



On the Roof

in collaborazione con

TERRAZZA ARENA

— SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR —



Antipasti del Mare

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуску

Aragostina in salsa Catalana adagiata su letto di insalatina di gamberi e polvere di lamponi

€ 32,00

Small lobster with catalan sauce and seafood salad and raspberry powder

Langusten mit katalanischer Sauce und Meeresfrüchtensalat und Himbeerpulver

Petites langoustes avec sauce catalane et salade de mer et poudre de framboise

Омар с красным луком и оливковым маслом с салатом из морепродуктов и малиновый порошок

Allergeni: 2 - 4 - 14 - 10

Fantasia di carpaccio di pesci affumicati serviti con pesche nectarine caramellate e burri aromatizzati

€ 27,00

Smoked fish carpaccio fantasy served with caramelized nectarine peaches and flavored butters

Geräuchertes Fischcarpaccio Fantasie serviert mit karamellisierten Nektarinenpfirsichen und aromatisierter Butter

Carpaccio de poisson fumé fantaisie servi avec pêches nectarines caramélisées et beurres aromatisés

Карпаччо копчёной рыбы с карамелизированными персиками

Allergeni: 7 - 10

Antipasti della Terra

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуску

Culatello stagionato in bagno di Amarone con burrata di bufala adagiata su letto di pomodorini ciriatti

€ 26,00

Culatello ham with buffalo burrata mozzarella and tomato Ciriatto

Culatello-Schinken mit Büffelburrata mozzarella und Tomaten Ciriatto

Culatello jambon avec burrata de buffle mozzarella et les tomates Ciriatto

Ветчина с помидорами и бурратой

Allergeni: 7

Aria di pane come piace a me!

Con prosciutto di Praga, formaggio erborinato, uova di quaglia, caviale di tartufo ed insalatina di stagione

€ 20,00

Air of bread with Prague ham, herb cheese, quail eggs, truffle and salad

Luft von Brot mit Prager Schinken, Kräuterkäse, Wachteleiern, Trüffel und Salat

Air de pain au jambon de Prague, fromage aux fines herbes, oeufs de caille, truffe et salade

Воздух хлеба с ветчиной, перепелиным яйцом, трюфелем и салатом

Allergeni: 1 - 3 - 7

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



Primi Piatti del Mare

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

€ 32,00

Home-made tagliolini with lobster and fresh tomato
Bandnudel mit Langusten und frischen Tomaten
Tagliolini (petites nouilles) à la langouste aux tomates fraîche
Тальюлини (тонкая домашняя лапша) с лобстером
Allergeni: 1 - 3 - 2 - 14

Bigoli cacio e pepe con tartare di gambero rosso

€ 28,00

Bigoli cheese and pepper with red shrimp tartare
Bigoli-Käse und Paprika mit rotem Garnelentatar
Fromage bigoli et poivre avec tartare de crevettes rouges
Сыр Биголи и перец с тартаром из красных креветок
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 2

Primi Piatti della Terra

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

Fettuccine con funghi porcini e Tartufo Scorzone della Lessinia

€ 27,00

Tagliatelle with Porcini mushrooms and Truffles Scorzone of the Lessinia
Bandnudeln mit Steinpilze und Trüffel Scorzone des Lessinia
Tagliatelles avec ceps et Truffe Scorzone du Lessinia
Тальятелле средняя домашняя лапша с белыми грибами и трюфелями с Лессинских гор
Allergeni: 1 - 3

Maccheroncini al ragù di anatra alla cacciatora con il suo petto (piatto tipico Veronese)

€ 22,00

Maccheroncini with duck ragù alla cacciatora with its breast (typical Verona dish)
Maccheroni mit Entensauce (Typisches Gericht aus Verona)
Maccheroni à la sauce de canard au cacciatora (plat typique véronais)
Макарони с соусом из утки Chasseur (традиционное блюдо веронской кухни)
Allergeni: 1 - 3



Secondi piatti del Mare

*Fish main courses - Fischhauptspeisen - Plat Principal de Poisson
Вторые блюда из рыбы*

Gamberoni flambati al Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

€ 30,00

*King prawns with Bas Armagnac sauce and fresh truffles
Flammierte Riesengarnelen mit Bas Armagnac und Trüffeln
Ecrevisses flambées au Armagnac avec truffes
Фламбированные креветки в коньяке с трюфелем из Лессинских гор
Allergeni: 1 - 2 - 4*

