

“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

Fine Dining



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★L

LEADING
HOTELS®

IT



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★L

LEADING
HOTELS®

Antipasti



7, 9, 12, 14	Cavallo, ostrica, erbe amare e salsa di vitello	€ 30
4, 6, 10, 12	Anguilla alla brace, bietoline, brodo dashi e ibisco	€ 32
1, 9, 12	Battuta di manzo al coltello, midollo, scalogno e pane arrostito	€ 29
3, 7	Uovo morbido, Parmiggiano, soffice patata e tartufo	 € 27
3, 7, 12	Lattuga alla brace, salsa Mornay, prezzemolo e yuzu	 € 26
4, 9	Ricciola Hamachi, agrumi, prezzemolo e jalapeño	€ 30

Primi Piatti



1, 4, 7	Spaghettone mantecato al burro acido, katsuobushi e caviale calvisius	€ 35
7, 12	Risotto all'Amarone, Monte Veronese e salsa di manzo	  € 32
1, 3, 7, 9	Tortello di zucca, mostarda, amaretto e acqua di Parmigiano	  € 30
1, 7, 12	Mezzi paccheri, lepre, foies gras, salsa beurre rouge e aceto di lamponi	€ 32
1, 3, 7, 14	Gnocchi di castagne, cime di rapa, calamari e olio al pomodoro affumicata	€ 30

Secondi Piatti



1, 2, 3, 4, 7	Scampo, foies gras, yuzu, beurre rouge, caviale calvisius e pane croccante	€ 45
1, 7, 9, 12	Piccione alla brace in tutte le sue parti e radicchio di stagione	 € 45
7, 12	Cervo, sedano rapa, pere, ginepro e salsa al Grand Veneur	€ 40
7, 12	Chateaubriand di manzo servito con purè e la sua salsa (350gm)	€ 60
2, 4, 12, 14	Branzino al vapore, zuppetta di crostacei, finocchino brasato e limone	€ 40
7, 12	Sedano rapa, beurre blanc al miso, topinambur e olio alle erbe	  € 27

Menù Degustazione



(compreso di coperto)

Degustazione Libera Interpretazione Dello Chef 6 Portate alla Cieca compreso Dessert	€ 120
Degustazione Vegetariano 5 Portate alla Cieca compreso Dessert	 € 85



Vegano



Vegetariano



Prodotto Locale

Per eventuali intolleranze, si prega di richiedere la lista degli allergeni al personale di sala. Coperto 5 €