

Antipasti del Mare

Seafood entrées – Fisch -Vorspeisen - Entrées de mer - Закуски морепродуктов

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

€ 33,00

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: 10 - 2

Arlecchino va al mare...

Carpaccio di capesante su letto di stracciatella di burrata, accompagnato da gamberi rossi di Mazara del Vallo.

A completare il piatto, una purea di pesche nectarine, gocce di aceto balsamico invecchiato 25 anni e olio al basilico.

€ 30,00

Scallop carpaccio, stracciatella of burrata, red shrimp from Mazara del Vallo, puree of nectarine peaches, 25-year-old balsamic vinegar, and basil oil.
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Stracciatella von Burrata, rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Püree aus Nektarinenpfirsichen, 25 Jahre alter Balsamico-Essig und Basilikumöl.
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, stracciatella de burrata, crevettes rouges de Mazara del Vallo, purée de pêches nectarines, vinaigre balsamique de 25 ans et huile de basilic.
Карпаччо из гребешков, страчателла из бурратты, красные креветки из Мацары-дель-Валло, пюре из нектариновых персиков, 25-летний бальзамический уксус и базиликовое масло.
Allergeni: 7 - 2

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

Insalatina di misticanza con aspic di polipo all'erba cipollina e cubetti di arancia con salsa lemongrette

€ 25,00

Octopus in aspic with vegetables, orange and chives sauce
Krake in Aspik mit Gemüse, orange und Schnittlauchsauce
Aspic de poulpe avec légumes, orange et sauce au ciboulette
Заливной осьминог с салатом, луком шнитт и апельсином
Allergeni: 7

Le acciughe del Mare Cantabrico incontrano il pane Pugliese e si accompagnano alla loro colatura in perlage e alla robiola aromatizzata delicatamente all'aglio e timo

€ 22,00

Anchovies of the Cantabrian Sea with toasted bread, garlic and thyme flavored robiola
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Croutons, Robiola mit Knoblauch und Thymian
Anchois de la mer Cantabrique avec croûtons, robiola à l'ail et au thym
Анчоусы из Кантабрийского моря с гренками, robiola с чесноком и тимьяном
Allergeni: 7



Antipasti della Terra

Meat entrées - Fleisch-Vorspeisen Entrées de terre - мясные и овощные закуски

**Culatello stagionato in bagno di Amarone con burrata di bufala
adagiata su letto di pomodorini cirietti**
€ 26,00

Culatello ham with buffalo burrata mozzarella and tomato Cirietto
Culatello-Schinken mit Büffelburrata mozzarella und Tomaten Cirietto
Culatello jambon avec burrata de buffle mozzarella et les tomates Cirietto
Ветчина с помидорами и бурратой
Allergeni: 7

Prosciutto dolce di Parma di Langhirano con melone Ferrarese e cubetti di Mango
€ 22,00

Parma ham with melon and Mango
Honigmelone mit Parmaschinken and Mango
Jambon de Parme au melon and Mango
Пармская ветчина с дыней и манго

L'arrosto di vitello scopre la Sicilia... ed è subito amore.
Con mousse di salsa tonnata, pomodorini siciliani sott'olio e capperi di Pantelleria.
€ 22,00

Roast veal with tuna sauce, cherry tomatoes in oil and capers
Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kirschtomaten in Öl und Kapern
Rôti de veau sauce thon, tomates cerises à l'huile et câpres
Жаркое из телятины с соусом из тунца, помидорами черри в масле и каперсами
Allergeni: 10

Aria di pane come piace a me!
**Con prosciutto di Praga, formaggio erborinato, uova di quaglia,
caviale di tartufo ed insalatina di stagione**
€ 22,00

Bread of air with Prague ham, herb cheese, quail eggs, truffle and salad
Brot aus Luft mit Prager Schinken, Kräuterkäse, Wachteleiern, Trüffel und Salat
Pain d'air au jambon de Prague, fromage aux fines herbes, oeufs de caille, truffe et salade
Хлеб воздуха с ветчиной, перепелиным яйцом, трюфелем и салатом
Allergeni: 1 - 7 - 3

Cocotte di melanzane alla Parmigiana
€ 20,00

Parmigiana with eggplant
Parmigiana mit Auberginen
Parmigiana aubergines
Баклажаны с пармезаном
Allergeni: 7



