



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Prosciutteria e Formaggeria

Crudo di Parma e Parmigiano "Solodibruna"

Parma's Raw Ham and Parmesan Cheese from the Red Cow

Crudo di Mangalica e Pecorino di "Gavori"

Mangalica Ham and Ewe Cheese of "Gavori"

Jamon Jabugo de Bellota 5 Jotas e Mahon de Menorca

Cotto artigianale "Antonio" e Mozzarella di Bufala

Artisan "Antonio" Ham and Buffalo Mozzarella

Soppressa veneta di Cantina e Monte di Malga

Cellar seasoned Venetian Salami and Monte Veronese Cheese

Bresaola di Scottona 'Kaiserin' e Gorgonzola

Bresaola of Scottona 'Kaiserin' and Blue-Cheese

Delikatessen

Battuta di 'Manzafassona', Olio di Nocciole, Sale in Fiocchi, Basilico e Parmigiano

Fassone Beef Tartar, Hazelnut Oil, Salt Flakes, Basil and Parmesan Cheese

Tartar di Salmone Balik, Olio EVO e Cipollina

Balik Salmon Tartar, Oil EVO and Chives

Tartar di Gamberi rossi di Sicilia, Olio EVO, Cipollina e Ricci di Mare

Red Prawn of Sicily Tartar, Oil EVO, Chives and Sea-urchins

Ostriche Gillardau (mezza dozzina)

Gillardau Oysters (half dozen)

Baccalà mantecato

Codfish Mousse

Caviale Beluga fresco iraniano (50gr)

Fresh Beluga Caviar from Iran (50g)

Terrina di Foie Gras, Champagne e Pepe

Terrine of Foie Gras, Champagne and Pepper



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Grill

Filetto di Vaca Vieja

Tender Loin of Beef 'Vaca Vieja'

Entrecote di Vaca Vieja

Sirloin of Beef 'Vaca Vieja'

Costata di Scottona 'Kaiserin'

'Kaiserin' Prime Rib Beef

Fiorentina di Scottona 'Kaiserin'

'Kaiserin' Beef T-Bone Steak

Costoletta Patanegra

Patanegra's Pork Chock

Costolette di Agnello

Lamb Chops

Galletto padovano disossato intero

All Off-the-bones Young Chicken from Padua

Plancha

Ricciola

Amberjack

Pesce Spada

Sword Fish

Branzino

Sea Bass

Polpo verace

Octopus

Rombo

Turbot

Aragostella dell'Isola di Tristan

Tristan Island Lobster

Capesante

Scallops

Gamberoni

King Prawns



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Desserts

Bisquit al Cioccolato Guanaja e Puré di Mango

Guanaja Chocolate Bisquit and Mango Purée

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit salad

Tiramisù al calice

Panna cotta, Fragole, Coulis di Fragole allo Zenzero

Fresh Cream Pudding, Strawberries and Ginger Strawberries Coulis

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.