



## Benvenuti al Ristorante Maffei

Situato nello storico Palazzo Maffei ed affacciato sul luogo cuore e simbolo di Verona, Piazza Erbe, il Ristorante Maffei ospita al suo interno ricchezze da scoprire.

La nostra cantina con i suoi vini prestigiosi e gli antichi resti romani rendono il Ristorante Maffei unico al mondo.

Arte e cultura enogastronomica sono due parole che ci descrivono, ma non solo: valori di primaria importanza sono per noi la sostenibilità e la territorialità.

I nostri piatti nascono dalla tradizione e la rivisitano in chiave gourmet, con uno sguardo attento alle tematiche e alle piccole azioni che dobbiamo attuare per un domani migliore.

Il futuro dipende da ciò che si fa oggi e noi, nel nostro piccolo, vogliamo fare la differenza.

Ristorante Maffei

---

## Welcome to the Maffei Restaurant

Located in the historic Palazzo Maffei, with its elegant internal halls and the famous courtyard overlooking Verona's heart and symbol, Piazza Erbe, the Maffei Restaurant hosts treasures to be discovered.

Our historic cellar with its prestigious wines and ancient Roman ruins makes the Maffei Restaurant unique worldwide.

Art, food and wine culture are the words that describe us, but not only.

Values of primary importance, for us, are sustainability and territoriality.

Our cuisine rises from our tradition and revisits it with a gourmet key, considering carefully issues and small actions that we must implement for a better tomorrow.

The future depends on what we do today, and we, in our daily activities, aim to do our part.

The Maffei Restaurant



# MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU



IN QUESTO PERCORSO DEGUSTATIVO SONO PROPOSTI I PIATTI ICONICI CHE  
NEL CORSO DEGLI ULTIMI ANNI SONO STATI MAGGIORMENTE  
APPREZZATI DA PARTE DEI GRADITI OSPITI.

# PASSATO

## PAST

---

**Piccola catalana di astice e gamberi, verdura cruda e cotta**  
*Small lobster and prawn Catalan, raw and cooked vegetables*

**Parmigiana di melanzane, mozzarella bruciata e basilico**  
*Parmigiana, burnt mozzarella and basil*

**Mezzamanica Felicetti con sedano rapa, paprika,  
agrumi e gambero rosso crudo**  
*Felicetti mezzamanica with celeriac, paprika, citrus and raw red prawns*

**Fusillone Felicetti ai tre pomodori, burrata e polvere di liquirizia**  
*Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata and licorice powder*

**Guancia di manzo su purea di patate e salsa all'Amarone**  
*Beef cheek with mashed potatoes and Amarone sauce*

**Tiramisù al pandoro**  
*Pandoro tiramisù*

€ 72 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo  
*The tasting menu must be chosen by the whole table*



NEL MENU DEGUSTAZIONE PRESENTE SONO PROPOSTI PIATTI  
CHE PRIVILEGIANO LA STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI,  
CON PARTICOLARE ATTENZIONE A QUELLI DEL TERRITORIO.

# PRESENTE PRESENT

---

**Capesante, morbido di patate e frutto del capperro**

*Scallops, soft potato and caper fruit*

**Gallina fiammata, spuma di polenta, insalatina dell'aia**

*Flamed local chicken, polenta foam, farmyard salad*

**Fregola al sugo di pesci di scoglio,**

**guanciotte di pescatrice al prezzemolo e crumble al pepe**

*Fregola with seafood sauce, monkfish cheeks with parsley and pepper crumble*

**Garganelli al ragù bianco di coniglio, olive taggiasche, carote e ginepro**

*Garganelli with white rabbit ragù, olives, carrots and juniper*

**Ricciola scottata, cous cous al cumino e zucchine crude alla scapece**

*Seared amberjack, cumin cous cous and raw scapece zucchini*

**Crema catalana al rosmarino**

*Catalana cream with rosemary*

€ 75 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo  
The tasting menu must be chosen by the whole table



*FUTURO È IL MENU CHE, RISPETTO AI PRECEDENTI,  
PUNTA SU ACCOSTAMENTI PIÙ DECISI E AUDACI.*

# FUTURO

## FUTURE

---

**Sashimi di pesce del giorno, zucca, acqua di salvia**

*Sashimi of the day, pumpkin, sage water*

**Coda di manzo in rete di maiale, gambero rosso crudo, spinacino e arancio**

*Beef tail in pork net, raw red prawn, spinach and orange*

**Spaghetti al "doppio aglio e olio", salicornia, polvere di alga nori**

*Spaghetti with "double garlic and oil", samphire and nori seaweed powder*

**Risotto al Taleggio, erbe spontanee della Lessinia,  
lingua di vitello e more sott'aceto**

*Risotto with Taleggio cheese, wild herbs from Lessinia,  
veal tongue and pickled blackberries*

**Ombrina del Mediterraneo, scarola riccia 'mbuttunata, kefir al curry**

*Mediterranean croaker, stuffed prickly lettuce, curry kefir*

**Pavlova, salvia, lime e frizzy pazzi**

*Pavlova meringue cake, sage, lime and crazy frizzy*

€ 80 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

*The tasting menu must be chosen by the whole table*