

*D*



---

**THE LAST DANCE**

---

Benvenuto [ gelato di pasta e fagioli ]

Millefoglie di astice e baccalà mantecato in leggera salsa d'astice

Zuppa di patate e tartufo bianco 'in crosta'

Risotto Aringa, Capperi e Caffè

Scampi e fegato d'oca con cipolla caramellata al vino rosso

Petto di faraona al cioccolato, topinambour e aceto balsamico

Aspettando il dolce

Tortino di Pandoro, gelato al mandorlato e spumone alla grappa

[dolce dell'anno Guida Veronelli 2002]

Petit fours

250

*Il nostro Sommelier Matteo Zanni sarà lieto di proporre  
un abbinamento di 6 grandi vini al calice*

120

Il menù per la complessità di preparazione  
si intende per tutto il tavolo

---

*Un menù speciale  
in occasione del nostro 40° Compleanno  
- i piatti di Elia Rizzo che hanno fatto storia -*

***Il Desco, a fine dining story since 1982.***

---



Via Dietro S. Sebastiano, 5/7 - 37121 Verona VR  
+ 39 045 59 53 58 | [info@ildesco.com](mailto:info@ildesco.com)  
[ristoranteildesco.it](http://ristoranteildesco.it)