



## 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

---

**Uovo in camicia, spuma di patate affumicate, Monte Veronese al tartufo, cavolo nero**

*Poached egg, smoked potato mousse, Monte Veronese cheese with truffles, black cabbage*

€17

**Calamaretto spillo all'arrabbiata**

*Spillo squid at arrabbiata style*

€ 19

**Capesante, morbido di patate, capperi, polvere di taggiasche, nero di seppia**

*Scallops, soft potatoes, caper berries, taggiasca olives powder, cuttlefish ink*

€19

**Trittico di tartare battute al coltello: gambero rosso, ricciola, ombrina**

*Fish tartar: red shrimp, amberjack, Mediterranean croaker*

€ 22

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

*Flamed local chicken, polenta foam, farmyard salad, pomegranate*

€ 18

**Tart tatin con foie gras, mele caramellate, cren allo zenzero, erborinato ai fichi**

*Apple tart tatin with foie gras, caramelized apples, horseradish with ginger, figs blue cheese*

€ 24

# PRIMI PIATTI

## SECOND COURSES

---

**Mezzamanica Felicetti con carciofi, topinambur, pane al finocchietto, cedro**

*Felicetti mezzamanica with artichokes, Jerusalem artichokes, fennel flowered bread, citron*

€17 (14")

**Fusillone Felicetti ai tre pomodori, burrata, polvere di liquirizia**

*Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata, licorice powder*

€ 17 (14")

**Spaghetto con crema di limone, gamberi crudi e cotti, broccolo**

*Spaghetti with lemon cream, raw and cooked prawns, broccoli*

€19 (16")

**Fregola allo scoglio con guancia di pescatrice, crumble al pepe nero**

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

€ 19

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

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

€ 17

**Risotto con porcini, animelle, vin brulé**

*Risotto with porcini mushrooms, sweetbreads, mulled wine*

€ 20 p.p. (min 2 p)

# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES

---

**Parmigiana di melanzane, mozzarella bruciata, basilico**

*Eggplant parmesan, burnt mozzarella, basil*

€ 19

**Ricciola con carciofi, cous cous al cumino, olio al pomodoro**

*Seared amberjack, with artichokes cumin cous cous and tomatoes oil*

€23

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

*Mediterranean croaker, stuffed prickly lettuce, curry kefir*

€23

**Catalana di astice e gamberi, verdura croccante, bloody mary**

Servito con la nostra focaccia

*Small lobster and prawn Catalan, vegetables, bloody mary*

Served with our focaccia

€ 29

**Guancia brasata con purè di patate alla senape, chips di cavolo nero**

*Amarone sauce beef cheek, mustard mashed potatoes, black cabbage chips*

€ 19

**Costine d'agnello in crosta di aromi, patate, salsa ai funghi**

*Lamb ribs with herbs crust, potatoes and mushrooms sauce*

€ 24

# DOLCI

## DESSERT

---

### **Tiramisù al pandoro**

*Pandoro tiramisu*

€ 9

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

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

€ 9

### **Sfogliatine di Villafranca con crema di pistacchio e nocciola**

*Puff pastry from Villafranca with pistachio and hazelnut cream*

€ 9

### **Pastiera di grano**

*Pastiera of wheat*

€ 9