



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★L

Menù Pasqua

OUR EASTER LUNCH

Domenica 5 Aprile, ore 12.30
Sunday April 5th, 12.30 pm

Piccoli benvenuti dello Chef
Welcome of the Chef

Petto di quaglia glassato, spuma di zabaione e insalatina di piselli
Glazed quail breast, zabaione foam and pea salad

Riso Carnaroli riserva San Massimo, salsa allo champagne, asparagi verdi e bottarga di tuorlo affumicato
Carnaroli Rice "Riserva San Massimo", champagne sauce, green asparagus and smoked egg yolk bottarga

Agnello della Lessinia, tartufo nero, asparagi bianchi e salsa al foie gras e whisky affumicato
Lessinia lamb, black truffle, white asparagus and foie gras sauce with smoked whisky

100% cacao, bavarese al cioccolato fondente 70%, gel di ribes, confit di lamponi e croccante di gruè di cacao
100% cocoa, 70% dark chocolate bavarian cream, red currant gel, raspberry confit and cocoa nib crunch

SELEZIONE VINI DUE TORRI

Due Torri Hotel's Wine Selection

*Crémant de Limoux Brut-Maison Belles Eaux
Mâcon-Villages Chardonnay 2023-Vuillemetz
Monte Solane Valpolicella Ripasso 2017-Ugolini
Recioto di Soave Classico 2020-Rocca Sveva*

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