiolini

Octopus with saffron potatoes, barbecue with shellfish and green beans
€ 20

Black cod, pak choi, mayo arancio e curcuma e crumble di olive nere

Black cod, pak choi, orange mayo and turmeric, black olives crumble
€ 23

Catalana di astice e gamberoni

Catalana of lobster and prawns
€ 27

Parmigiana con melanzana frita,

crema di pomodoro datterino e mozzarella di bufala
Aubergine parmigiana with mozzarella di bufala and tomato datterino
€ 16

Dessert

**Croccante di mandorla e nocciola, mousse alla nocciola delle Langhe,
cremoso al cioccolato caramellato**

Almond and hazelnut crunchy, Langhe hazelnut mousse,
caramelized chocolate creamy

€ 8

**Crostatina all'orzo, curd a frutto della passione, ananas, vellutata di mandorla e
cioccolato bianco opalys, sfere di lime**

barley tart, passion fruit curd, pineapple,
almond and opalys white chocolate cream, lime spheres

€ 8

**Bavarese alla vaniglia di Tahiti, gelè di fragoline speziate al pepe di Sichuan
su biscotto al cacao**

Tahitian vanilla Bavarian, stuffed with wild spicy strawberries aromatized
Sichuan pepper on cocoa biscuit

€ 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

€ 8 (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

Vini da Dessert al calice

Dessert wine by glass

Vin Dolso
Passito Bianco Veneto

Tenuta Solar

€ 8

Dindarello

Maculan

€ 8

Recioto della Valpantena doc

Bertani

€ 8

Ben Ryè

Donna Fugata

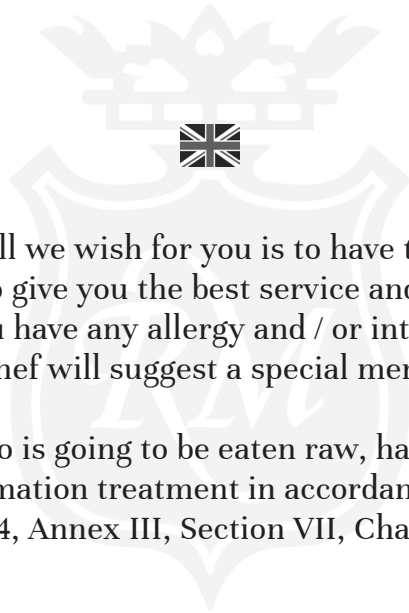
€ 10





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.



Dear Guests all we wish for you is to have the best time ever.
Please help us to give you the best service and let our staff known if you have any allergy and / or intolerance.
Our Chef will suggest a special menu for you.

The fish, who is going to be eaten raw, has been subjected to preventive reclamation treatment in accordance with pre-enrollment of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, letter D, point 3.

Coperto 3 - Cover charge 3
Acqua 3 - Water 3
Caffè 3 - Coffee 3

La mezza porzione costa il 70% del prezzo.
Half portion will be charged 70% of the price.
