

"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

Fine Dining



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

LEADING
HOTELS






DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

LEADING
HOTELS



Antipasti / Appetizers



14	Ostrica Gillardeau <i>Gillardeau oyster</i>	al pezzo / per piece € 7	
2-4-14	Crudo di pesci e crostacei secondo il mercato <i>Raw fish and shellfish selection according to market availability</i>	€ 36	
12	Culatello di Zibello e Parmigiano Reggiano 36 mesi e balsamico di Modena invecchiato <i>Culatello di Zibello with 36-month aged Parmigiano Reggiano and aged balsamic vinegar from Modena</i>	€ 30	
4-12	Ricciola Hamachi, agrumi, cipolla rossa e jalapeño <i>Hamachi amberjack, citrus fruits, red onion and jalapeño</i>	€ 32	
5-6-7-8-9-10	Wagyu A5 scottato, salsa ponzu, mela verde, kefir e aneto <i>Seared A5 Wagyu, ponzu sauce, green apple, kefir and dill</i>	€ 36	
7-8-12	Insalata di radicchio variegato, pere, Monte Veronese, aceto balsamico invecchiato e anacardi <i>Variegated radicchio salad, pears, Monte Veronese cheese, aged balsamic vinegar and cashews</i>	  € 24	
1-3-7	Tartare di vitello, French toast, Parmigiano e maionese ai porcini <i>Veal tartare, French toast, Parmigiano and porcini mayonnaise</i>	 € 29	
7-10-14	Polpo alla gallega, cremoso di patate, paprika e prezzemolo <i>Galician-style octopus, potato cream, paprika and parsley</i>	€ 30	




Primi Piatti / First Courses



1-3-7	Fusillone al pesto genovese e polvere di pomodoro <i>Fusillone pasta with Genovese pesto and tomato powder</i>	 € 24
2-7-8	Gazpacho di pomodoro, stracciatella pugliese, mandorle e gambero rosso <i>Tomato gazpacho, Puglian stracciatella, almonds and red prawn</i>	€ 26
1-3-7	Tortellino di Valeggio con crema di Parmigiano e tartufo nero <i>Valeggio tortellini with Parmigiano cream and black truffle</i>	 € 26
1-3-4-7-14	Gnocchi di patate, ricci di mare, caviale, burro affumicato e olio al prezzemolo <i>Potato gnocchi, sea urchin, caviar, smoked butter and parsley oil</i>	€ 30

Secondi Piatti / Main Courses



7-12	Agnello della Lessinia, topinambur, cremoso di patate, salsa al Porto e polvere di porro alla brace <i>Lessinia lamb, Jerusalem artichoke, potato cream, Porto wine sauce and charred leek powder</i>	 € 40
7-12	Ribeye steak USA (300/350 g) alla plancia servita con patate in tripla cottura e il suo fondo <i>USA ribeye steak (300/350 g), grilled, served with triple-cooked potatoes and its jus</i>	€ 50
4-7-14	Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	€ 40
4-7-12	Rombo alla plancia, caviale, beurre blanc all'aneto e mini pannocchie arrostitite <i>Grilled turbot, caviar, dill beurre blanc and roasted baby corn</i>	€ 42
7	Cavolfiore in consistenze e variazioni <i>Cauliflower in textures and variations</i>	  € 24



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 €