

*“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*

*B*usiness Lunch



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★



Antipasti

Culatello di Zibello con Scaglie di Parmigiano Reggiano 7	Euro 25,00
Uovo Poche, Spinacini al burro, crema di Zucca e Parmigiano 3 - 7	Euro 22,00
Tartare di Vitello della Lessinia, pane Croccante, Spuma di Monte Luppo e Aneto 1 - 7	Euro 26,00
Insalata di Radicchio Variegato, Tartufo, Monte Veronese e Pere 7	Euro 22,00

Primi Piatti

Tortellini di Valeggio con burro di Malga, fonduta di Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero 1 - 3 - 7	Euro 24,00
Risotto all'Amarone della Valpolicella 7 - 12	Euro 23,00
Tagliolini con Ragù di Anatra Muta e Arancia 1 - 3 - 7 - 12	Euro 22,00
Spghettone Felicetti al Pomodoro Gerardo di Nola e Basilico 1 - 7	Euro 20,00

Secondi Piatti

Pollo Nostrano, Crema di Zucca e Verdure di Stagione 7	Euro 26,00
Tagliata di Manzo Rucola, Parmigiano e Patate al Forno 7	Euro 30,00
Trancio di Salmone, verdure di Stagione e dressing all'aneto 4 - 7	Euro 28,00
Trancio di Rombo, Zucca e verdure di Stagione 4 - 10	Euro 29,00

Dolci

Tiramisù Due Torri 1 - 3 - 7	Euro 14,00
Frutta Assortita di Stagione	Euro 12,00
Sorbetto alla Barbabietola e Lamponi	Euro 12,00
Gelato alla Crema con Amarene 1 - 7	Euro 12,00