Primi Piatti del Mare

Fish first courses - Fischnudelgerichte
Premier plat de poisson - Макароны с морепродуктами

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco **€ 33,00**

Homemade tagliolini with lobster and fresh tomatoes
Hausgemachte Bandnudeln mit Languste und frischen Tomaten
Tagliolini à la langouste avec fraiches tomates
Лапша с омаром и соусом из свежих помидор
Allergeni: 1 - 2 - 3

Bigoli cacio e pepe con tartare di gambero rosso **€ 30,00**

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 - 2 - 7 - 3

Linguine alle vongole veraci con vellutata di vongole e aria di lime e menta **€ 26,00**

Linguine with clams and cream of clams, lime and mint air
Linguine mit Muscheln mit Muschelcreme und Limetten-Minze-Luft
Linguine aux palourdes avec crème de palourdes et air de citron vert et menthe
Лингвини с моллюсками с кремом из моллюсков и эфиром лайма и мяты

Spaghetti di Gragnano all'aglio-olio-peperoncino e gamberi con dadolata di pomodori datterini **€ 25,00**

Spaghetti garlic oil spicy chilli and prawns with tomatoes
Spaghetti Knoblauchöl scharfe Chili und Garnelen mit Tomaten
Spaghetti huile d'ail piment épicé et crevettes avec tomates
Спагетти с креветками с чесноком и острым перцем

Tagliolini ai calamari in guazzetto alla Veneziana (piatto tipico veneziano) **€ 23,00**

Tagliolini with Venetian-style squid sauce
Tagliolini mit Tintenfischsauce auf venezianische Art
Tagliolini avec du sauce aux calamars à la mode vénitienne
Лапша с соусом из кальмаров
Allergeni: 1 - 3



Primi Piatti della Terra

*First courses - nudelgerichte
Premiers plats - Первые блюда*

Fettuccine con funghi porcini e tartufo Scorzone della Lessinia

€ 27,00

*Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh truffles
Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffeln
Fettuccine aux cèpes et truffes
длинные плоские макароны с белыми грибами и трюфелем
Allergeni: 1 - 3*

Tortelloni ripieni di formaggio Monte Veronese filante su vellutata di pisellini novelli con perlage di tartufo nero pregiato e scaglie di Monte Veronese

€ 25,00

*Tortelloni stuffed with Monte Veronese cheese on pea cream with fine black truffle perlage and Monte Veronese cheese flakes
Mit Monte-Veronese-Käse gefüllte Tortelloni auf Erbsencreme mit feiner schwarzer Trüffelperlage und Monte-Veronese-Käseflocken
Tortelloni farcis au fromage Monte Veronese sur crème de petits pois avec perlage fin de truffe noire et flocons de Monte Veronese
Тортеллони с начинкой из сыра Монте Веронезе на гороховом креме с перлажем из черного трюфеля и сырными хлопьями
Allergeni: 1 - 3 - 7*

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

€ 23,00

*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)
Макароны с соусом из утки Chasseur (традиционное блюдо веронской кухни)
Allergeni: 1 - 3*

Gnocchi di patate alla crema di pomodoro speciale del Tre Marchetti con stracciatella di burrata di bufala e perle di basilico e pomodoro

€ 20,00

*Potato gnocchi with special tomato sauce and Stracciatella (mozzarella cream)
Kartoffelgnocchi mit spezieller Tomatensauce und Stracciatella (Mozzarellacreme)
Gnocchi de pommes de terre à la spéciale sauce de tomate avec Stracciatella (crème de mozzarella)
Картофельные гночки с особым томатным соусом и кремом из моцареллы
Allergeni: 1 - 3*

Crema di patate al profumo di tartufo scorzone della Lessinia

€ 18,00

*Potato soup with truffle flavour
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffelaroma
Velouté de pommes de terre au parfum de truffes
Протертый суп из картофеля с ароматом трюфеля*

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses - Fischhauptspeisen
Plats Principaux de Poisson - вторые рыбные блюда

Gamberoni in salsa di Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

€ 33,00

King prawns in Bas Armagnac and truffle sauce
Garnelen in Bas Armagnac und Trüffelsauce
Crevettes au Bas Armagnac et sauce à la truffe
Креветки в бас-арманьяке и трюфельном соусе
Allergeni: 2

Tartare di gamberi rossi di Sicilia su crema di avocado con latte di cocco in infusione di lime e zenzero

