



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	€ 8,00
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	€ 8,00
Croutons mit Butter und Räucherlachs Croutons with butter and smoked salmon Pain grillé avec beurre et saumon fumé	
INSALATA DI MARE	€ 10,00
Meeresfrüchtesalat - Sea Salad - Salade de fruits de mer	

❁❁ 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	€ 9,00
Lasagne Bolognese Lasagna Bolognese Lasagnes à la bolognaise	
MACCHERONCINI ALLA TIROLESE CON FUNGHI, SPECK E TARENTIN GRANA	€ 10,00
Makkaroni mit Speck, gemischte Pilze und Parmesankäse Little macaroni with speck, mixed mushrooms and Parmesan Petits macaroni avec speck, champignons mixtes et Parmesan	
RISOTTO ALL'AMARONE E MONTE VERONESE	€ 12,00
Rotweinrisotto mit Monte Veronese Risotto with Amarone and Monte Veronese Risotto au vin rouge Amarone et Monte Veronese	
LINGUINE ALLA MARINARA CON MISTO MARE E GAMBERONI	€ 12,00
Linguine mit Meeresfrüchte und Garnelen Seafood linguine with prawns Linguine aux fruits de mer et crevettes	
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 16,00
Linguine mit Hummer Lobster linguine Linguine au homard	



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

TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO E GRANA	€ 16,00
Filetsteak mit Balsamico Essig und Parmesankäse Fillet steak with balsamic vinegar and Parmesan Coupe de steak de boeuf avec vinaigre balsamique et Grana Padano	
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA	€ 16,00
Filetsteak Fillet steak Filet grillé	
GRIGLIATA DI CARNI MISTA	€ 12,00
Grillteller Mixed grilled meat Viande grillée mixte	
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 SALSIA 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	€ 13,00
Gegrilltes Doradenfilet mit Gemüse Grilled gilthead fillet with vegetables Filet de daurade grille avec légumes	



❁ 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

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

