



On the Roof

in collaborazione con

TERRAZZA ARENA

— SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR —



**Vi presentiamo la grande novità della Trattoria Tre Marchetti!
Potrete vivere un'esperienza culinaria indimenticabile
con vista mozzafiato sull'Arena e su Verona!**

**Nasce il Tre Marchetti on the Roof in collaborazione con la Terrazza Arena,
dove potrete degustare i nostri piatti in una cornice unica.**

*The new feature from Trattoria Tre Marchetti: you will be able to enjoy an unforgettable culinary
experience with a view of the Arena and Verona!*

*Die neue Funktion der Trattoria Tre Marchetti: Sie werden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis
mit Blick auf die Arena und Verona genießen können!*

*La nouvelle fonctionnalité de la Trattoria Tre Marchetti: vous pourrez profiter d'une expérience
culinaire inoubliable avec une vue sur l'Arena et sur Verona!*

*Новинка от Trattoria Tre Marchetti: Вы сможете насладиться незабываемым кулинарным
опытом с великолепным видом на Арену и Верону!*



TERRAZZA ARENA

— SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR —



Cena o Aperitivo

Potrete degustare i nostri migliori piatti durante la cena oppure optare per la versione ridotta, chiamata “cicchetto”, perfetta per accompagnare l’aperitivo.

You can taste our best dishes during dinner or opt for the smaller version, called “cicchetto,” perfect to accompany your aperitif.

Sie können unsere besten Gerichte zum Abendessen genießen oder sich für die kleinere Version namens “cicchetto” entscheiden, um Ihren Aperitif zu begleiten.

Vous pouvez déguster nos meilleurs plats pendant le dîner ou opter pour la version plus petite, appelée “cicchetto”, parfaite pour accompagner votre apéritif.

Вы можете насладиться нашими лучшими блюдами во время ужина или выбрать меньшую версию, называемую «циккетто», чтобы сопроводить ваш аперитив.



Antipasti del Mare

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуски

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

*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

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

*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

Antipasti della Terra

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуски

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

*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*

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

*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*

TERRAZZA ARENA

— SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR —



Primi Piatti del Mare

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

Bigoli cacio e pepe con tartare di gambero rosso

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

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

Home-made tagliolini with lobster and fresh tomato
Bandnudel mit Langusten und frischen Tomaten
Tagliolini (petites nouilles) à la langouste aux tomates fraiche
Тальолини (тонкая домашняя лапша) с лобстером

Primi Piatti della Terra

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

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

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)

Fettuccine con funghi porcini e Tartufo Scorzone della Lessinia

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

TERRAZZA ARENA

— SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR —



Secondi piatti del Mare

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

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

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

Gamberoni flambati al Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

King prawns with Bas Armagnac sauce and fresh truffles
Flambierte Riesengarnelen mit Bas Armagnac und Trüffeln
Ecrevisses flambées au Armagnac avec truffes
Фламбированные креветки в коньяке с трюфелем из Лессинских гор

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

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

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone

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

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



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*

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*

Cuore di caramello

**Biscotto sablé e pan di spagna al cacao farciti con crema al cioccolato fondente e bianco
e un cuore di caramello cremoso**

*Sablé biscuit and cocoa sponge cake with dark and white chocolate cream with caramel heart
Sablé-Biskuit-Kakao-Biskuitkuchen mit dunkler und weißer Schokoladencreme mit Karamellherz
Biscuit sablé et génoise au cacao avec crème au chocolat noir et blanc au cœur caramel
Бисквитный бисквит сабле и какао с кремом из темного и белого шоколада с карамелью*

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*

Tiramisù della Terrazza Arena

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

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.



Allergene

Kundenfreundlich,

Unser Restaurant hält sich an die EU-Reg. 1169/11 über Ernährung, stellt allen unseren Gästen die Liste der Stoffe oder Produkte zur Verfügung, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen, Substanzen, die Sie unten aufgelistet finden. Wir hoffen, Ihnen gute Informationen gegeben zu haben, und danken Ihnen, dass Sie Gast in unserem Restaurant sind.

STOFFE ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN PROVOKIEREN:

1. Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse, das heißt: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ich ihre hybridisierten Stämme und abgeleiteten Produkte.
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.
3. Ei und daraus hergestellte Erzeugnisse.
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und deren Erzeugnisse.
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse.
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse.
8. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse, nämlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Western Anacardium*), Pekannüsse [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queensland-Nüsse (*Macadamia ternifolia*) und ihre Produkte.
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.
11. Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite.
13. Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.



Allergènes

Cher client,

Notre restaurant adhérant au Règlement UE 1169/11 sur le thème de la nutrition, met à la disposition de la gentille clientèle la liste des substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances, substances que vous trouverez ci-dessous. Dans l'espoir d'avoir reçu des informations, nous vous remercions d'être dans notre restaurant.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES:

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeuf
4. Poisson et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Western Anacardium*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de macadamia ou les noix de Queensland (*Macadamia ternifolia*) et leurs produits.
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de So 2 total
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques.