



Hotel
Brandoli
★ ★ ★

Ristorante





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

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

Tausendblätterkucken Auberginen, Tomatensauce und Parmesankäse
Millefeuille Aubergines, Tomatensauce 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

**TARTARE DI MANZO CON SENAPE, CITRONETTE E CIPOLLA FRITTA € 10,00
CROCCANTE**

Rindertartar mit Senf, Citronette und Röstzwiebel
Beef Tartare with mustard, citronette and fried onion
Tartare de boeuf avec moutarde, Citronette et oignon frit croustillant

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

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

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA € 13,00
Gitarren-Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
Guitar spaghetti with clams and bottarga
Spaghetti à la guitare avec palourdes e bottarga

BIGOLI AL TORCHIO CON RAGU DI ANATRA € 12,00
Bigoli mit Entensauce
Bigoli with duck ragu
Bigoli au canard

CHITARRINE AL LIMONE, SALMONE E TIMO € 12,00
Zitronenspaghetti mit Lachs und Thymian
Lemon spaghetti with salmon and thyme
Spaghetti au citron avec saumon et thym

ORECCHIETTE CON GAMBERONI, JULIENNE DI ZUCCHINE E POMODORINI € 13,00
Orecchiette mit Garnelen, Julienne Zucchini und Kirschtomaten
Orecchiette with prawns, julienne zucchini and cherry tomatoes
Orecchiette avec crevettes, julienne de courgettes et tomates cerises

LASAGNE AL FORNO € 8,00
Überbackene Bandnudeln – Lasagna Bolognese - Lasagnes à la bolognaise



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

TAGLIATA DI PUNTA PICANHA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 16,00
Filet von Picanha Steak mit Raukensalat und Parmesan Picanha fillet with rocket salad and Parmesan Tagliata de picanha avec roquette et Parmesan	
VITELLO TONNATO	€ 13,00
Kalbfleisch mit Thunfischsoße Veal with tuna sauce Veau à la sauce au thon	
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA	€ 16,00
Filetsteak Fillet steak Filet grillé	
FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON BROCCOLI AI VAPORE E SALSITA TARTARA	€ 14,00
Gegrilltes Lachsfilet mit gedämpfter Brokkoli und Tartarsauce Grilled salmon fillet with steamed broccoli and tartar sauce Filet de saumon grillé avec brocolis à la vapeur et sauce tartare	
GAMBERONI ALLA BUSARA CON FAGIOLINI SALTATI ALL'AGLIO	€ 14,00
Garnelen Busara und grüne Bohnen mit Knoblauch anbraten Prawns alla Busara with beans sautéed with garlic Crevettes à la Busara avec haricots verts sautés à l'ail	
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
Kartoffelaufbau mit Käse-Fondue und Gemüse Potato soufflé with melted cheese and assorted vegetables Soufflé de pommes avec fromage fondu et légumes variés	



❁❁ Le verdure – Gemüse – Vegetables ❁❁

INSALATA MISTA Gemischter Salat – Mixed salad – Salade composée	€ 3,50
VERDURE COTTE MISTE Gemüseplatte – Mixed cooked vegetables – Légumes cuites	€ 3,50
PATATE FRITTE Pommes frites – Fries - Pommes frites	€ 3,50

❁❁ I formaggi – Käse – Cheese ❁❁

GRANA Parmesankäse – Parmesan cheese	€ 4,00
ASIAGO	€ 3,50
GORGONZOLA	€ 3,50
PIATTO DI FORMAGGI MISTI Käseplatte – Cheese-tray – Plateau de fromages	€ 7,00



❁❁ Frutta e gelati – Obst und Eis – Fruits and ice-creams ❁❁

Frutta fresca di stagione – Obst der Saison – Seasonal fruits – Fruits de saison	€ 2,60
Macedonia di frutta – Obst Salat – Fruit salad – Salade de fruits	€ 2,60
Gelato alla vaniglia con amarene Vanille-Eis mit Sauerkirschen – Vanilla ice-cream with sour cherries – Glace vanille aux griottes	€ 2,60
Sorbetto al limone – Zitronen-Sorbett – Lemon sorbet – Sorbet au citron	€ 2,60
Tartufo al cioccolato o alla crema Schokolade oder Vanille Trüffeln – Chocolate or vanilla truffle – Truffe au chocolat ou à la vanille	€ 2,60

❁❁ I dessert – Süßspeisen – Sweet ❁❁

Torta di mele – Apfelkuchen – Apple pie – Gâteau de pommes	€ 2,60
Crostata – Mürbeteigkuchen – Tart – Tarte	€ 2,60
Tiramisù	€ 2,60
Meringata – Eisbaiser – Meringue ice-cream cake – Gâteau glacé aux meringues	€ 2,60



I Vini

Vini Spumanti:

Prosecco di Conegliano	750 ml	“Torralta - Bolla”	€	13,00
Cuvee imperiale Berlucchi	750 ml	“Berlucchi”	€	28,00
Ferrari Brut	750 ml	“Lunelli”	€	32,00

Vini bianchi:

Soave classico	250 ml	“Bolla”	€	3,00
Soave classico	750 ml	“Bolla”	€	9,00
Soave classico Tufaie	750 ml	“Bolla”	€	13,00
Bianco di Custoza	375 ml	“Tommasi”	€	5,00
Bianco di Custoza	750 ml	“Tommasi”	€	8,00
Lugana	750 ml	“Il Sestante”	€	9,00

In caraffa:

Bianco frizzante Costaverde	1/4 L.	“Aldegheri”	€	1,50
Bianco frizzante Costaverde	1/2 L.	“Aldegheri”	€	3,00
Bianco frizzante Costaverde	1 L.	“Aldegheri”	€	6,00

Vini rosè:

Chiaretto di Bardolino	750 ml	“Bolla”	€	9,00
------------------------	--------	---------	---	------

Vini rossi:

Bardolino classico	750 ml	“Bolla”	€	9,00
Bardolino Villa Fontana	750 ml	“Tommasi”	€	11,00
Valpolicella classico	250 ml	“Bolla”	€	3,50
Valpolicella classico	750 ml	“Bolla”	€	10,00
Valpolicella classico	375 ml	“Tommasi”	€	5,00
Valpolicella classico superiore	750 ml	“Il Sestante”	€	15,00
Valpolicella superiore Rafael	750 ml	“Tommasi”	€	13,00
Valpolicella Ripasso	750 ml	“Tommasi”	€	19,00
Amarone della Valpolicella	750 ml	“Tommasi”	€	44,00

Vini da dessert:

Recioto di Soave Vigneto Monte Croce	375 ml	“Tommasi”	€	21,00
Recioto della Valpolicella Vigneto Fiorato	375 ml	“Tommasi”	€	21,00

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

