



On the Roof

in collaborazione con

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



Antipasti del Mare

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуски

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*

**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 - 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 Ciriello
Culatello-Schinken mit Büffelburrata mozzarella und Tomaten Ciriello
Culatello jambon avec burrata de buffle mozzarella et les tomates Ciriello*

*Ветчина с помидорами и бурратой
Allergeni: 7*

**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*

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



Primi Piatti del Mare

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

€ 33,00

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

Primi Piatti della Terra

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

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

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

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



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

€ 33,00

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: 2

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, 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

Secondi piatti della Terra

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

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

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
Тельячья щечка тушёная 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*

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



Le Dolcemente del Tre Marchetti on the Roof

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

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

Sorbetto

Sorbet / Eissorbet / Sorbet / шербер

€ 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.



On the Roof

in collaborazione con

TERRAZZA ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR

TERRAZZA
ARENA

SKY RESTAURANT & LOUNGE BAR



HOTELS
2GO

