

*Du Schei*

*Le nostre proposte per iniziare*

*. Sfogliatina con ratatouille di verdure gratinate al monte veronese su crema di zucca, lime e zenzero*

*. Tris di crudità di mare:*

*Tartare di Salmone con avocado e lime Tartare di Capesante con melograno e menta; Tartare di Tonno con pera e zest di arancia*

*. Tris di crostacei crudi (Gambero rosso di Mazara, Scampi Norvegia e Mazzancolle)*

*. Crudo di mare (Tris di tartare, Tris di crostacei, Ostriche Gillardeau, Carpaccio di ricciola, ombrina e salmone)*

. *Supersuave gratinates, con gratinetti di ricotta su crema di  
topinambur e castagne*

. *Polpo arrostito, in salsa di soia e miele, tappetino di cavolfiore  
e petali di cipolla rossa caramellata*

. *Seppioline dorate, su patate mantecate all'olio ed erba  
cipollina, con glassa di aceto di lamponi e mandorle tostate*

. *Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini  
di pane caldo*

. *Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta*

. *Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 c.a.)  
con mostarde in abbinamento*

. *Battuta di Angus condita con cetriolo, scalogno e fior di  
cappero (gr. 120 c.a.)*

*Du Schei*

*Continuiamo con . . .*

. *Tortelli Du Schei ripieni di zucca, amaretto e mostarda, con gel di radicchio-senapato e granella di semi di zucca*

. *Spaghetti con sugo di Gallinella di mare e bottarga di Muggine*

. *Risotto del mare*  
( *Minimo 2 Persone* )

. *Maccheroncino di grano saraceno fatto in casa, con capesante, panna vegetale, pomodorino confit e granella di pistacchi*

. *Fettuccine di castagne fatte in casa, con porcini e formaggio  
ubriaco Occelli di Barolo*

. *“Verona incontra Sorrento” ...*

. *Bigoli fatti in casa con pomodoro su crema di mozzarella di  
bufala*

. *Zuppetta di pesce, molluschi e crostacei (Scorfano, Coda di  
Rospo, Calamaro, Seppia, Gamberone, Scampo e Vongole)  
con Crostini di pane*

*Du Schei*

*Per proseguire con . . .*

- . Tonno scottato in crosta di sesamo bianco e nero, crema di melanzane, cipolla rossa caramellata e broccoletto*
  
- . Coda di Rospo farcita con salmone, salsa al limone e cocotte di verdure*
  
- . Ombrina a la plancha, su tortino di riso rosso, cavoletti di Bruxelles e vinaigrette al tartufo nero*

. *Grain di Seppie, Calamari e Gamberoni, con salsa dolce  
piccante*

. *Braciola di vitello cotto a bassa temperatura, accompagnata  
da tortino di patate con cuore di porcini e salsa chasseur  
(gr. 300c.a.)*

. *Filetto di Angus alla griglia con salsa Bernese  
(gr. 200 c.a.)*

. *Maialino cotto a bassa temperatura in manto di pancetta  
affumicata e demi glace al chinato barbaresco e sformatino di  
zucca  
(gr. 200 c.a.)*

*Du Schei*

*Se gradite i contorni, ecco le proposte*

*. Insalata mista di stagione*

*. Piatto di verdure cotte di stagione*

*. Patate al forno*

*Il pane è fatto da noi*

*Coperto*

*Du Schei*

*Le Nostre Golosità*

. *Cremino alla nocciola*

. *Torrone gelato con salsa agli agrumi*

. *Cheese cake in due strati con gelè di melograno*

. *Zuppa inglese*

. *Tortino con mousse al cioccolato e crema di latte  
al Kirsch e wafer*

. *Torta Russa di Verona con pere al recioto*

. *Macedonia fresca di stagione*