€ 30,00

Sicilian red prawn tartare on avocado cream with coconut milk infused with lime and ginger
Sizilianisches rotes Garnelentatar auf Avocadocreme mit Kokosmilch, angereichert mit Limette und Ingwer
Tartare de crevettes rouges siciliennes sur crème d'avocat au lait de coco infusé au citron vert et gingembre
Тартар из красных креветок на креме из авокадо с бульоном из кокосового молока, настоящим на лайме и имбире
Allergeni: 7

Lingotto di salmone all'oro rosa, laccato con sugo di arance rosse, miele d'acacia e senape, su letto di spinaci

€ 28,00

Salmon in rose gold, with blood orange sauce, spinach, acacia honey and mustard
Lachs in Roségold mit Blutorangensauce, Spinat, Akazienhonig und Senf
Saumon à l'or rose, sauce à l'orange sanguine, épinards, miel d'acacia et moutarde
Филе лосося с соусом из красных апельсинов, шпинат, медом акации и горчицей
Allergeni: 10

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

€ 26,00

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

Calamari Cacciaroli su letto di brunoise di verdure in emulsione di limoni del Garda in agrodolce

€ 26,00

Fresh squids with vegetables with sweet and sour lemons from Lake Garda
Frische Tintenfische mit Gemüse gefüllt Honig und mit süß-sauren Zitronen vom Gardasee
Calmars frais avec des légumes aux citrons aigre-doux du lac de Garde
кальмары с овощами
Allergeni: 10



Secondi Piatti della Terra

*Meat second courses – Fleischgerichte
Plats principaux de viande - Мясные блюда*

Filetto di manzo in salsa di Amarone e ciliegie di Montecchia ricoperto da un velo di pasta fillo

€ 28,00

*Beef fillet in Amarone wine sauce and Montecchia cherries covered with fillo pastry
Rinderfilet in Amarone-Weinsauce und Montecchia-Kirschen umhüllt von Filloleig
Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montecchia recouvert de pâte fillo*

Говяжья вырезка в винном соусе Амароне

Allergeni: 1

Coscia d'anatra al Recioto con bacon croccante e castagne caramellate

€ 26,00

*Duck thigh with Recioto sauce with Bacon and chestnuts
Entenschenkel mit Recioto-sauce mit speck und kastanien
Cuisse de canard avec sauce Recioto avec bacon et chataignes
Утиная ножка с беконом и карамелизированными каштанами*

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone placcato oro ventiquattro carati

€ 25,00

*Braised veal cheek cooked in Amarone wine, twentyfour karat gold plated
Kalbsbraten mit Amaronewein vierundzwanzig Karat vergoldet
Bajoue de veau braisée dans le vin Amarone, plaqué or vingt-quatre carats
Телячья щечка тушёная в вине Амароне*

Fegato di vitello alla Veneziana con cipolla bianca di Chioggia

€ 25,00

*Veal liver with white onions from Chioggia
Kalbsleber auf venezianische Art mit Chioggia-Zwiebeln
Foie de veau à la mode vénitienne aux oignons de Chioggia
Телячья печень алла Veneziana с белым луком*

Bocconcini di maialino da latte con fonduta di monte veronese e dadolata di pancetta dolce

€ 25,00

*Little pieces of milk pork with fondue of Monte Veronese and dadolata of sweet bacon
Morsels Spanferkel mit Monte Veronese Fondue und frischen Speckwürfelchen
Morsels de cochon de lait avec Monte Veronese fondue et lardons frais*

свинина с сыром и беконом

Allergeni: 7





I Nostri Menu Degustazione

*Tasting menu – Degustationsmenu
Menu de dégustation - Дегустационное меню*

Percorso a sorpresa

Ispirato alla carta e al mercato del giorno

Inspired by the menu and market of the day / Inspiriert von der Speisekarte und dem Markt des Tages

Inspiré du menu et du marché du jour / Вдохновленный меню и рынком дня

I Magnifici Sette

7 piatti / 7 dishes / 7 Teller / 7 assiettes / 7 тарелок

Pesce

€ 80,00 a.p.

Fusion

€ 70,00 a.p.

Carne

€ 60,00 a.p.

Degustazione di vini abbinati

with wine tasting / mit Weinprobe

avec dégustation de vins / с дегустацией вин

€ 25,00 a.p.

