



# *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 карамелизованными 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*

### **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

*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*





## 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*

### **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)**

**€ 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 Dolcezze 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*

## 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*

## Sorbetto

*Sorbet / Eissorbet / Sorbet / шербет*

€ 12,00





## 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 SO<sub>2</sub>.
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 SO<sub>2</sub>.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products based on shellfish.