



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

## Antipasti di Mare

Ostrica Gilardeu Tg 3, servita con Sferificazione di limone del Garda, Parmigiano Reggiano, Sferificazione di Scalogno e aceto di Lampone 6pz (2,4,7,12,)	€ 40,00
Tartare di ricciola, Guacamole, mango e julienne di Sedano (4,9,12)	€ 30,00
Gamberi Viola di Gallipoli, limone del Garda, Gelè di Lamponi, streusel salato al cacao e finocchio Marino (2,4,8,12)	€ 30,00
Noce di Cappasanta arrostita su crema di Sedano di Verona, Liquirizia e croccante di patate (4, 5, 7, 8,12)	€ 29,00
Tonno Rosso scottato, Basilico, cappuccio marinato, Wasabi e Nastruzio (4, 5, 6,11, 12)	€ 30,00

## Antipasti di Terra

Spizzicando prosciutti e formaggi (7,10,12) <i>(Culatello Podere Cadessa, Coppa di San Secondo, Salame di Cantina Veneta) (Robiola affinata all'Amarone, Parmigiano Reggiano 40mesi, caciotta di Malga)</i>	€ 29,00
Battuta di manzo grass-fed, Nocciole Caramellate, cipolla in agrodolce, Salsa al Parmigiano e polvere di Capperi (7,8,6)	€ 28,00
Vitello della Lessinia con Spuma di salsa tonnata, Brunoise di verdure croccanti e Jus di Vitello (5, 7, 10)	€ 28,00
Radicchio di Stagione, Tartufo estivo, pere e Monte Veronese della Lessinia (7, 12)	€ 23,00



DUE TORRI HOTEL  
VERONA  
\*\*\*\*\*L



## Secondi Piatti

### Il Mare

Corba Rossa (2,4,7)	€ 36,00
Branzino del Mediterraneo (2,4,7)	€ 39,00
Polipo di Santo Spirito (2,4,7,14)	€ 39,00
Pescato della Settimana (2,4,7,14)	€ 38,00

### La Terra

Costolette di agnello Grass Fed (7, 12)	€ 38,00
Tomahawk di pollo ruspante Bio (7, 12)	€ 34,00
Manzo Rib Eye di Scottona (7)	€ 39,00
Petto D'Anatra Francese Dry Aged (7, 9, 12)	€ 37,00
Composizione di verdure di stagione (5, 6)	€ 24,00

## Dessert

Tiramisù (1, 3, 7)	€ 14,00
Semifreddo al pistacchio di Bronte, Spuma al Cocco, Streusel al cacao e coulis al Mango (1, 3, 7, 8)	€ 14,00
Frutta fresca assortita	€ 12,00
Gelato di nostra produzione (7, 8) <i>Pistacchio, Cioccolato fondente</i>	€ 12,00
Sorbetto di nostra produzione (8) <i>Mango, Lampone</i>	€ 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.*



DUE TORRI HOTEL  
VERONA  
\*\*\*\*\*L



## Starters from the Sea

Gilardeu Oyster size 3, Garda Lemon Sphere, Parmesan Cheese, Shallot Sphere and Raspberry Vinegar (2,4,7,12,)	€ 40,00
Amberjack Tartare, Guacamole, Mango and Celery julienne (4,9,12)	€ 30,00
Purple Raw Shrimps from Gallipoli, Garda Lemon, Raspberry Gelé, Salted Cocoa streusel and Sea fennel (2,4,8,12)	€ 30,00
Roasted Scallop on a Celery Cream, Liquorice and Potato Brittle (4, 5, 7, 8,12)	€ 29,00
Browned Red Tuna, Basil , marinated Cabbage, Wasabri and Natruzio (4, 5, 6,11, 12)	€ 30,00

## Starters from the Ground

Local Ham and Cheese selection (7,10,12) <i>(Culatello Podere Cadessa, Coppa from San Secondo, Venetian Salami) (Amarone Robiola Cheese, Parmesan Cheese 40 months, Caciotta Cheese)</i>	€ 29,00
Grass-fed Beef, caramelized Huzelnuts, sweet and sour Onion, Parmesan cream and Caper's powder (7,8,6)	€ 28,00
Veal from Lessinia with Tuna sauce, crispy vegetables Brunoise and Veal Jus (5, 7, 10)	€ 28,00
Seasonal Radicchio Salad, summer Truffle, Pears and Monte Veronese Cheese (7, 12)	€ 23,00



DUE TORRI HOTEL  
VERONA  
★★★★★



# Main Courses

## The Sea

Red Croaker (2,4,7)	€ 36,00
Mediterranean Seabass (2,4,7)	€ 39,00
Octopus from Santo Spirito (2,4,7,14)	€ 39,00
Catch of the Week (2,4,7,14)	€ 38,00

## The Ground

Grass Fed Lamb Ribs (7, 12)	€ 38,00
Organic Chicken Tomahawk (7, 12)	€ 34,00
Scottona Beef Rib Eye (7)	€ 39,00
French Duck Breast Dry Aged (7, 9, 12)	€ 37,00
Seasonal vegetables composition (5, 6)	€ 24,00

## Dessert

Tiramisù (1, 3, 7)	€ 14,00
Bronte Pistachio Parfait Coconut Mousse,	
Cocoa streusel and Mango coulis (1, 3, 7, 8)	€ 14,00
Mixed fresh Fruit	€ 12,00
Home-made Ice-cream (7, 8)	€ 12,00
<i>Pistachio, Dark Chocolate</i>	
Sorbetto di nostra produzione (8)	€ 12,00
<i>Mango, Raspberry</i>	

*We kindly advise our valued Guests that all the allergens object of UE Regulation 1169/2011 are used in our kitchen. Please kindly communicate before your order any intolerance in order to readily satisfy your needs with an alternative proposal. The specific documentation regarding ingredients and allergens used is available on request. Our staff remains at your complete disposal for any further information and request.*