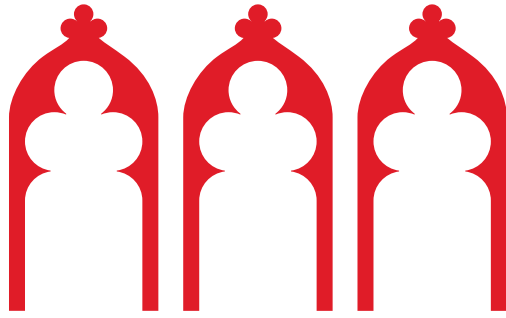


DARÌ



RISTORANTE & ENOTECA

Menu Degustazione

**PIRAMO E TISBE**

4 portate € 80

Personalizza il tuo menu scegliendo 4 portate:  
un antipasto, un primo, un secondo e un dessert

**Il menu viene proposto uguale per tutti i componenti del tavolo (min. 2 pax)**

Abbinamento vini: 4 calici € 40

*Tasting Menu*

**PIRAMO E TISBE**

*4 courses € 80*

*Create your tasting menu choosing 4 of your favourite courses from the menu  
one starter, one pasta, one main course and one dessert*

***The menu is proposed the same for all the guest of the table (min 2 pax)***

*Wine pairing: 4 glasses € 40*

**La scelta à la carte prevede un minimo di due portate salate**

***The à la carte option requires the choice of minimum two savoury courses***

**T** : Piatto della Tradizione

**T** : *Dish of Tradition*

**DALLA DISPENSA FROM LARDER**

La nostra Selezione di Salumi artigianali:

Culatello di Zibello Brè del Gallo di Fontanelle stagionato 30 mesi **T**

Mortadella al Tartufo dei Colli Bolognesi **T**

Stortina Veronese (Presidio Slow Food) **T** 30

*Selection of artisanal cured meats:*

*Culatello from Zibello (special cured meats made from the hearth of Ham)*

*Mortadella with black Truffles  
Special Salami from Verona*

## **GLI ANTIPASTI HORS D'OEUVRE**

Capesante della Laguna gratinate al Brandy Corvi Rondi 2013 Rubinelli Vajol by Villa Zarri **T** 24  
*Scallops au gratin & Brandy Corvi Rondi 2013 Rubinelli Vajol by Villa Zarri*

Gazpacho, Granciporro, Stracciatella all'Origano e Olio al Peperone crusco 28,50  
*Gazpacho cold soup, edible Crab, shredded Mozzarella cheese with Oregano & sundried red Peppers Oil*

Terrina di Faraona, i suoi Fegatini all'Alloro, composta di Albicocche, semi di Senape e Ginepro 24  
*Guinea Fowl Terrine, its Livers, Apricots compote, Mustard seeds & Juniper*

Battuta di Scottona, maionese di Soia al Rafano, Capperi disidratati e Katsuoibushi 24  
*Beef Tartare, Horseradish flavoured Soy Mayonnaise, dehydrated Capers & Katsuoibushi*

Uovo 5:10, Finferli, fonduta di Patate, crumble di Parmigiano e salsa al Foie gras 25  
*Egg 5:10, Chanterelle / mushroom, cream of Potatoes, Parmesan cheese crumble & Foie gras sauce*

## **LE PASTE**

Monfettini mantecati alla bisque di Granchio blu, Cozze di Scardovari DOP e la sua Impepata 24,50  
*Tiny homemade Egg Pasta balls creamed with Blue Crab bisque & sautéed Mussels marinara style*

Gnocchi Veneziani (antica ricetta del Novecento) Burro di zangola e Tartufo estivo **T** 28  
*Flour Venetian style Dumpling ( ancient recipe of the twentieth century ) with churn Butter & Summer Truffle*

Sua Maestà il Risotto all'Amarone, Recioto e Ciliegie (min. 2 pax) 25  
*Risotto with Amarone wine, Recioto wine & Cherries (min. 2 pax)*

Spaghetti alla chitarra, Cacio, Pepe selvatico in concassé,  
Vongole veraci, Bottarga di Muggine e Porro croccante 26,50  
*Square shaped home made Spaghetti , Ewe's Cheese, wild Pepper, real Clams, Grey mullet eggs & crispy Leek*

Tortelli pizzicati alla Robiola, Mazzancolle, Summacco, Vellutata di Piselli di Colognola e Menta 26,50  
*Home made Ravioli with Robiola cheese, Mediterranean Shrimps, Sumac, Cream of Pea soup & Mint*

## **LA CARNE E IL PESCE MEAT & FISH**

Baccalà alla Vicentina secondo la Ricetta della Confraternita e Polenta di Mais Cinquantino **T** 28,50  
*Dried Cod prepared in the traditional style of the Vicenza Fraternity & yellow Polenta*

Seppioline in nero alla Veneziana e Polenta di Mais Biancoperla **T** 28,50  
*Cuttlefish in black sepia sauce Venetian style & white Polenta*

Ricciola del Mediterraneo scottata sulla sua pelle laccata all'Aglio fermentato,  
Caponata, Pinoli e Pane alle Acciughe 35

*Amberjack lacquered with fermented Garlic, Vegetables Sicilian style, Pine-seeds & Anchovy flavoured Breadcrumbs*

Guancia di Sorana della Lessinia brasata all'Amarone, Cipolla croccante e Crema di Patate ratte **T** 30  
*Braised Beef Cheek in Amarone wine souce,crispy Onion & mashed Potatoes*

Carrè di Vitello, Millefoglie di Patate e Bieta al Burro 32  
*Loin of Veal, Mille-feuilles Potatoes & Swiss chard with Butter*



Vicolo Cieco S. Pietro Incarnario, 5  
37121 - Verona, Italia