



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

“In questo percorso degustativo vengono 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

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patata, tè nero

Poached egg, potato foam, smoked tea

Fusillone Felicetti ai tre pomodori, burrata, polvere di liquirizia

Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata, licorice powder

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

Tagliatelle with white veal ragù, nutmeg, black truffle

**Guancetta di manzo brasata all'Amarone,
purè di sedano rapa, patata croccante**

Amarone braised beef cheek, mashed celeriac, crispy 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

Carpaccio di manzo, maionese leggera alla senape, capperi fritti

Raw beef carpaccio, light mustard mayonnaise, fried capers

Baccalà mantecato al basilico, patata croccante, olive, capperi

Creamed cod fish with basil, crispy potato, olives, capers

**Mezzemaniche Felicetti con ragù di coniglio,
carote, olive taggiasche, Grana Padano 36 mesi**

*Mezzemaniche pasta with carrots, white rabbit ragù,
taggiasche olives, Grana Padano cheese*

Fregola, pesci di scoglio, guancia di rana pescatrice, crumble al pepe nero

Fregola pasta with seafood sauce, monkfish cheeks, black pepper crumble

Tonno scottato, pomodori verdi fritti, mayo al lime

Sliced tuna, fried green tomatoes, lime mayo

Cre moso alla liquirizia, lampone, cacao

Licorice cream, raspberry and cocoa

€ 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

Polpo, spuma di burrata, cicoria, lime

Octopus, burrata cheese foam, chicory, lime

Gallina fiammata, spuma di polenta, insalatina dell'aia, fragola

Flamed local chicken, polenta foam, farm salad, strawberry

Linguine con burro, acciughe del Cantabrico, taralli al limone

Linguine pasta with butter, Cantabric anchovies, lemon taralli

Risotto al basilico, selezione di pesci crudi e cotti

Risotto with basil cream, selection of raw and cooked fish

Ricciola, cous cous al cumino, zucchine alla scapece e fagiolini

Amberjack, cumin cous cous, scapece zucchini and green beans

Mousse al limone con frutto della passione

Lemon mousse with passion fruit

€ 80 p.p.

Il menù dev'esser scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

Gentile Cliente,

il nostro obiettivo è quello di farVi trascorrere un piacevole momento di convivio.

Per aiutarci, qualora abbiate una qualsiasi allergia e/o intolleranza, non esitate ad informare il personale di sala.

Il nostro Chef provvederà a suggerirVi un menu apposito.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alla preiscrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Dear Guests,

all we wish for you is to have the best time ever.

Please help us to give you the best service and let our staff known if you have any allergy and / or intolerance. Our Chef will suggest a special menu for you.

The fish, who is going to be eaten raw, has been subjected to preventive reclamation treatment in accordance with pre-enrolment of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, letter D, point 3.

