



## 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 affumicato, cialda al tè nero**

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

**Fusilloni Felicetti Monograno ai tre pomodori, burrata**

*Felicetti fusillone with three tomatoes, burrata*

**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 alle carote, ragù di coniglio, 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, stracciatella, lime, ceci alla paprika**

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

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

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

**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.

