



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

BACCALÀ MANTECATO, CIME DI RAPA, CAPPERI, OLIVE, PATATE

Creamed cod fish, turnip tops, capers, olives, potatoes

€ 18

CALAMARETTO SPILLO, PUNTARELLE, LIME

Spillo squid, chicory, lime

€ 19

GAMBERI, PANURE AL ROSMARINO, POLENTA, FAGIOLI CANNELLINI

Prawns, rosemary panure, polenta, cannellini beans

€ 19

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE

Selection of raw fish

€ 39

TARTARE DI MANZO, GELATO ALLA SENAPE, COLESLAW

Raw beef tartare, light mustard ice-cream, coleslaw

€ 20

PARMIGIANA DI MELANZANE, STRACCIATELLA, BASILICO FRITTO

Eggplant parmigiana, stracciatella, fried basil

€ 16

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

REGINETTE IN BRODO DI CICALE, CRUMBLE AL PEPE NERO

Reginette pasta with mantis shrimp fish broth, black pepper crumble

€ 20

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

Linguine Felicetti Nerano style, sea urchins, Bottarga from Cabras

€ 26

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, CAPESANTE, SEMI DI SESAMO

Black cuttlefish risotto, scallops, sesame seeds

€ 22 p.p. (18" min 2 persone)

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

Potatoes gnocchi with pumpkin, piglet, blue cheese

€ 18

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO, PANNA RIDOTTA ALLA NOCE MOSCATA, TARTUFO NERO

Tagliatelle with white veal ragù, nutmeg cream, black truffle

€ 19

FUSILLONE FELICETTI AI TRE POMODORI, BURRATA, LIQUIRIZIA

Felicetti Fusillone with three tomatoes, burrata, licorice

€ 17

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

POLPO, INDIVIA BRASATA, SALSA BBQ, STRACCIATELLA

Octopus, braised endive, bbq sauce, stracciatella

€ 22

RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA, QUINOA CROCCANTE

Amberjack mediterranean style, crunchy quinoa

€ 24

CATALANA DI ASTICE E GAMBERI

Lobster and prawns catalan

€ 29

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

Amarone braised beef cheek, mashed potatoes, fried leek

€ 23

AGNELLO IN Crosta di Mandorle, Cicoria, Verdura fermentata alla Senape

Lamb in almonds crunchy crust, green chicory, fermented vegetable with mustard

€ 27

FILETTO DI MANZO, TARTUFO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, SALSA AL PORTO

Beef fillet, truffle, pan brioche, foie gras, Porto sauce

€ 32

DOLCI

DESSERTS

MI DEVI TIRARE SU - IL TIRAMISÙ DEL MAFFEI

Tiramisu with Pandoro of Verona

€ 9

TORTA DI ROSE E ZABAIONE

Rose cake with zabaione cream

€ 9

FORMAGGIO E CONFETTURE

Cheesecake fredda con purea di mango e di lampone

Cold cheesecake with mango and raspberry puree

€ 9

UN LIMONE NON SI NEGA A NESSUNO

Mousse al limone glassata, mela, frolla alla cannella

Glazed lemon mousse, apple, shortcrust pastry cinnamon

€ 9

MONTBLANC

Mousse al mascarpone e vaniglia, meringa, crema di marroni e marron glacé

Mascarpone and vanilla mousse, meringue, chestnut cream, marron glacé

€ 10

PIANTINA DI CIOCCOLATO

Crumble al cacao, bavarese alla nocciola, foglioline di menta

Cocoa crumble, bavarian hazelnut

€ 9

SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheeses selection

€ 14
