



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Antipastí di Mare

Tartare di ricciola, rapa rossa e sedano in julienne (4, 5, 8, 9, 12)	€ 27,00
Calamari alla piastra, farinelli saltati, purea di carote e cialda di mais croccante (5, 14)	€ 26,00
Gamberi del mediterraneo rosolati con cous cous integrale, coriandoli di verdure e coulis di pomodoro alle mandorle (1,2,6,8,9,12)	€ 30,00
Cuore di Cappasanta dorata su crema di Cavolo rapa, note di Sesamo nero e Crescione di Acetosella (7, 11, 12, 14)	€ 30,00

Antipastí di Terra

Spizzicando prosciutti e formaggi (7, 8, 12) (prosciutto crudo San Daniele, Spalla cruda di Palasone, soppressa veneta di cantina)	€ 29,00
Petto di faraona cotto a bassa temperatura e poi tostato, spinacine, cipollotto e papaia (5, 6, 9)	€ 25,00
Battuta di manzo grass-fed, ovetto di quaglia, frutto del capperò e senape di Digione (3, 10, 12)	€ 28,00
Indivia belga e funghi scottati con citronette allo zenzero, rapanelli e semi di girasole tostati (5, 6, 7, 11)	€ 21,00

Primi piattí

Gazpacho con pesto al basilico e crostini croccanti al timo (1, 8, 9, 12)	€ 18,00
Spaghetti di Gragnano "aglio, olio e peperoncino" con vongole veraci e bottarga di muggine (1, 8, 9, 12)	€ 23,00
Tortelli di ricotta ed erbe selvatiche di campo mantecati con burro di malga ed erba cipollina, riduzione al marsala, olive taggiasche e limone del Garda (1, 3, 5, 6, 7, 12)	€ 25,00
Tagliolini con ragù di carni bianche da cortile al pepe di Sarawack, Brunoise di verdure e ricotta affumicata (1,3,6,7,9,12)	€ 23,00



DUE TORRI HOTEL

VERONA



Secondi Piatti

Il Mare

Ombrina Boccadoro (4)	€ 35,00
Branzino del Mediterraneo (4)	€ 39,00
Polipo di Santo Spirito (14)	€ 38,00
Oggi il Mare propone... (4, 14)	€ 39,00

La Terra

Costolette di agnello scozzese	€ 36,00
Lombatina di vitello della Lessinia	€ 34,00
Manzo Rib Eye di Frisona Bio	€ 39,00
Secreto di Maialino iberico, Patanegra de Belota 100%	€ 34,00
Composizione di verdure di stagione	€ 23,00

Dessert

Semifreddo al pistacchio con spuma al cocco, trasparenza di pompelmo rosa e frollino al Brut di cacao (1, 3, 6, 7, 8, 12)	€ 14,00
Bavarese all'albicocca reale di Imola con pera in infusione di pepe di Timut, gelato al lampone e vela di lingua di gatto (1, 3, 6, 7, 12)	€ 14,00
Tiramisù (1, 3, 7)	€ 12,00
Tagliata di frutta fresca	€ 12,00

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.