




Hotel
Brandoli
★ ★ ★

Ristorante





 **Antipasti – Vorspeisen – Hors d'œuvre** 

**MILLEFOGLIE DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO
CON CROCCANTE DI PARMIGIANO** 10

Tausend Blätter Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse
Millefoglie of aubergines on tomatoes cream with Parmesan
Millefeuille d'aubergines, crème de tomate et Parmesan

**FIORE DI BRESAOLA ALLA ROBIOLA AROMATIZZATA ALLE ERBETTE
CON SALSA BRANDOLI** 12

Bresaola mit Robiola Kräuter und Brandoli Soße.
Bresaola with herbed Robiola and Brandoli sauce.
Bresaola avec Robiola aux fines herbes et sauce Brandoli.

SALUMI MISTI CON GIARDINIERA DI VERDURE SOTT'OLIO 12



Gemischte Aufschnitte mit Giardiniera in Öl
Assortment of Cold Cuts with giardiniera
Charcuterie avec giardiniera

POLENTA GRIGLIATA CON SOPPRESSA VENETA E GORGONZOLA 10

Polenta vom Grill mit Soppresa und Gorgonzola
Grilled Polenta with Soppresa und Gorgonzola
Polenta grillée avec Soppresa et Gorgonzola

BACCALA' TIEPIDO MANTECATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA 12

Kabeljau Vicenza-Stil mit Polenta.
Venetian creamed cod with polenta.
Morue à la vénitienne avec polenta

 **Orario di ingresso al Ristorante** 

Pranzo – Lunch – Mittagessen – déjeuner 12 – 13:30
Cena - Dinner - Abendessen - dîner 19 – 21:30

Chiuso la domenica salvo prenotazioni – Closed on Sunday - Sonntags geschlossen - fermé le dimanche

Coperto – tax € 2,00

I nostri piatti sono preparati in modo genuino con l'uso all'occorrenza di alimenti surgelati.
Our dishes are prepared in a genuine way using, if necessary, frozen foods.
Unsere Gerichte werden in einer authentischen Art unter Verwendung, falls notwendig, Tiefkühlkost.
Nos plats sont préparés d'une manière authentique en utilisant, si nécessaire, des aliments congelés.



*** Primi piatti – Als ersten Gang – As first course ***

GNOCCHI DI PATATE ALLA PESCATORA	14
Gnocchi mit Meeresfrüchten. Gnocchi with seafood. Gnocchis aux fruits de mer.	
STROZZAPRETI AL SUGO DI POLPO E OLIVE TAGGIASCHE	14
Strozzapreti mit Tintenfisch und Taggiasca-Oliven Sauce. Strozzapreti with octopus and taggiasca olive sauce. Strozzapreti à la sauce de poulpe et olives taggiasca.	
TAGLIOLINI CON GAMBERONI, CREMA DI ZUCCHINE E PEPE ROSA	14
Tagliolini mit Garnelen, Zucchinicreme und rosa Pfeffer Tagliolini with prawns, cream of zucchini and pink pepper Tagliolini aux crevettes, crème de courgettes et poivre rose	
BIGOLI AL TORCHIO CON RAGU' DI ANATRA	12
Bigoli mit Entensauce Bigoli with duck ragu Bigoli au canard	
TAGLIATELLE CON RAGU' DI CINGHIALE	12
Tagliatelle mit Wildschweinsauce Tagliatelle with wild boar sauce Tagliatelle au ragoût de sanglier	
LASAGNE AL FORNO	10
Lasagne Bolognese Lasagna Bolognese Lasagnes à la bolognaise	

I nostri piatti sono preparati in modo genuino con l'uso all'occorrenza di alimenti surgelati.

Our dishes are prepared in a genuine way using, if necessary, frozen foods.

Unsere Gerichte werden in einer authentischen Art unter Verwendung, falls notwendig, Tiefkühlkost.

Nos plats sont préparés d'une manière authentique en utilisant, si nécessaire, des aliments congelés.



❁❁ Secondi piatti - Als zweiten Gang - As second course ❁❁

TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO E GRANA O RUCOLA E GRANA	18
Filetsteak mit Balsamico Essig und Parmesan oder mit Raukensalat und Parmesan Fillet steak with balsamic vinegar and Parmesan or rocket salad and Parmesan Coupe de steak de boeuf avec vinaigre balsamique et Parmesan ou roquette et Parmesan	
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA	18
Filetsteak Fillet steak Filet grillé	
GRIGLIATA DI CARNI MISTA CON POLENTA	18
Grillteller Mixed grilled meat Viande grillée mixte	
SOUFFLE' DI PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGI E VERDURE	10
Kartoffelaufbau mit Käse-Fondue und Gemüse Potato soufflé with melted cheese and assorted vegetables Soufflé de pommes avec fromage fondu et légumes variés	
POLPO ALLA PIASTRA CON CREMA DI BROCCOLI E PATATE, E PATE' DI OLIVE LECCINO	18
Gegrillter Tintenfisch mit Brokkoli und Kartoffelcreme, und Leccino Olivenpastete. Grilled octopus with broccoli and potatoes cream, and paté of Leccino olives. Peuple grillé avec crème de brocoli et pommes de terre, et pâte d'olives Leccino.	
FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON SALSIA TARTARA	16
Gegrilltes Lachsfilet mit Tartarsauce Grilled salmon fillet with tartar sauce Filet de saumon grillé avec sauce tartare	
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA CON VERDURE	16
Gegrilltes Doradenfilet mit Gemüse Grilled gilthead fillet with vegetables Filet de daurade grille avec légumes	

Hotel Brandoli
Via Antonio Da Legnago, 11
Verona
Tel. 045/8840155

