



## 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 al basilico, patata croccante, olive, capperi**

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

€ 18

**Polpo, stracciatella, lime, ceci alla paprika**

*Octopus, stracciatella, lime, paprika-flavored chickpeas*

€ 19

**Selezione di crudo di mare**

*Small selection of raw fish*

€ 34

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

*Flamed local chicken, stracciatella foam, farm salad, seasonal fruit*

€ 19

**Carpaccio di manzo, maionese leggera alla senape, capperi fritti**

*Raw beef carpaccio, light mustard mayonnaise, fried capers*

€ 20

**Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patata, tè affumicato, cialda al tè nero**

*Poached egg, potato foam, smoked tea, tea wafer*

€ 18

---

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

**Linguine con burro, acciughe del Cantabrico, taralli al limone**

*Linguine pasta with butter, Cantabric anchovies, lemon taralli*

€ 19

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

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

€ 19

**Risotto al basilico, selezione di pesci crudi e cotti**

*Risotto with basil cream, selection of raw and cooked fish*

€ 22 p.p. (min 2 p)

**Ruote alle carote, ragù di coniglio, olive taggiasche, Grana Padano 36 mesi**

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

€ 19

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

*Tagliatelle with white veal ragù, nutmeg cream, black truffle*

€19

**Fusillone ai tre pomodori, burrata**

*Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata*

€ 17

---

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSE

---

**Tonno scottato, pomodori verdi fritti, mayo al lime**

*Sliced tuna, fried green tomatoes, lime mayo*

€ 26

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

*Amberjack, cumin cous cous, scapece zucchini and green bean*

€ 24

**Catalana di astice e gamberoni, verdure cotte e crude, pane croccante**

*Lobster and prawn catalan, raw and cooked vegetables, crunchy bread*

€ 29

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

*Amarone braised beef cheek, mashed celeriac, crispy potato*

€ 21

**Filetto di manzo al Porto con tartufo estivo nero**

*Beef fillet with Porto sauce and black truffle*

€ 28

**Parmigiana di melanzane, stracciatella, basilico fritto**

*Eggplant parmigiana, stracciatella, fried basil*

€ 18

---

# DOLCI

## DESSERT

---

### **Tiramisù al pandoro**

*Pandoro tiramisù*

€ 9

### **Cremoso alla liquerizia, lampone, cacao**

*Licorice cream, raspberry and cocoa*

€ 9

### **Mousse al limone con frutto della passione**

*Lemon mousse with passion fruit*

€ 9

### **Lingotto al cioccolato**

*Chocolate ingot*

€ 9

### **Crostatina di frolla alla cannella, crema pasticcera, frutta fresca**

*Cinnamon puff pastry, custard cream, fresh fruit*

€ 11

---

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.

