

M

MADONNA VERONA



M

Antipasti

Melanzana Golosa

Cuore di melanzana con crema di Parmigiano, doppio pomodoro e chips croccanti di topinambur. 14

Eggplant heart with Parmesan cream, double tomato sauce, and crispy Jerusalem artichoke chips.

Tacos

Tacos croccanti con cardoncelli, pomodorini, insalata e cheddar filante. 14

Crispy tacos with cardoncelli mushrooms, cherry tomatoes, lettuce, and melty cheddar.

Crostone di Branzino

Pane tostato con branzino in bisque di crostacei, crema di zucchini e olive. 14

Toasted bread with seabass in shellfish bisque, zucchini cream, and olives.

La nostra Vichyssoise

Crema calda di patate e porri con spaghetti di calamari bruciati. 14

Warm potato and leek cream with charred squid spaghetti.

M

Primi piatti

Ottantamente

Pennette alla vodka cremose con fonduta di formaggio e pancetta croccante. 17

Creamy vodka penne with cheese fondue and crispy pancetta.

Gnocchi Viola

Gnocchi di patate viola con crema di zucchine, menta e baccalà mantecato. 18

Purple potato gnocchi with zucchinis and mint cream, topped with whipped salted cod.

Baciami ancora

Spaghetti al nero di seppia e aglio nero (non profuma l'alito) con baby peperoni e quenelle di gamberi crudi. 18

Black ink and black garlic spaghetti (won't perfume your breath) with baby peppers and raw prawn quenelle.

Risotto de la luisa

Riso Vialone Nano tostato con salsa all'Amarone e zucca caramellata. 15

Toasted Vialone Nano risotto with Amarone wine sauce and caramelized pumpkin.

M

Secondi piatti

Il Coccio

Calamaretti ripieni di pane profumato, serviti con caponatina siciliana.

20

Baby squid stuffed with aromatic bread, served with Sicilian-style caponatina.

Branzino capperi, olive e crema di limone

Filetto di branzino con capperi, olive e crema di limone, servito con polentina grigliata.

22

Seabass fillet with capers, olives, and lemon cream, served with grilled polenta.

Tagliata di faraona al radicchio e Montasio

Tagliata con radicchio e Montasio.

22

Guinea fowl tagliata with radicchio and Montasio cheese.

Il nostro Rossini

Roast beef “à l’Anglaise” porcini e patate, con salsa al Recioto, tartufo e crema di foie gras.

24

“À l’Anglaise” roast beef stuffed with mushrooms and potatoes, served with Recioto sauce, truffle, and foie gras cream.