



VISTA

VERONA

★★★★★

Benvenuti a Verona con calice di Champagne
Our selection of canapè with a glass of Champagne

AMOUSE BOUCHE

Zucca al cubo (3,7,8)
Pumpkin cube

ANTIPASTI ♦ APPETIZER

Storione, caviale, gelato alla panna acida e erba cipollina (1,3,4,7)
Sturgeon, caviar, sour cream ice cream and chives

Toast di wagyu, aioli e salsa bernese (1,3,7)
Wagyu toast, aioli and Béarnaise sauce

PRIMI PIATTI ♦ FIRST COURSE

Risotto Riserva S.Massimo al tartufo bianco, scampo e nocciola (2,7,8,9)
Risotto Riserva S.Massimo with white truffle, scampi and hazelnut

SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSE

Astice blu della Normandia alla catalana, bisque aromatica (1,2,7,9)
Catalan-style Normandy blue lobster, aromatic bisque

Lepre alla royale (3,7,8,9,12)
Hare royale

PREDESSERT

Cioccolato bianco, scorzonera, navone e tartufo bianco (1,3,7,8)
White chocolate, salsify, swede and white truffle

DESSERT

Sfoglia, nocciola, limone e cream cheese (1,3,7,8)
Puff pastry, hazelnut, lemon and cream cheese

COCCOLA FINALE ♦ FINAL CUDDLE

Il nostro panettone artigianale della tradizione (1,3,7,8)
Our homemade panettone

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

€ 280 A PERSONA - ACQUA, CAFFÈ

€280 per person - WATER, COFFEE

€70 abbinamento vini per persona | €70 wine pairing per person

Per prenotazioni | For reservations:

info@vistapalazzo.verona.com - tel: +39 045 1117 0880

