



In occasione del 101° Festival della Lirica abbiamo scelto di celebrare insieme a voi, "attorno ad un tavolo", l'Opera Lirica Patrimonio dell'Umanità, con un menu dedicato alle opere. Dal palcoscenico del Dari a quello dell'Arena rintocchiamo con un colpo di Gong l'inizio del nostro viaggio gastronomico..

MENU OPERA PRIMA

Personalizza il tuo menù scegliendo 3 portate a scelta

Due portate salate e un dessert: € 65

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

ANTIPASTI

Biscuit financier, burro di malga montato alla mandorla, acciughe mariposa, polvere di capperi e limone fermentato (Boheme) 24

Capesante al burro di cacao, fragole, yuzu e pepe rosa 24

Battuta di manzo, midollo affumicato, ostrica, salicornia e scalogno in agro 24

Lumache alla bourguignonne in guscio edibile, salsa all'aglio dolce e spugna al prezzemolo 24

Parmigiana di melanzane 24

PRIMI

Mezzo pacchero Fracasso alla busara, crudo di scampi e paprika affumicata 28

Tubetti di pasta all'uovo, soffice di patate, essenza di canocchie della Laguna, cozze Mitilla e 'nudja 26

Tortelli ripieni di rombo, bottarga di caviale, cacio e pepe Timut (Tosca) 26

Gnocchi al ragù di diaframma in punta di coltello alla bolognese* 22

*alternativa vegetariana con salsa ai cinque pomodori

SECONDI da accompagnare ai contorni di verdure

Chateaubriand di tonno rosso Balfegò, emulsione di funghi shiitake al rafano e umeboshi 35

Filetto di vitello Bio cotto al punto giusto, la vera salsa di tonno, tuorlo sodo, capperi e acciughe 35

Bianco di branzino, chorizo, seta di calamaro e fiori (Barbiere di Siviglia) 35

Carciofo alla giudia, chips di topinambur e grana Opera 20

CONTORNI

Purè affumicato 7

Caponata alla siciliana 7

Zucchine alla scapece 7

Friarielli ripassati 7

DESSERT

Helvetia 2.0: mandorle, zabaione e cioccolato fondente (senza glutine) 12

I ♥ gianduia 12

Cheesecake esotico: cioccolato al latte di mandorla, liscis e croccante di cornflakes e nocciole (Aida) .12

Tiramisù 12



Vicolo Cieco S. Pietro Incarnario, 5
37121 - Verona, Italia
+39 045 595022
info@ristorantedari.com
ristorantedari.com
@ristorantedari

Troverai nel menù cartaceo gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.