



MAFFEI

MENU A LA CARTE

À LA CARTE MENU

Ristorante Maffei
Piazza delle Erbe, 38
Verona

ANTIPASTI

S T A R T E R S

- UOVO A 61 GRADI, PECORINO, CICORIA RIPASSATA, PANE AL PEPE NERO** €20
Low-temperature egg, pecorino cheese, sautéed chicory, black pepper bread
- TARTARE DI MANZO, COLESLAW, GELATO ALLA SENAPE** €23
Beef tartare, coleslaw, mustard ice cream
- IL NOSTRO VITELLO TONNATO (SPUMA DI TONNO, SALSA YAKITORI, FOGLIE E FIORE DEL CAPPERO)** €23
Our veal with tuna sauce (tuna mousse, yakitori sauce, caper leaves and flowers)
- BACCALÀ COTTO DOLCEMENTE AL PESTO GENOVESE** €23
Gently cooked salt cod with Genoese pesto
- TOAST CON TARTARE DI SCAMPI, PANNA ACIDA, MANGO AL TABASCO, LIME** €24
Toast with scampi tartare, sour cream, mango with tabasco, lime
- SELEZIONE DI CRUDO DI MARE** €39
Selection of raw seafood
- BIG** €72

PRIMI PIATTI

F I R S T C O U R S E S

- LA NOSTRA MEZZA MANICA MONOGRANO FELICETTI AL POMODORO IN TRE CONSISTENZE E BASILICO** €20
Our Felicetti Mezze Maniche pasta with tomato in three textures and basil
- MACCHERONCINO DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI CINGHIALE, CREMA DI MELANZANE, POLVERE DI CAPPERO** €23
Tortello stuffed with ossobuco, saffron and parsley oil
- REGINETTE DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI FARAONA, PORCINI E TIMO** €22
Homemade Reginette with guinea fowl ragù, porcini mushrooms and thyme
- RISOTTO VIALONE NANO CON SEDANO DI VERONA, RAGÙ D'ANATRA E RICOTTA INFORNATA** €25
Vialone Nano Risotto with Verona celeriac, duck ragout and smoked ricotta cheese
- LO SPAGHETTO DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO CON COTTO E CRUDO DI MARE** €23
Homemade spaghetti with raw and cooked seafood
- PLIN RIPIENO AL BROCCOLO, SALSA ALLE VONGOLE, PANE CROCCANTE** €24
Broccoli-stuffed plin pasta, clam sauce, crispy bread

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

PARMIGIANA DI MELANZANE Eggplant parmigiana	€23
GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE, CREMA DI PATATE ALLE ERBETTE, RADICCHIO MARINATO Braised beef cheeks in Amarone wine, potato cream with herbs, marinated radicchio	€28
PETTO D'ANATRA, INDIVIA CARAMELLATA AL LIMONE, LIQUIRIZIA, PORRO FRITTO Duck breast, caramelized endive with lemon, licorice, fried leek	€29
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI (TARTUFO, PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, SALSA AL PORTO) Beef fillet Rossini (truffle, brioche, foie gras, Port wine sauce)	€36
RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA Amberjack Mediterranean-style	€30
TATAKI DI TONNO, PISELLI AL WASABI, SOIA, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO Tuna tataki, wasabi peas, soy sauce, marinated purple cabbage	€29
CATALANA DI ASTICE E GAMBERONI CON PANZANELLA Lobster and prawn catalana salad, with panzanella bread salad	€35

DOLCI

DESSERTS

IL TIRAMISÙ DEL MAFFEI Tiramisù with Pandoro of Verona	€11
TARTELLETTA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA Lemon tartlet and Italian meringue	€11
TARTE TATIN DI MELE, CRUMBLE ALLA FAVA TONKA, CREMOSO ALLA VANIGLIA Apple tarte tatin, tonka bean crumble, vanilla cream	€11
BAVARESE ALLA VANIGLIA, MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE, COMPOSTA AI FRUTTI ESOTICI Vanilla Bavarian cream, milk chocolate mousse, exotic fruit compote	€12
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI SCOMPOSTA Our cheesecake with berries	€11
BIGNÈ ALLA NOCCIOLA GLASSATI DI CIOCCOLATO FONDENTE E FROLLA Chocolate-coated hazelnut bignè on a shortcrust base	€11
SELEZIONE DI FORMAGGI Cheeses selection	€12