



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

€ 100,00 a.p.

Fusion

€ 90,00 a.p.

Carne

€ 80,00 a.p.

Degustazione di vini abbinati

with wine tasting / mit Weinprobe

avec dégustation de vins / с дегустацией вин

€ 30,00 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 dalle ore 18.00 alle 21.00.

It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service from 6:00 PM to 9:00 PM.

Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service von 18:00 bis 21:00 Uhr zu bestellen.

Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra de 18h00 à 21h00.

Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы с 18:00 до 21:00.



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

€ 140,00 a.p.

Fusion

€ 120,00 a.p.

Carne

€ 100,00 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 dalle ore 18.00 alle 21.00.
It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service from 6:00 PM to 9:00 PM.
Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service von 18:00 bis 21:00 Uhr zu bestellen.
Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra de 18h00 à 21h00.
Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы с 18:00 до 21:00.



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.
15. Alcuni prodotti fuori stagione potrebbero essere congelati, surgelati o abbattuti.



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.
15. Some seasonal products may be frozen, deep-frozen or blast chilled.





www.tremarchetti.com



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