

"Cucinare per me non è solo un lavoro... è passione, amore, identità e sostenibilità...

La mia idea di cucina si basa sul concetto della sostenibilità dei prodotti,
sulla tradizione con uno sguardo rivolto sempre al futuro,
senza mai dimenticare i vegetali, fondamentali nel nostro menù.

Ogni singolo ingrediente è ricercato personalmente da me
per creare piatti unici con la qualità alla base di ogni ricetta.

Studio, ricerco ed elaboro con l'obiettivo di far vivere un'esperienza unica ad ogni singola persona
e per stupire con profumi, aromi e consistenze...
perché mangiare deve essere un'avventura per occhi, naso e bocca.

Cucina non è mangiare... è molto, molto di più!
Cucina è poesia, condivisione e passione..."

Salvatore Garofalo
Executive Chef

"Cooking for me is not just a job... it is passion, love, identity and sustainability..."

*My idea of cooking is based on the concept of sustainability of products,
tradition with an eye to the future, without ever forgetting vegetables,
which are fundamental in our menu.*

*Each and every ingredient is personally researched by me
to create unique dishes with quality at the base of each recipe.*

*I study, research and elaborate with the goal of giving each and every person
a unique experience and to amaze with scents, aromas and textures...
because eating must be an adventure for the eyes, nose and mouth.*

*Cooking is not eating...it is much, much more!
Cooking is poetry, sharing and passion..."*

Salvatore Garofalo
Executive Chef

Lunch



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

LEADING HOTELS





DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

LEADING HOTELS

Antipasti / Appetizers



12	Culatello di Zibello con melone dolce <i>Culatello di Zibello with sweet melon</i>	€ 24
9-14	Insalata di polipo alla mediterranea Polipo, sedano, patate, olive, prezzemolo e pomodorini <i>Mediterranean-Style Octopus Salad</i> <i>Octopus, celery, potatoes, olives, parsley and cherry tomatoes</i>	€ 24
1	Insalata Greca Feta, cetriolo, pomodori, peperone, olive e origano <i>Greek Salad</i> <i>Feta cheese, cucumber, tomatoes, peppers, olives and oregano</i>	 € 24
1-7	Tartare di manzo condita alla francese <i>Beef Tartare, French-style seasoning</i>	€ 24
7	Insalata caprese, pomodorini variegati, Bufala D.O.P e basilico <i>Caprese Salad with mixed cherry tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P. and basil</i>	 € 20




Sandwiches



1-3-7-10	Club sandwich Pollo, uova, lattuga, bacon, pomodoro, maionese e patatine <i>Chicken, eggs, lettuce, bacon, tomato, mayonnaise and fries</i>	€ 27
1-7-10	Toast prosciutto e formaggio con patatine <i>Ham and cheese toast with fries</i>	€ 20
1-3-7-10	Avocado Toast Uova, salmone affumicato, cream cheese, avocado, pane integrale, pomodoro e patatine <i>Eggs, smoked salmon, cream cheese, avocado, whole grain bread, tomato and fries</i>	€ 27

Primi Piatti / First Courses



1-3-7	Tortellini di Valeggio con crema di parmigiano e tartufo nero <i>Valeggio tortellini with parmesan cream and black truffle</i>	 € 23
1-4-9-14	Spaghettono al nero di seppia con vongole, aglio, olio e peperoncino <i>Squid ink spaghettini with clams, garlic, oil and chili</i>	€ 24
1-3-7	Trofie al pesto genovese e polvere di pomodoro <i>Trofie with Genoese pesto and tomato powder</i>	 € 21
1-7	Fusilloni al pomodoro Gerardo di Nola e basilico <i>Fusilloni pasta with "Gerardo di Nola" tomato and basil</i>	 € 20







Secondi Piatti / Main Courses



1-3-5-7	Due Torri Cheesburger Pane, burger di manzo, cheddar bio, bacon, pomodoro, lattuga e maionese <i>Bread, beef burger, organic cheddar, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise</i>	€ 28
7-8-12	Roast beef di manzo, salsa di arrosto, senape e verdure in agrodolce <i>Roast beef with gravy sauce, mustard, and sweet-and-sour vegetables</i>	€ 28
1-3-4-7	Caeser Salad di Pollo Pollo, lattuga, acciughe, maionese, crostini e parmigiano <i>Chicken Caesar Salad</i> <i>Chicken, lettuce, anchovies, mayonnaise, croutons and parmesan</i>	€ 25
4-10	Tonno rosso scottato con salsa asiatica e insalata riccia <i>Seared bluefin tuna with Asian sauce and curly lettuce salad</i>	€ 29






Contorni / Side Dishes



Insalata Mista <i>Mixed salad</i>	 	€ 15
Patate in tripla cottura e ketchup all'italiana <i>Triple-cooked potatoes with Italian-style ketchup</i>	 	€ 14
Insalata di pomodori e basilico <i>Tomato and basil salad</i>	 	€ 13

Dolci / Dessert



1-3-7	Tiramisù Due Torri <i>Tiramisù "Due Torri style"</i>	 € 14
	Tagliatta di frutta fresca <i>Fresh fruit platter</i>	  € 14
	Sorbetto al lampone <i>Raspberry sorbet</i>	  € 12
1-3-7	100% Cacao Bavarese al cioccolato fondente 70%, ribes e grue di cacao <i>Dark chocolate bavarian cream 70%, red currants and cocoa nibs</i>	€ 15



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Prodotto Locale / Local Product

Per eventuali intolleranze, si prega di richiedere la lista degli allergeni al personale di sala. Coperto 5 €
For any intolerances please request the allergen list from the wait staff. Cover charge 5 €