

VISTA

PALAZZO | VERONA

★★★★L

RISTORANTE SOTTOVOCE

Benvenuti a Verona con calice di Champagne

Our selection of canapè with a glass of Champagne

AMOUSE BOUCHE

Insalatina alcolica di granseola, rosa e caviale Beluga (2,12)

Alcoholic salad of spider crab, rose, and Beluga caviar

ANTIPASTI ♦ APPETIZER

Radicchio tardivo, noce "Lara", porto rosso, verjus alla mela verde e grana di pecora (7,8,12)

Radish, "Lara"walnut, red port, green apple verjus and sheep Parmigiano

Polenta & Baccalà verso il 2024 (3,4,7)

Polenta & Cod towards 2024

PRIMI PIATTI ♦ FIRST COURSE

Risotto, zucca mantovana, olio al rosmarino e tartufo bianco (5,7,8)

Risotto, with mantuan pumpkin, rosemary oil and white truffle

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

Aragosta, broccolo di Custoza, scorzobianco e salsa Choron al pomodoro (2,3,7,9,12)

Mediterranean lobster, broccoli from Custoza, whitescor, and tomato choron sauce

Piccione, peperone rosso e pistacchio (7,8,9)

Pigeon, red pepper and pistachio

PREDESSERT

Cioccolato bianco, verza, rapanello e karkadè (3,7)

White chocolate, cabbage, radish and karkadè

DESSERT

Gran finale all'italiana (3,5,7,8)

Italian grand finale

COCCOLA FINALE ♦ FINAL CUDDLE

Il nostro panettone artigianale al caramello, cioccolato fondente 64% del Madagascar e vaniglia Tahiti (1,3,7,8)

Home made panettone with caramel, dark chocolate 64% from Madagascar and Tahiti vanilla, served with warm zabaione at "Volume Primo"

Dopo le ore 24 "Cotechino e lenticchie" (7)

After midnight will be served cotechino and lentils

Inizio cena ore 20:00 per tutti gli ospiti | Starting dinner at 8pm for all diners

€ 400 A PERSONA - ACQUA, CAFFÈ

€400 per person - WATER, COFFEE

€ 100 abbinamento vini per persona | €100 wine pairing per person



Per prenotazioni | For reservations:
info@vistapalazzoverona.com - tel: +39 045 1117 0880

