



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, 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

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



❁❁ 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