Trancio di filetti di ombrina con pomodorini ciliegino, capperi di Pantelleria e olive taggiasche su letto di sedano bianco di Verona

€ 26,00

*Ombrina fish with cherry tomatoes, Taggiasca olives and white celery from Verona
Ombrina-Fisch mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und weißem Sellerie aus Verona
Poisson Ombrina aux tomates cerises, olives Taggiasca et céleri blanc de Vérone
Серебристый горбыль с помидорами, оливками и белым сельдереем из Вероны
Allergeni: 9*

Secondi piatti della Terra

*Typical second courses - Regionaltypische Hauptgerichte
Deuxième plats typiques - Вторые блюда*

Maialino da latte con fonduta di Monte Veronese e pancetta dolce

€ 25,00

*Suckling pig with cheese fondue and bacon
Spanferkel mit typischen Fondue Käse und Speck
Cochon de lait aux fondue de fromage et lard
Свинина с сыром и беконом
Allergeni: 7*

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone

€ 25,00

*Brazed veal cheek with Amarone
Rinderbackenbraten mit Amarone Wein
Bajoue de boeuf braisée à l'Amarone
Телячья щечка, тушенная в вине Амароне*



Degustazione di formaggi assortiti accompagnati da miele, confetture, mostarda e aceto balsamico

€ 22,00

Selection of assorted cheeses accompanied by honey, chutney and balsamic vinegard

Degustation von verschiedene Käsearten, serviert mit Honig, Senfsauce and Balsamikessig

Dégustation des fromages variés accompagnée avec du miel, des fruits confits à la mostarde et vinaigre balsamique

Ассорти сыров с медом, мостардой и бальзамическим уксусом

Grande piatto di verdure

€ 13,00

Fresh vegetables plate

Frischer Gemueseteller

Legumes frais

Салат из свежих овощей

Carta dei vini e beverage

Wine and beverage list

Weinkarte und Getränkeliste

Carte des vins et des boissons

Винная карта и напитки



Servizio

€ 5,00

Service

Bedienung

Service

Обслуживание



Le Dolcezze del Tre Marchetti on the Roof

Dessert - Десерт

Delizia al cocco

**Bavarese al cocco, mousse al cioccolato fondente con un cuore
alla nocciola e cacao adagiato su un biscotto alle nocciole**

*Coconut bovarian cream, dark chocolate mousse with hazelnut and cocoa cream on a hazelnut biscuit
Kokos-Bayercreme, dunkles Schokoladenmousse mit einem Haselnuss-Kakao-Herz auf einem Haselnusskeks*

Bavarois coco, mousse au chocolat noir avec un cœur noisette et cacao posé sur un biscuit noisette

Кокосовый баварский крем, мусс из темного шоколада с фундуком и сердцем из какао на ореховом бисквите

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

Sinfonia di pistacchio

Biscotto di pistacchio e mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia

Pistachio and almond biscuit filled with Sicilian pistachio and milk chocolate cream

Pistazien-Mandel-Keks gefüllt mit weißer Schokoladencreme und sizilianischen Pistazien

Biscuit pistache et amande fourré à la crème au chocolat blanc et pistache sicilienne

Фисташково-миндальное печенье с кремом из белого шоколада и сицилийскими фисташками

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

Tetta di Giulietta al limone

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni

Sponge cake soaked in limoncello, stuffed and glazed with lemon cream

Biskuit in Limoncello getränkt, gefüllt und mit Zitronencreme glasiert

Génoise imbibée de limoncello, farcie et glacée à la crème au citron

Бисквит, пропитанный лимончелло, с начинкой и глазурью из лимонного крема

Allergeni: 1 - 3 - 7

Tiramisù della Terrazza Arena

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

Allergeni: 1 - 3 - 7

Sorbetto

Sorbet / Eissorbet / Sorbet / шербет

€ 12,00

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



Allergeni

Gentile Cliente,

Il nostro ristorante aderendo al Reg. UE 1169/11 in materia di alimentazione, mette a disposizione della gentile clientela l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sostanze che troverete elencate qui di seguito. Nella speranza di aver fatto gradita informazione, Vi ringraziamo per essere nel nostro esercizio di ristorazione.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Allergens

Dear Customer,

Our restaurant adhering to the EU Reg. 1169/11 on nutrition, makes available to all our guests the list of substances or products causing allergies or intolerances, substances that you will find listed below. Hoping to have made good information, we thank you for being a guest in our Restaurant.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products based on shellfish.



TERRAZZA
ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



HOTELS
2GO

