



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 ALLA CARTE

À LA CARTE MENU



ANTIPASTI

APPETIZERS

Parmigiana di melanzane, mozzarella bruciata e basilico

Parmigiana, burnt mozzarella and basil

€ 17

Sashimi di pesce del giorno, zucca (polpa, buccia e semi), acqua di salvia

Sashimi of the day, pumpkin (pulp, peel and seeds), sage water

€ 19

Capesante, morbido di patate e frutto del capperio

Scallops, soft potato and caper fruit

€ 19

Piccola catalana di astice e gamberi, verdura cruda e cotta

Small lobster and prawn Catalan, raw and cooked vegetables

€ 23

Gallina fiammata, spuma di polenta, insalatina dell'aia

Flamed local chicken, polenta foam, farmyard salad

€ 18

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

Beef tail in pork net, raw red prawn, catalonia and orange

€ 19



PRIMI PIATTI

SECOND COURSES

Fusillone Felicetti ai tre pomodori, burrata e polvere di liquirizia

Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata and licorice powder

€ 17

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

Garganelli with white rabbit ragù, olives, carrots and juniper

€ 17

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

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

€ 18

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

€ 20 p.p. (min 2 p.)

Mezzamanica Felicetti con sedano rapa, paprika, agrumi e gambero rosso crudo

Felicetti mezzamanica with celeriac, paprika, citrus and raw red prawns

€ 19

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

€ 20



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Guancia di manzo su purea di patate e salsa all'Amarone

Beef cheek with mashed potatoes and Amarone sauce

€ 19

Costine d'agnello in crosta di aromi, patate e verdura autunnale

Lamb ribs with herbs crust, potatoes and autumn vegetables

€ 24

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

Seared amberjack, cumin cous cous and raw scapece zucchini

€ 23

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

Mediterranean croaker, stuffed prickly lettuce, curry kefir

€ 23



DOLCI

DESSERT

Tiramisù al pandoro

Pandoro tiramisù

€ 9

Crema catalana al rosmarino

Catalana cream with rosemary

€ 9

Pavlova, salvia, lime e frizzy pazzi

Pavlova meringue cake, sage, lime and crazy frizzy

€ 9

Dolce del giorno

Day dessert

€ 9