



DUE TORRI HOTEL

VERONA  
\*\*\*\*\*



## Entrate cotte e crude

Cannellone di zuccina e Formaggella di capra, Maionese di carote , Arance e Zenzero (1, 5, 7, 11)	€ 18,00
Polipo e Patate grigliate, Colatura di Burrata affumicata, Cavolo viola, Alghe marine e Sbrisolona salata (1, 3, 4, 7, 8, 9)	€ 26,00
Battuto di razza piemontese, Tartufo pregiato, Sesamo e Yogurt bianco (7, 9, 1)	€ 22,00
Anatra crodino e Pop corn (6, 8, 11)	€ 20,00

## Primi piatti contemporanei

Ma che cavolo di "Cacio e Pepe!!" (1, 3, 7)	€ 20,00
Riso, centrifuga di Mela verde, Astice e Tartufo (2, 7)	€ 26,00
Lungomare "Pasta e Fagioli" (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	€ 25,00
Fagottelli di gallina "Grisa" della Lessinia con sedano di Verona, Carote e Camomilla selvatica (1, 3, 9, 11)	€ 22,00

## Piatti principali

Tiramisu di baccalà (4, 5, 6, 7, 9)	€ 28,00
Tonno e "Bagna Caoda" (1, 4, 5, 7)	€ 35,00
Capocollo di maiale "mora Romagnola", Insalatina di Radicchio tardivo, Zucca fermentata, Frutta secca e Salsa alla Liquirizia (5, 9)	€ 24,00
Controfiletto d'agnello di pecora Brogna, Castraure, Nocciole, Patate e Amarone rappreso (1, 3, 5, 6, 8, 9)	€ 32,00



DUE TORRI HOTEL

VERONA  
★★★★★

THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

## Formaggi

“Omaggio” ai Formaggi italiani, Confetture, Mostarda e Pan brioche (1, 7) € 25,00

## Golosità

Frollini al Mascarpone e Salsa di Caffè al Cioccolato amaro (1, 3, 7) € 12,00

Cioccolato, Lampone e Zafferano (1, 3, 7, 8) € 12,00

Biancomangiare al Latte di Mandorla 2.0 (4, 7) € 12,00

Winter Garden (1, 3, 7) € 12,00

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. I ricci di mare sono selezionati per noi da Selecta Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. CE 1169/2051.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasil, pistacchi e noci macadamia) - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



DUE TORRI HOTEL

VERONA



## Degustazione

Il menu degustazione viene proposto entro le 13.30 per il pranzo ed entro le 21.30 per la cena, dopo questi orari sarà disponibile esclusivamente alla carta.

Il menu degustazione viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo.

## Viaggio Gastronomico intorno allo Stivale

La nostra cucina in sei passaggi

Stuzzic, Appetito

Polipo e Patate grigliate, colatura di Burrata affumicata, Cavolo viola, Alghe marine e Sbrisolona salata  
(1, 3, 4, 7, 8, 9)

Anatra crodino e pop corn (6, 8, 11)

Ma che cavolo di "Cacio e Pepe!!" (1, 3, 7)

Capocollo di maiale "mora Romagnola"

Insalatina di Radicchio tardivo, Zucca fermentata, Frutta secca e Salsa alla Liquirizia (5, 9)

Frollini al Mascarpone e Salsa di Caffè al Cioccolato amaro (1, 3, 7)

€ 65,00 a persona

Executive Chef, Roberto Ottone

Restaurant Manager, Ali Zaza