



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

Parmigiana di melanzane, stracciatella, basilico fritto

Eggplant parmigiana, stracciatella, fried basil

Spuma di patata, uovo cotto a bassa temperatura, tè affumicato

Potato foam, poached egg, smoked tea

Fusilloni Felicetti Monograno ai tre pomodori e burrata

Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata

**Tagliolini al ragù bianco di vitello, panna ridotta
alla noce moscata, tartufo estivo**

Tagliolini with white veal ragù, nutmeg, black truffle

Guancia brasata al vino rosso, crema di patate americane

Amarone braised beef cheek, creamy sweet potato

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 presentati
i piatti che privilegiano la stagionalità degli ingredienti,
con particolare attenzione a quelli del territorio”

PRESENTE

PRESENT

Baccalà mantecato, chips di polenta, gel di carpione

Creamed cod fish, cornmeal mush chips, jellied carp

Sarde, salsa al finocchietto, crema di pinoli

Sardines, wild fennel sauce, pine nuts cream

Scialatielli al ragù di polpo

Scialatielli pasta with octopus

Paccheri allo scoglio

Paccheri with seafood sauce

Tonno scottato, pomodori verdi fritti e salsa allo zenzero e lemon grass

Seared tuna, fried green tomatoes and ginger and lemon grass sauce

Cocco, ananas alla piastra

Coconut and grilled pineapple

€ 75 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

“Il menu futuro è il menu che, rispetto ai precedenti,
punta su accostamenti più decisi e audaci”

FUTURO

FUTURE

Crudo di mare

Small selection of raw fish

Gallina fiammata, insalatina dell'aia, frutta di stagione

Flamed local chicken, farm salad, seasonal fruit

Ravioli ripieni d'anatra

Ravioli and duck ragù

Risotto al basilico, pesce crudo e cotto

Risotto with basil cream, raw and cooked fish

Polpo, ceci alla paprika, verdure di stagione

Octopus, paprika-flavored chickpeas, seasonal vegetables

Lampone, liquirizia, cacao

Raspberry, licorice and cocoa

€ 80 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

