



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

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA

PARMIGIANA DI MELANZANE, STRACCIATELLA, BASILICO FRITTO

Eggplant parmigiana, stracciatella, fried basil

TARTARE DI MANZO, GELATO ALLA SENAPE, COLESLAW

Raw beef tartare, light mustard ice-cream, coleslaw

GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA, MAIALINO DA LATTE, FORMAGGIO ERBORINATO

Potatoes gnocchi with pumpkin, piglet, blue cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,

PANNA RIDOTTA ALLA NOCE MOSCATA, TARTUFO NERO

Tagliatelle with white veal ragù, nutmeg cream, black truffle

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE, PURÈ DI PATATE, PORRO FRITTO

Amarone braised beef cheek, mashed potatoes, fried leek

MI DEVI TIRARE SU - IL TIRAMISÙ DEL MAFFEI

Tiramisù with Pandoro of Verona

€ 72 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

MENU DEGUSTAZIONE DI MARE

CALAMARETTO SPILLO, PUNTARELLE, LIME

Spillo squid, chicory, lime

GAMBERI, PANURE AL ROSMARINO, POLENTA, FAGIOLI CANNELLINI

Prawns, rosemary panure, polenta, cannellini beans

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, CAPESANTE, SEMI DI SESAMO

Black cuttlefish risotto, scallops, sesame seeds

LINGUINE FELICETTI ALLA NERANO CON RICCI DI MARE, BOTTARGA DI CABRAS

Linguine Felicetti Nerano style, sea urchins, Bottarga from Cabras

RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA, QUINOA CROCCANTE

Amberjack mediterranean style, crunchy quinoa

UN LIMONE NON SI NEGA A NESSUNO

Glazed lemon mousse, apple, shortcrust pastry cinnamon

€ 82 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table
