



*Hotel
Brandoli*



Ristorante



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

**MILLEFOGLIE DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO
CON CROCCANTE DI PARMIGIANO** € 8,00

Tausendblätterkucken Auberginen, Tomatensauce und Parmesankäse
Millefeuille Aubergines, Tomatosauce and Parmesan
Millefeuille Aubergines, tomate et Parmesan

POLENTA GRIGLIATA CON SOPPRESSA VENETA E GORGONZOLA € 8,00

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

**CARPACCIO DI CARNE SALADA TRENTINA CON CITRONETTE
E SCAGLIE DI GRANA** € 10,00

Rindercarpaccio mit citronette und Parmesankäse
Beef carpaccio with citronette and Parmesan
Carpaccio de bœuf avec citronette et Parmesan

**POLPO ALLA PIASTRA SU BURRATA, FOGLIOLINE DI SPINACI E
CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE** € 12,00

Seepolyp vom Grill mit Burrata, Spinat und Schwarze Oliven
Grilled octopus with Burrata, spinach and ripe olives
Poulpe grillée avec Burrata, épinards et olives noires

❁❁ **Orario di Servizio** ❁❁

Pranzo – Lunch – Mittagessen – déjeuner 12 - 14

Cena - Dinner - Abendessen - dîner 19 – 22

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 ***

MACCHERONCINI CON POMODORO FRESCO E BURRATA PUGLIESE	€ 10,00
Makkaroni mit Tomatensauce und Apulischer Burrata Macaroni with tomato sauce and Apulian burrata Macaroni avec sauce tomate et burrata des Pouilles	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO DELLA LESSINIA	€ 13,00
Bandnudeln mit Trüffeln Noodles with truffles Nouilles avec truffes	
BIGOLI AL TORCHIO CON RAGU DI ANATRA	€ 12,00
Bigoli mit Entensauce Bigoli with duck ragu Bigoli au canard	
CHITARRINE CON SCAMPI E POMODORO PACHINO	€ 14,00
Pasta "Chitarrine" mit Scampi und Pachino Tomaten Pasta "Chitarrine" with scampi and Pachino tomato Pasta "Chitarrine" avec langoustines et Pachino tomate	
CHITARRINE AL NERO DI SEPPIA CON JULIENNE DI SEPPIE E CONCASSE' DI POMODORINI	€ 12,00
Bigoli mit Tintenfisch Schwarz und Tomaten Bigoli with cuttle-fish ink and tomatoes Bigoli au noir de seiche et tomates	
LASAGNE AL FORNO	€ 8,00
Überbackene Bandnudeln – Lasagna Bolognese - Lasagnes à la bolognaise	



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

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	€ 18,00
Pfeffer-Filetsteak – Pepper Beef fillet – Filet de boeuf au poivre	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 16,00
Filetsteak mit Raukensalat und Parmesan Fillet of beef with rocket salad and Parmesan Tagliata de boeuf avec roquette et Parmesan	
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA	€ 16,00
Filetsteak Fillet steak Filet grillé	
GUANCIALINO BRASATO AL RIPASSO CON POLENTA GRIGLIATA	€ 13,00
Schmorbraten in Ripasso Wein mit polenta Guanciaie braised in Ripasso wine with polenta Boeuf braise au Ripasso avec polenta	
BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA	€ 14,00
Stockfisch auf vicentinische Art mit Polenta Salt cod Vicenza-style with polenta Morue à la mode de Vicenza	
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA	€ 13,00
Gegrilltes Doradenfilet Grilled gilthead fillet Filet de daurade grillé	
SOUFLE' DI PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGI E VERDURE	€ 10,00
Kartoffelaufwurf mit Käse-Fondue und Gemüse Potato soufflé with melted cheese and assorted vegetables Soufflé de pommes avec fromage fondu et légumes variés	

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