



DUE TORRI HOTEL

VERONA



Sapori del Nord Italia un percorso gastronomico

Abbiamo pensato di proporvi una degustazione di Salumi e Formaggi di alta qualità, abbinata a piccole delicatezze gastronomiche, riscoprendo i prodotti che caratterizzano il Nord Italia

... fra Malghe, Salumerie e Gastronomie

La Bresaola di Manzo della Valtellina IGP e Robiola di Roccaverano DOP	€ 40,00
Il Prosciutto Cotto artigianale 'Antonio' e Gorgonzola piccante DOP Gran Riserva	€ 25,00
Il Culatello di Zibello presidio Slow Food e Fontina Aosta DOP	€ 45,00
Soppressa veneta di Cantina e Monteveronese d'Alleva	€ 30,00
Speck di Sauris e Vellutata di Pecora	€ 25,00

Accompagnati da

Radicchio sott'Olio da noi prodotto
Piccoli Peperoni farciti al Cremoso di Tonno
Fantasia dell'Orto 'Dolce Forte'
Caramelle dell'Orto



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Dalla Terra

Le nostre fresche Proposte

Carne cruda di Razza Piemontese	€ 28,00
<i>Salsa di Burrata e Sedano, Mirtilli e Peperoni croccanti</i>	
Pollo affumicato 'in trasparenza'	€ 25,00
<i>Mimosa d'Uovo, Ortaggi in Pinzimonio e Maionese allo Yogurt</i>	
Lingua e Foie Gras - Spuma di Patate, Tartufo e Amarone rappreso	€ 30,00
Filetto d'Oca	€ 25,00
<i>Marinato al Pepe verde, Macedonia di Frutti rossi al Balsamico, Ricotta mantecata e Rucola</i>	

Dal Grill

Cuor di Filetto di Fassone Piemontese, 250 gr	€ 48,00
Nodino di Vitella da Latte di Montagna, 550 gr	€ 44,00
Galletto Ruspante OGM Free	€ 30,00
Braciola di Suino brado di Mora romagnola, 400 gr	€ 38,00
Fiorentina di Fassone piemontese Kg 1,100 per 2 persone	€ 80,00

Le nostre carni sono accompagnate da piccole Verdure grigliate e Patatine novella al Rosmarino... e una selezione di Salse.

... e Dal Mare

I nostri Crudi

Gambero rosso di Marzara	€ 40,00
<i>Ciliegine di Mozzarella Fior di Latte, Acqua di Pomodoro, Fiori, Erbe e Germogli</i>	
Pro 'Fumo' di Salmone Balik - Asparagi, Mele Granny Smith e Uova al Salmone	€ 35,00
Crudo di Pesce da (A)Mare - Frappè di Pomodorini Dolci, Burrata e Origano	€ 37,00
Ostriche piatte di Bretagna 'Belon'	€ 40,00
<i>Scaglie di Parmigiano 36 mesi DOP, Caviale di Balsamico e Rucola</i>	
Caviale Beluga 50 gr - Con Blinis, Mimosa d'Uovo e Panna leggermente acidula al Limone	€ 300,00

Dal Grill

Astice e Catalana di Verdure	€ 50,00
Noci di Capesante Boston - Salmoriglio ai Ricci di Mare	€ 50,00
Branzino sfilettato - Pomodorini, Capperi in Fiore, Olive e Basilico	€ 50,00
Il Mare ci propone...	€ 45,00

I nostri Pesci sono serviti con piccole verdure grigliate e Patatine novelle al Rosmarino



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Le Golosità

Frutta fresca tagliata 'come un sashimi'	€ 12,00
<i>Frappè alla Mela verde</i>	
Biancomangiare al Latte di Mandorla	€ 12,00
<i>Nel Giardino di Fragole, Fiori, Mentuccia e piccole Spumiglie</i>	
Tiramisù 2.0	€ 12,00
<i>Sbrisolona, Caffè, Crema Tiramisù e Pralinato alla Nocciola</i>	
Cremoso al Cioccolato bianco	€ 12,00
<i>E Gelatina Mango, Gruetine di 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.