



Hotel
Brandoli
★ ★ ★

Ristorante





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

MILLEFOGLIE DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO CON CROCCANTE DI PARMIGIANO	€ 8,00
Tausend Blätter Auberginen mit Tomatensauce und Parmesankäse Millefoglie of aubergines on tomatoes cream with Parmesan Millefeuille d'aubergines, crème de tomate et Parmesan	
POLENTA GRIGLIATA CON SOPPRESSA VENETA E GORGONZOLA	€ 9,00
Polenta vom Grill mit Soppresa und Gorgonzola Grilled Polenta with Soppresa und Gorgonzola Polenta grillée avec Soppresa et Gorgonzola	
SALUMI MISTI CON GIARDINIERA DI VERDURE SOTT'OLIO	€ 9,00
Gemischte Aufschnitte mit Giardiniera in Öl Assortment of Cold Cuts with giardiniera Charcuterie avec giardiniera	
CROSTINI CON RICCIOLO DI BURRO E SALMONE AFFUMICATO	€ 9,00
Croutons mit Butter und Räucherlachs Croutons with butter and smoked salmon Pain grillé avec beurre et saumon fumé	
MAZZANCOLLE IN SALSA ROSA ALL'ARANCIA	€ 10,00
Garnelen mit rosa Orangensauce Prawns with pink orange sauce Crevettes avec sauce rose à l'orange	

❁❁ 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 ***

BIGOLI AL TORCHIO CON RAGU DI ANATRA	€ 12,00
Bigoli mit Entensauce Bigoli with duck ragu Bigoli au canard	
LASAGNE AL FORNO	€ 10,00
Lasagne Bolognese Lasagna Bolognese Lasagnes à la bolognaise	
MACCHERONCINI ALLA TIROLESE CON FUNGHI, SPECK E TRENIN GRANA	€ 12,00
Makkaroni mit Speck, gemischte Pilze und Parmesankäse Little macaroni with speck, mixed mushrooms and Parmesan Petits macaroni avec speck, champignons mixtes et Parmesan	
TAGLIATELLE CON RAGU' DI CINGHIALE	€ 12,00
Tagliatelle mit Wildschweinsauce Tagliatelle with wild boar sauce Tagliatelle au ragoût de sanglier	
RISOTTO ALL'AMARONE E MONTE VERONESE (min 2 persone)	€ 12,00
Rotweinrisotto mit Monte Veronese Risotto with Amarone and Monte Veronese Risotto au vin rouge Amarone et Monte Veronese	
TAGLIOLINI CON GAMBERONI, CREMA DI ZUCCHINE E PEPE ROSA	€ 14,00
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	

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	€ 16,00
Filetsteak mit Balsamico Essig und Parmesankäse 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 Grana Padano ou roquette et Parmesan	
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA	€ 16,00
Filetsteak Fillet steak Filet grillé	
GRIGLIATA DI CARNI MISTA CON POLENTA	€ 16,00
Grillteller mit Polenta Mixed grilled meat with polenta Viande grillée mixte avec polenta	
SOUFFLE' DI PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGI E VERDURE	€ 10,00
Kartoffelauflauf mit Käse-Fondue und Gemüse Potato soufflé with melted cheese and assorted vegetables Soufflé de pommes avec fromage fondu et légumes variés	
BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA	€ 14,00
Stockfisch nach Vicenza-Art Codfish Vicenza-style Morue à la mode de Vicenza (morue séchée)	
FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON SALSA TARTARA	€ 14,00
Gegrilltes Lachsfilet mit Tartarsauce Grilled salmon fillet with tartar sauce Filet de saumon grillé avec sauce tartare	
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA CON VERDURE	€ 14,00
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

