"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

DUE TORRI HOTEL
VERONA
★★★★★L
LEADING HOTELS

Panoramic Dinner

DUE TORRI HOTEL
VERONA
★★★★★L
LEADING HOTELS

Antipasti — STARTERS

Ostriche Gillardeau 6pz — 34
Gillardeau Oysters 6pcs
14

Scampi, Salsa allo Champagne, Caviale, Aneto e Mandorle — 30
Shrimps, Champagne Sauce, Caviar, Dill and Almonds
2 - 7 - 8 - 12

Tartare di Manzo Dry Aged, French Toast, Maionese ai Porcini e Parmigiano — 28
Dry Aged Beef Tartar, French Toast, Porcini Mushroom Mayonnaise and Parmesan Cheese
1 - 3 - 7 -10

Insalata di Radicchio Variegato, Anacardi, Fichi, Parmigiano e Aceto Balsamico invecchiato — 24
Variegated Radicchio Salad, Cashews, Figs, Parmesan and Aged Balsamic Vinegar
7 - 8 - 12

Salmone Selvaggio le sue Uova, Panna Acida, Erba Cipollina e Pane Croccante — 30
Wild Salmon, Sour Cream, Chives, Crispy Bread and Salmon Eggs
1 - 4 - 7

Filetto di Vitello, il suo Fondo , Salsa Tonnata, Rafano e Cipolla Rossa in Agro — 29
Veal Fillet, Tuna Sauce, Horseradish and Red Onion in Sour
3 - 7 - 9

Baccalà alla Provenzale, Acqua di Pomodoro, Basilico e Pane Arrostito — 27
Cod Fish, Tomato Water, Basil and Roasted Bread
1 - 4 - 7

Culatello di Parma, Spalla cotta di San Secondo serviti con Gnocco fritto Emiliano — 28
Parma Ham "Culatello", Cooked Ham "San Secondo" served with Emilian Fried "Gnocco"
1 - 5 - 7

Crudo di Pesce e Crostacei secondo il Pescato — 36
Raw Fish and Shellfish according to the Catch of the Day
2 - 4 - 14

Primi Piatti — FIRST COURSES

Gazpacho di Pomodoro Verde, Yogurt e Mandorle — 20
Green Tomato Gazpacho, Yogurt and Almonds
7

Tortellini di Valeggio con Crema di Parmigiano e Tartufo Nero Estivo — 26
Tortellini Pasta from Valeggio with Parmesan Cream and Black Summer Truffle
1 - 3 - 7

Tagliolini Doppio Tuorlo, Crema di Peperoni Rossi, Polvere di Culatello e Gamberi Rossi — 28
Fresh Pasta Tagliolini, Red Pepper Cream, Parma Ham "Culatello" Powder and Red Prawns
1 - 2 - 3 - 7

Secondi Piatti — MAIN COURSES

Filetto di Manzo alla Rossini — 45
Beef Fillet cooked in Rossini Style
1 - 7 - 12

Pescato del Giorno — 40
Catch of the Day
4 - 14

Agnello Della Lessinia, Topinambur Fondente, Cremoso di Patate e Polvere di Porcini — 39
Lamb from Lessinia, Jerusalem Artichoke, Creamy Potatoes and Porcini Mushroom Powder
7 - 12

Branzino alla Piastra, Caviale, Salsa allo Champagne e Mini Pannocchie al Burro — 40
Grilled Sea Bass, Caviar, Champagne Sauce and Baby Corn cooked in Butter
4 - 7 - 12

Cavolfiore in Consistenze e Tartufo Nero estivo — 25
Cauliflower in Consistencies and Black Summer Truffle
7

Per eventuali intolleranze, si prega di richiedere la lista degli allergeni al personale di sala. Coperto 5,00 euro.
For any intolerances please request the allergen list from the wait staff. Cover charge Euro 5.00.