

Bistrot^{al2}

Menù Pasqua

OUR EASTER LUNCH

I nostri Lievitati
Our leavened products

Piccoli benvenuti dello Chef
Welcome of the Chef

★★★★★

Uovo Morbido, Piselli in consistenze, Monte Veronese e cialda croccante
Soft egg, textured peas, Monte Veronese cheese and crunchy wafer

★★★★★

**Risotto agli Asparagi verdi e Bianchi,
Carpaccio d'Anatra affumicato e Spuma di Zabaione salato**
Risotto with green and white asparagus,
smoked duck carpaccio and salted zabaglione foam

★★★★★

Agnello della Lessinia, Porro alla Brace, Fondo al Porto e Tartufo nero
Lamb from Lessinia, grilled leek, Port stock and black truffle

★★★★★

**Sfera di Cioccolato ripiena con Mousse di Nocciola,
Soffice al caffè e Arancia candita**
Chocolate sphere filled with hazelnut mousse,
coffee fluffy and candied orange

★★★★★

Selezione Vini Due Torri
Due Torri Hotel's Wine Selection
Lugana DOC Brut Metodo Classico 40 mesi – Bulgarini
Sauvignon Blanc DOC "Turmhof" 2021 - Tiefenbrunner
Etna D.O.C. Rosso "Passione" 2020 – Theresa Eccher
Recioto di Soave DOCG Classico "Col Foscarin" 2016 - Gini

★★★★★

Acqua minerale, caffè e servizio inclusi
Mineral water, coffee and service included

euro 140
per persona / per person

Info e prenotazioni | Info & Reservations:
Tel 045 595044 – conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com
Piazza Sant'Anastasia 2 - Verona



★★★★★

VERONA

DUE TORRI HOTEL  **LEADING HOTELS**