



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 del 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

Antipasti

starters

CAPELANTE ALLA PLANCIA, FINOCCHIO, TARTUFO, FUNGHI

Plank grilled scallops, fennel, truffle and mushrooms

€ 22

FRITTO DI CALAMARO SPILLO, NERO DI SEPIA, CREMA DI PISELLI E MENTA

Spillo squid, squid ink, peas and mint cream

€ 19

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE

Selection of raw seafood

€ 39

CRUDO DI MARE AL PEZZO

OSTRICA - Oyster

€ 7 al pezzo / per piece

GAMBERO ROSSO di SICILIA - Sicily red prawn

€ 7 al pezzo / per piece

SCAMPO - Scampi

€ 7 al pezzo / per piece

SCALOPPA DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE, MELE CARAMELLATE, BLU DI VEJA

Foie gras escalope, pan brioche, caramelized apple, blu cheese

€ 25

TARTARE DI MANZO, GELATO ALLA SENAPE, COLESLAW

Raw beef tartare, light mustard ice-cream, coleslaw

€ 20

UOVO 61, SPUMA DI PATATE AL TARTUFO, ASPARAGI, CRUMBLE DI GRANA

61°C egg, truffle flavoured potato foam, asparagus, grana cheese crumble

€ 20

Primi Piatti

first courses

**MEZZE MANICHE MONOGRANO FELICETTI
CON RAGOUT DI GALLINELLA E PECORINO ROMANO**

"Monograno Felicetti" mezze maniche with gurnard ragout and pecorino romano cheese
€ 27

**GNOCCHI CON VONGOLE,
BOTTARGA DI CABRAS E ASPARAGI**

Potatoes gnocchi with clams, dried mullet roe from Cabras and asparagus
€ 24

FREGOLA CON RAGÙ DI MARE E SALICORNIA

Fregola pasta with homemade tomato sauce and fish ragout
€ 24

**TORTELLI RIPIENI DI COTECHINO NOSTRANO,
VELLUTATA DI PEARÀ E PORRO FRITTO**

Tortelli stuffed with cotechino, pearà sauce and fried leeks
€ 19

RISOTTO CON TARTUFO, RAGÙ D'ANATRA E IL SUO SPECK

Risotto with black truffle, duck ragout and speck
€ 21 min. 2 p.

FUSILLONE FELICETTI AI TRE POMODORI, BURRATA, ZEST DI LIMONE

Felicetti Fusillone with three tomatoes, burrata, lemon zest
€ 18

Secondi Piatti

main courses

CATALANA DI ASTICE E GAMBERI, YOGURT E PEPERONE

Lobster and prawns catalan style with yogurt and peppers

€ 30

RICCIOLA, QUINOA ROSSA, CECI, OLIO AL ROSMARINO, RADICCHIO ALL'ACETO, CONFETTURA DI CIPOLLA CAMELLATA

Amberjack, red quinoa, chickpeas, rosemary oil, sour red radish, caramelised onion jam

€ 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

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE, CREMA DI PASTINACA E MELE E LE SUE CHIPS

Beef cheeks braised in Amarone, parsnip and apple cream

€ 25

PARMIGIANA DI MELANZANE, STRACCIATELLA, BASILICO FRITTO

Eggplant parmigiana, stracciatella, fried basil

€ 20

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE

Cheeses selection with mustards

€ 30

Desserts

IL TIRAMISÚ DEL MAFFEI

Tiramisù with Pandoro of Verona

€ 10

"SOGNO DI MEZZA ESTATE"

**PAN DI SPAGNA AL LIMONCELLO, GELÉE AL LIMONE E
SALVIA, CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO E CEREALI**

"Midsummer's Dream"

Lemon liqueur sponge cake, lemon and sage gelée,
white chocolate and cereal crumble

€ 12

CREMOSO AL MANGO, CRUMBLE, CREMA DI LIMONE E VANIGLIA

Creamy mango, crumble, lemon and vanilla cream

€ 9

TORTINO AL PISTACCHIO, CROCCANTE AL CACAO, GELATO AL PISTACCHIO SALATO

Pistachio lava cake, crunchy cocoa, salted pistachio ice cream

€ 10

*Degustazione dei
Grandi Classici*
tasting of the great classics

TARTARE DI MANZO, GELATO ALLA SENAPE, COLESLAW

Raw beef tartare, light mustard ice-cream, coleslaw

**GNOCCHI CON VONGOLE,
BOTTARGA DI CABRAS E ASPARAGI**

Potatoes gnocchi with clams, dried mullet roe from Cabras and asparagus

RISOTTO CON TARTUFO, RAGÙ D'ANATRA E IL SUO SPECK

Risotto with black truffle, duck ragout and speck

**GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE,
CREMA DI PASTINACA E MELE E LE SUE CHIPS**

Beef cheeks braised in Amarone, parsnip and apple cream

IL TIRAMISÚ DEL MAFFEI

Tiramisù with Pandoro of Verona

€ 95 p.p.

Il menù deve essere scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

Vini al Calice

wine by the glass

BOLLICINE

VENETO

Calesio Brut Millesimato - Dalle Ore

Durello 100%

€ 6

Bellebolle Brut Rosé - Monteci

Corvina, rondinella

€ 6

TRENTINO

Trento DOC Brut riserva - Conti B. Fedrigotti

Chardonnay, pinot nero

€ 8

LOMBARDIA

Franciacorta B. de Blancs Brut DOCG Romantica

Chardonnay 100%

€ 7

FRANCIA

Vallée du Rhone - Mirage a Bulles Brut Nature

Clairette, aligoté, moscato

€ 10

Champagne Brut "204"- Lété Vautrain

Pinot nero, pinot meunier, chardonnay

€ 12

VINI BIANCHI

VENETO

Soave Classico DOC - Balestri Valda

Garganega, trebbiano di Soave

€ 6

Veneto IGT - Serego Alighieri

Garganega, sauvignon

€ 6

Valdadige DOC - Conti B. Fedrigotti

Pinot grigio

€ 7

VINI BIANCHI

LOMBARDIA	Lugana Doc - Co' de Fer	Turbiana 100%	€ 6
MARCHE	Offida Pecorino DOCG - Lanciani	Pecorino 100%	€ 7
GERMANIA	Fritz Willi Trocken - Bischöfliche	Riesling 100%	€ 7
FRANCIA	Bourgogne AOC - Oliver Leflaive	Chardonnay 100%	€ 13

VINI ROSSI

VENETO	Valpolicella Classico Superiore DOC - Monteci Corvina, rondinella, molinara € 6
	Valpolicella Ripasso "La Groletta" - Allegrini Corvina, rondinella, corvinone € 7
	Amarone della Valpolicella Classico - Lavarini Corvina, corvinone, rondinella € 12
	La Grola IGT - Allegrini Corvina, Oseleta € 8

TRENTINO	Alto Adige DOC - Aneri	Pinot nero 100%	€ 8
PIEMONTE	Langhe DOC "Clare" - G.D. Vajra	Nebbiolo 100%	€ 7
	Freisa - G. D. Vajra	Barbera, freisa	€ 7

VINI ROSATI

VENETO	Rosé - Vigneti di Ettore	Molinara, corvina, rondinella	€ 5
--------	--------------------------	-------------------------------	-----