*I menu sono da considerarsi per tutto il tavolo
menus the same for the whole table
Menüs für den ganzen Tisch gleich
menus les mêmes pour toute la table
меню одинаковое для всего стола*

Non è possibile ordinare i menu degustazione nel servizio pre-opera.

It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service.

Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service zu bestellen.

Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra.

Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы.



I Nostri Menu Degustazione

Tasting menu – Degustationsmenu
Menu de dégustation - Дегустационное меню

Percorso a sorpresa

Ispirato alla carta e al mercato del giorno

Inspired by the menu and market of the day / Inspiriert von der Speisekarte und dem Markt des Tages

Inspiré du menu et du marché du jour / Вдохновленный меню и рынком дня

I Magnifici Dieci

10 piatti / 10 dishes / 10 Teller / 10 assiettes / 10 тарелок

Pesce

€ 120,00 a.p.

Fusion

€ 100,00 a.p.

Carne

€ 80,00 a.p.

Degustazione di vini abbinati

with wine tasting / mit Weinprobe

avec dégustation de vins / с дегустацией вин

€ 35,00 a.p.

I menu sono da considerarsi per tutto il tavolo

menus the same for the whole table

Menüs für den ganzen Tisch gleich

menus les mêmes pour toute la table

меню одинаковое для всего стола

Non è possibile ordinare i menu degustazione nel servizio pre-opera.

It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service.

Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service zu bestellen.

Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra.

Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы.

Degustazione di Formaggi assortiti

accompagnati da Miele, Mostarda e Aceto Balsamico

€ 22,00

*Selection of assorted cheeses
accompanied by honey, mostarda and balsamic vinegar*

*Degustation von verschiedenen Käsesorten
mit Honig, Senffrucht und Balsamessig*

Dégustation de fromages variés

accompagnés de miel, de fruits confits à la moutarde et vinaigre balsamique

Дегустация различных сыров

Allergeni: 7

Grande Piatto di Verdure fresche

€ 13,00

*Fresh vegetable plate
Frischer Gemueseteller*

Legumes frais

салат из свежих овощей



Dessert

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 - 7

Nuvola e fragole

Pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao con crema di latte.

Cookie, white chocolate cream and dark chocolate, cocoa cookies with milk cream

Keks, weiße Schokoladencreme und dunkle Schokolade, Kakaokekse mit Milchcreme

Biscuit, crème au chocolat blanc et chocolat noir, biscuits au cacao avec crème de lait

Пирожное с кремом из белого и горького шоколада и молочным кремом

Allergeni: 1 - 7

Cheesecake ricotta di bufala e fichi bianchi

Pasta biscottata con crema di ricotta di bufala ricoperta con una composta di fichi bianchi.

Cookie with buffalo ricotta cream covered with a white fig compote

Keks mit Büffelricotta-Creme, bedeckt mit einem Kompott aus weißen Feigen

Biscuit avec crème de ricotta de bufflonne recouvert d'une compote de figues blanches

Пирожное с кремом из рикотты с белым инжиром

Allergeni: 1 - 7

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 - 7 - 8

Tiramisù della Trattoria

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

Allergeni: 7 - 3 - 1

Piccola pasticceria assortita della casa

Our own assorted small pastries

Gemischtes Feingebäck des Hauses

Petite pâtisserie assortie de la maison

Маленькие домашнее печенье

Allergeni: 1 - 3 - 7

Gelato artigianale

Home made ice cream / Hausgemachtes Eis

Glacé artisanal / домашнее мороженое

Sorbetto

Sorbet / Eissorbet / Sorbet / шербет

€ 12,00



Acqua minerale

Mineral water
Mineralwasser
Eau minéral
минеральная вода

€ 5,00

Vino (chiedere la Carta dei Vini)

Wine (ask for our wine list)
Wein (bitte wählen Sie aus unserer Weinkarte)
Vin (demander la carte des vins)
Вино (попросите карту вин)

Caffè

Coffee
Kaffee
Cafè
кофе

€ 4,00

Servizio

Service
Bedienung
Service
Обслуживание

15 %

Servizio dopo Opera

Service after Opera
Bedienung nach der Opernshow
Service après l'opéra
Обслуживание после оперного шоу

20 %





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.



WI-FI USER ID : TRE MARCHETTI
PASSWORD : 3Marchetti3!