



## 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

---

**Spuma di patata, uovo cotto a bassa temperatura, thè affumicato**

*Potato foam, poached egg, smoked tea*

18 euro

**Sarde, salsa al finocchietto, crema di pinoli**

*Sardines, wild fennel sauce, pine nuts cream*

19 euro

**Baccalà mantecato, chips di polenta, gel di carpione**

*Creamed cod fish, cornmeal mush chips, jellied carp*

€ 18

**Crudo di mare**

*Small selection of raw fish*

€ 27

**Gallina fiammata, insalatina dell'aia, frutta di stagione**

*Flamed local chicken, farm salad, seasonal fruit*

€ 18

**Carpaccio di carne, maionese leggera alla senape, polvere di capperi**

*Raw meat carpaccio, light mustard mayonnaise, capers*

€ 21

---

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### **Fusillone ai tre pomodori e burrata**

*Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata*

€ 17

### **Scialatielli al ragù di polpo**

*Scialatielli pasta with octopus*

€17

### **Paccheri allo scoglio**

*Paccheri with seafood sauce*

€ 19

### **Risotto al basilico, pesce crudo e cotto**

*Risotto with basil cream, raw and cooked fish*

€ 22 p.p. (min 2 p)

### **Ravioli ripieni d'anatra**

*Duck ragù ravioli*

€ 18

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

*Tagliolini with white veal ragù, nutmeg, black truffle*

€19

**tartufo**

---

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSE

---

**Parmigiana di melanzane, straciatella, basilico fritto**

*Eggplant parmigiana, straciatella, fried basil*

€ 19

**Polpo, ceci alla paprika, verdure di stagione**

*Octopus, paprika-flavored chickpeas, seasonal vegetables*

€ 22

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

*Sliced tuna, fried green tomatoes, ginger and lemon grass*

€ 25

**Catalana di astice e gamberi, verdure croccanti**

*Lobster and prawn catalan, crunchy vegetables*

€ 29

**Guancia brasata al vino rosso, crema di patate americane**

*Amarone braised beef cheek, creamy sweet potato*

€ 19

**Magret d'anatra, salsa all'arancia, scalogno glassato**

*Duck magret, orange sauce, glazed shallot*

€ 24

---

# DOLCI

## DESSERT

---

**Tiramisù al pandoro**

*Pandoro tiramisu*

€ 9

**Lampone, liquirizia, cacao**

*Raspberry, licorice and cocoa*

€ 9

**Cocco, ananas alla piastra**

*Coconut, grilled pineapple*

€ 9

**Sfogliatina di Villafranca con crema nocciola e pistacchio**

*Puff pastry from Villafranca with pistachio and hazelnut cream*

€ 9

---

