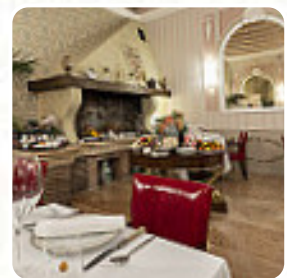
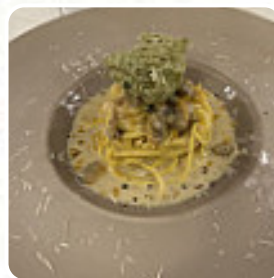
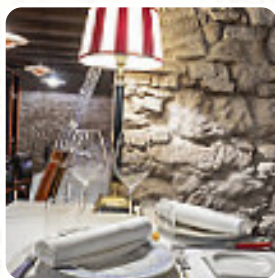




Menu Dari Enoteca

<https://piatti.menu>

Vicolo Cieco S. Pietro Incarnario, 5, VERONA, Italy
+393945595022 - <https://www.ristorantedari.com>



[La carta](#) di Dari Enoteca di VERONA contiene circa **53** diversi pietanze e bevande. Mediamente paghi circa 20 € per un piatto / bevanda.

Menu Dari Enoteca



Portate Principali

CONTROFILETTO

Piatti Di Pesce

PESCE E PATATINE FRITTE

Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

Antipasti E Insalate

PATATINE FRITTE

Superalcolici

MARTINI

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

DESSERT

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

AGNELLO

DESSERT

PASTA

PESCARE

MINESTRA

Meat & Fish

CARRÈ DI AGNELLO AL GIUSTO ROSA, DEMI-GLACE AL DRAGONCELLO E CUORE DI CARCIOFO ALLA GIUDIA 32 €

DRIED COD PREPARED IN THE TRADITIONAL STYLE OF THE VICENZA FRATERNITY POLENTA 28 €

ARROSTO DI SEDANO RAPA, ANGELICA E TOPINAMBUR ALLA NOCCIOLA TRILOBATA GENTILE DELLE LANGHE 20 €

LOIN OF VEAL, MILLE-FEUILLES POTATOES SWISS CHARD WITH BUTTER 32 €

CUTTLEFISH IN BLACK SEPIA SAUCE VENETIAN STYLE WHITE POLENTA 32 €

AMBERJACK LACQUERED WITH FERMENTED GARLIC, VEGETABLES SICILIAN STYLE, PINE-SEEDS ANCHOVY FLAVOURED BREADCRUMBS 28 €

BRAISED BEEF CHEEK IN AMARONE WINE SOUCE, CRISPY ONION MASHED POTATOES 28 €

Ingredienti Utilizzati

MANZO

PATATE

CARNE DI MAIALE

FAGIOLI

GAMBERETTI

ZENZERO

PROVOLONE

Pasta

TORTELLI PIZZICATI ALLA ROBIOLA, MAZZANCOLLE, SUMMACCO, VELLUTATA DI PISELLI DI COLOGNOLA E MENTA 24 €

CREMA DI ZUCCA NOSTRANA, I SUOI SEMI CROCCANTI, CRUMBLE DI NOCI NUOVE E FUNGHI DI STAGIONE 19 €

RISO MERACINQUE ALLA PARMIGIANA, EMULSIONE ALLO ZAFFERANO ZORZAFF E CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA 24 €

Menu Dari Enoteca



PASTA MARITATA, FAGIOLI DI LAMON, SALVIA E ROSMARINO 22 €

SQUARE SHAPED HOME MADE SPAGHETTI , EWE'S CHEESE, WILD PEPPER, REAL CLAMS, GREY MULLET EGGS CRISPY LEEK 22 €

RISOTTO WITH AMARONE WINE, RECIOTO WINE CHERRIES (MIN. 2 PAX) 19 €

FLOUR VENETIAN STYLE DUMPLING ANCIENT RECIPE OF THE TWENTIETH CENTURY WITH CHURN BUTTER SUMMER TRUFFLE 22 €

TINY HOMEMADE EGG PASTA BALLS CREAMED WITH BLUE CRAB BISQUE SAUTÉED MUSSELS MARINARA STYLE 19 €

Dessert

“OPERA”, IL GRANA DI VERONA E LE NOSTRE COMPOSTE DI FRUTTA 15 €

“ICON” CIOCCOLATO... INSIEME (CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA MONORIGINE PERÙ 85% CECILIA RABASSI 15 €

MILLEFOGLIE DI MELE, CREMA DI MARRONI ED ESTRATTO DI MELOGRANO 11 €

ELDER BUSH SORBET 11 €

SOFT CHOCOLATE HAZELNUTS 11 €

TIRAMISÙ 2.0 11 €

PISTACHIO CAKE, SALAD CARAMEL RASPBERRY 11 €

ROSES CAKE CUSTARD 11 €

CHOKOLATE MARQUISE 11 €

Antipasti



ZUPPA DI CREMA DI POMODORO

ACCIUGHE

SCALLOPS AU GRATIN BRANDY CORVI RONDI 2003 RUBINELLI VAJOL BY VILLA ZARRI 22 €

CULATELLO FROM ZIBELLO (SPECIAL CURED MEATS MADE FROM THE HEARTH OF HAM) 22 €

EGG 5:10, KING TRUMPET MUSHROOM, CREAM OF POTATOES, PARMESAN CHEESE CRUMBLE FOIE GRAS SAUCE 19 €

BEEF TARTARE, HORSERADISH FLAVOURED SOY MAYONNAISE, DEHYDRATED CAPERS KATSOUBUSHI 22 €

GAZPACHO COLD SOUP, EDIBLE CRAB, SHREDDED MOZZARELLA CHEESE WITH OREGANO SUNDRIED RED PEPPERS OIL 19 €

BAO AL VAPORE, GUANCIA DI TONNO ROSSO BALFEGÒ PULLED , IL SUO CUORE COTTO COME UN FEGATINO DI POLLO, SEMI DI SENAPE IN AGRO E CAPPERI CANDITI 22 €

SUA MAESTÀ IL CULATELLO DI ZIBELLO 24 MESI ANTICA CORTE PALLAVICINA 30 €

MELANZANA ARROSTO, SÀOR DI CIPOLLA, PINOLI TOSTATI E OLIO EVO PROFUMATO DI ALLORO 15 €

Menu Dari Enoteca



Dari Enoteca

Vicolo Cieco S. Pietro Incarnario,
5, VERONA, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:00-14:30

Mercoledì 19:00-22:00

Giovedì 12:00-14:30

Venerdì 12:00-14:30

Sabato 12:00-14:30

Domenica 12:00-14:30

Fatto con [Piatti](#)

