



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Per Iniziare... *Starting with...*

Crudo di Pesce da (A)mare € 37,00

Frappé di Pomodoro, Burrata e Origano

Fish Crudit  - Tomato Smoothie, Burrata Cheese and Oregano

Branzino Sfilettato € 50,00

Insalata tiepida di Sedano, Pomodorini, Cipollotto e Colatura di Alici di Cetara

Seabass Fillet

Warm Salad of Celery, Cherry Tomatoes, Spring Onion and Anchovies from Cetara

Carne cruda di Razza Piemontese € 28,00

Salsa di Burrata e Sedano, Mirtilli e Peperoni croccanti

'Razza Piemontese' Raw Meat - Burrata Sauce with Celery, Blueberries and crispy Peppers

Lingua e Foie Gras € 30,00

Spuma di Patate, Tartufo e Amarone

Tongue and Foie Gras - Potatoes' Mousse, Truffle and Amarone Wine

Paste e Risi - *Pasta and Rice*

Ravioli Carbonari € 28,00

Seppie, Arcobaleno di Verdure primaverili e Tartufo nero pregiato

Carbonara Ravioli Pasta - Cuttlefish, Rainbow of spring Vegetables and Black Truffle

Risi e Bisi € 28,00

Astice e Midollo di Vitello

Rice & Beans - Lobster And Veal Marrow

Tonnarelli di Pasta all'Uovo € 25,00

Fave, Pecorino liquido e Sughetto di Faraona

Tonnarelli Egg Pasta - Fava Beans, liquid Goat Cheese and Guinea Fowl Soup

Eliconi Artigianali "Vicedomini" € 25,00

Lattuga, Tastasal e Pane croccante

Artisanal "Vicedomini" Eliconi Pasta - Lettuce, Tastasal meat and crispy Bread



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



*Dal Mare...
From the Sea...*

Noci di Capesante Boston	€ 50,00
<i>Salmoriglio di Ricci di Mare, Verdure e Verdure</i>	
Boston Scallops	
<i>Sea Urchins Salmoriglio Sauce and Vegetables</i>	
Salmone Selvaggio	€ 35,00
<i>Cotto sulla Pelle, Cannellini, Aglio Dolce, Olio e Peperoncino</i>	
Wild Salmon	
<i>Cooked on its Skin, Cannellini Beans, sweet Garlic, Oil and Chili Pepper</i>	

*Dalla Terra...
From the Ground....*

Filetto Fassone	€ 48,00
<i>Fave, Pesche e Ristretto di Marsala</i>	
'Fassone' Meat Filet	
<i>Fava Beans, Peaches and Reduction of Marsala</i>	
Guancette di Maialino arrostite	€ 35,00
<i>Salsa balsamica al Miele e Limone, Mostarda di Frutta e qualche Germoglio</i>	
Roasted Pork Cheeks	
<i>Balsamic Sauce with Honey and Lemon, Fruit Mustard and Sprouts</i>	



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Golosità

Desserts

Biancomangiare al Latte di Mandorla	€ 12,00
<i>Nel giardino di Fragole, Fiori, Mentuccia e Piccole Spumiglie</i>	
Almond Milk Blancmange	
With Strawberries, Flowers, Mint and small Marshmallows	
Tiramisù 2.0	€ 12,00
<i>Sbrisolona, Caffè, Crema Tiramisù e Pralinato alla Nocciola</i>	
Tiramisù 2.0	
<i>Sbrisolona Cake, Coffee, Tiramisù Cream and Hazelnuts Praline</i>	
Creoso al Cioccolato bianco	€ 12,00
<i>Gelatina Mango, Gruetine di Cacao</i>	
White Chocolate Creamy Dessert	
<i>Mango Jelly, Caramelized Cacao</i>	

Avvisiamo il Gentile Ospite che nella nostra Cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011 degli allergeni. Si prega di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.

We kindly advise our valued Guests that all the allergens object of UE Regulation 1169/2011 are used in our kitchen. Please kindly communicate before your order any intolerance in order to readily satisfy your needs with an alternative proposal. The specific documentation regarding ingredients and allergens used is available on request. Our staff remains at your complete disposal for any further information and request.