



## Benvenuti al Ristorante Maffei

Cultura enogastronomica ed ambienti carichi di passione per la buona Tavola.

Abbiamo a cuore gli spazi in cui accogliamo i nostri Ospiti: i Piatti che proponiamo vogliono essere la chiave tra amore per la tradizione rivisitata in chiave moderna ed ingredienti di prima scelta.

La Cantina vanta centinaia di etichette tra la magia degli Antichi resti del Campidoglio romano: tutto questo è ciò che siamo, il calore di un'ospitalità che trasforma un semplice luogo in una Casa.

Lo Staff Ristorante Maffei

---

### *Welcome to the Maffei Restaurant*

*Welcome to Ristorante Maffei where we will share with you our passion for good food and wine culture.*

*We extend a warm welcome to our guests offering dishes which revisit our traditions, giving them a modern twist using the finest quality ingredients.*

*Our wine cellars boast hundreds of labels set among the magic of the ancient remains of our Roman Capitol. All of this represents what we are, warm hospitality that transforms a simple place into a Home.*

*The Maffei Restaurant Staff*

---

---

MENU  
ALLA CARTE

---

# ANTIPASTI

## STARTERS

---



**BACCALÀ MANTECATO, CHUTNEY DI PESCA E LAMPONI,  
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, CHIPS DI TOPINAMBUR**

Creamed cod fish, peach and raspberry chutney,  
scapece zucchini, topinambur chips

€ 18

**CALAMARETTO SPILLO ALL'ARRABBIATA**

Spillo squid, spicy tomato cream

€ 19

**SELEZIONE DI CRUDO DI MARE**

Selection of raw seafood

€ 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

**TUORLO D'UOVO FRITTO,  
SPUMA DI PATATA, TARTUFO ESTIVO**

Fried egg yolk, potato foam, summer truffle

€ 17

---

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---



**RISOTTO AL BASILICO,  
CRUDO DI MARE, CAMOMILLA**

Risotto with basil cream,  
selection of raw seafood, chamomile  
€ 23 p.p. (min 2 p)

**LINGUINE AL NERO DI SEPPIA,  
VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS**

Linguine Felicetti pasta with cuttlefish ink,  
clams and bottarga from Cabras  
€ 22

**PACCHERI MONOGRANO FELICETTI  
CON RAGOUT DI GALLINELLA E PECORINO ROMANO**

Paccheri monograno Felicetti  
with tub gurnard ragout sauce and Pecorino cheese  
€ 27

**TORTELLI RIPIENI DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE,  
CREMA DI BROCCOLI, CHIPS DI GRANA**

Tortelli stuffed with rabbit and taggiasca olives,  
broccoli cream and parmesan chips  
€ 19

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

Tagliatelle with white veal ragout, nutmeg cream, black truffle  
€ 19

**FUSILLONE FELICETTI AI TRE POMODORI,  
BURRATA, ZESTE DI LIMONE**

Felicetti Fusillone with three tomatoes, burrata, lemon zest  
€ 17

---

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---



### **POLPO, CREMA DI PATATE AL LIMONE, TACCOLE, OLIVE**

Octopus, lemon potatoes cream, snow peas, olives

€ 22

### **RICCIOLA, GUACAMOLE, QUINOA CROCCANTE, FINOCCHIO, MENTA, PINOLI**

Amberjack, guacamole,  
crunchy quinoa, fennel, mint and pine nuts

€ 24

### **CATALANA DI ASTICE E GAMBERI**

Lobster and prawns catalan style

€ 29

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

Beef cheeks braised in Amarone,  
mashed potatoes, fried leeks

€ 23

### **AGNELLO IN CROSTA DI MANDORLE, FAGIOLINI, PATATE, SENAPE DI DIGIONE**

Almond-crusted lamb,  
green beans, potatoes, Dijon mustard

€ 27

### **FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI**

(tartufo, pan brioche, foie gras, salsa al Porto)

Beef fillet Rossini (truffle, brioche, foie gras, Port wine sauce)

€ 32

---

# DOLCI

## DESSERTS

---



### IL TIRAMISÙ DEL MAFFEI

Tiramisù 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*

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 cinnamon pastry

€ 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*

Chocolate crumble, bavarian hazelnut

€ 9

### SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese selection

€ 14

---

---

---



**Ristorante Maffei**

Piazza delle Erbe, 38

Verona \_Italy

+39 045 8010015

[www.ristorantemaffei.it](http://www.ristorantemaffei.it)

---