



Menu

Antipasti del Mare

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуски

Acciughe del Mare Cantabrico con crostoni di pane, accompagnate da lingotti di burro di malga aromatizzati al pistacchio e alle olive taggiasche

Allergeni: 7 - 1 - 8

*Anchovies of the Cantabrian Sea with toasted bread
Anchovis aus dem Kantabrischen Meer mit geröstetem Brot
Anchois de la mer Cantabrique avec pain grillé
Анчоусы Бискайского моря с поджаренным хлебом*

€ 19,00

Cannoli ripieni di baccalà mantecato a freddo alla Veneziana

Allergeni: 4 - 1 - 7

*Cod fish cannoli
Cannoli mit Stockfisch
Cannoli avec morue
Слоеное тесто с треской*

€ 20,00

Moscardini in stile moderno Veneziano

Allergeni: 1 - 4 - 7

*Modern Venetian style octopuses
Modernen Kraken auf venezianische Art
Moderne Elédones à la mode vénétienne
Осьминоги в новом стиле по Венециански*

€ 22,00

Insalatina di gamberi in salsa Catalana e polvere di lamponi

Allergeni: 10 - 2

*Shrimp salad with Catalan sauce and raspberry powder
Garnelensalat mit Katalanischer Soße und Himbeerpulver
Salade de crevettes avec sauce catalane et poudre de framboise
Салат из креветок с каталонским соусом и малиновым порошком*

€ 25,00

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 nettarine,
gocce di aceto balsamico invecchiato 25 anni e olio al basilico.**

Allergeni: 7 - 2

*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,
тюре из нектариновых персиков, 25-летний бальзамический уксус и базиликовое масло.*

€ 29,00



Antipasti della Terra

Starter - Vorspeisen - Hors d'oeuvre - Закуски

Aria di pane come piace a me!

**Con prosciutto di Praga, formaggio erborinato, uova di quaglia,
caviale di tartufo ed insalatina di stagione**

Allergeni: 1 - 3 - 7

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

€ 21,00

**Nidi di polenta con funghi porcini e pioppini
serviti con lollipop di parmigiano, mandorle e pistacchi tostati**

Allergeni: 7 - 8

Pore and pioppini mushrooms with Polenta served with parmesan lollipop, toasted almonds and pistachios

Steinpilze und Pioppini-Pilze mit Polenta serviert mit Parmesan-Lutscher, gerösteten Mandeln und Pistazien

Cèpes et pioppini avec Polenta servi avec sucette au parmesan, amandes grillées et pistaches

Полента с белыми грибами и грибами пиоппини, подается с леденцом на палочке

из пармезана, миндалем и жареными фисташками

€ 22,00

Tre Marchetti degustazione Veronese

Allergeni: 7

Tre Marchetti – Tastes of Verona

Tre Marchetti – Veroneser Vorspeisenteller

Tre Marchetti – Dégustation véronaise

Фирменная закуска трамтории “Три монетки” - дегустация

блюд традиционной веронской кухни

€ 24,00

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

Allergeni: 7

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

€ 25,00

**Doppio affettato di petto d'anatra e d'oca dolcemente affumicati,
serviti con castagne caramellate in mostarda e burro speziato**

Allergeni: 7 - 8

Breast of duck and goose smoked, served with caramelized chestnuts in mustard

Brust von Ente und Gans, geräuchert mit karamellisierten Maronen in Senf

Magret de canard et d'oie fumé, servi avec des châtaignes caramélisées à la moutarde

Копченая утиная и гусиная грудка, подается с карамельным каштаном в горчице

€ 26,00



Zuppe

Soup - Suppen - Soupe - Супы

Crema di fagioli Borlotti con pasta maltagliata (pasta e fagioli)

Allergeni: 1

Cream of bean soupe with pasta maltagliata (pasta and bean soup)

Bohnensuppe mit Nudeln maltagliata

Crème de haricots avec pâte maltagliata

Протертый суп из фасоли Борлотти с мальтальяти – короткими макаронными изделиями)

€ 18,00

Vellutata di patate al profumo di tartufo Scorzone della Lessinia

Allergeni: 1

Cream of potato soup with truffle

Kartoffelsuppe mit Trueffelaroma

Velouté de pommes de terre à l'arôme de truffe

Протертый суп из картофеля с ароматом трюфеля

€ 18,00



I Risotti... la nostra passione

Rice - Reis - Riz - Ризотто (блюда из риса)

Risotto vialone nano all'Amarone e zucca con oro 24 carati (piatto tipico veronese rivisitato)

(per due persone)

Allergeni: 7

Risotto with Amarone and squash with 24 - carats gold (typical verona dish) (for two person)

Amaronerisotto mit Kürbis mit 24 - karätigem gold (typisches Gericht aus Verona) (für zwei Personen)

Risotto à l'Amarone avec de la courge avec or 24 carats (plat typique veronais) (pour deux personnes)

*Ризотто в вине Амароне и тыквой с 24-каратным золотом (традиционное блюдо веронской кухни)
(минимум на две персоны)*

€ 22,00 A.P.

Risotto Vialone Nano al Taleggio con sfere di pere Williams al brodo di giuggiole e perlage di tartufo nero (per due persone)

Allergeni: 7

Risotto Vialone Nano with Taleggio cheese, with pear balls and black truffle pearls (for two person)

Vialone Nano Risotto mit Taleggio-Käse mit Birnenbällchen und schwarzen Trüffelperlen (für zwei Personen)

Risotto Vialone Nano au fromage Taleggio avec boulettes de poires et perles de truffes noires (pour deux personnes)

*Ризотто Vialone Nano с сыром Taleggio, грушами Williams и трюфелем
(минимум на две персоны)*

€ 22,00 A.P.

Risotto del Giorno

**Chiedeteci pure, noi con i risotti facciamo magie.
Per un minimo di 2 persone.**

Risotto of the day. Ask us, we do magic with risotto. (for two person)

Risotto des Tages. Fragen Sie uns, wir zaubern mit Risotto. (für zwei Personen)

Risotto du jour. Demandez-nous, nous faisons de la magie avec le risotto. (pour deux personnes)

Ризотто дня. Спросите нас, мы творим волшебство с ризотто. (минимум на две персоны)



Paste Ripiene

Filled dough - gefuellte Nudeln - Pâtes remplissage
Макаронные изделия с начинкой

Tortellini di Valeggio al burro di malga e spuma di Parmigiano (o in Brodo)

Allergeni: 7 - 1 - 3

Tortellini of Valeggio with Malga Butter and Parmesan mousse (or in Broth)
Tortellini von Valeggio mit Malgabutter und Parmesanmousse (oder in Brühe)
Tortellini de Valeggio au Beurre de Malga avec Parmesan mousse (ou en Bouillon)
Тортеллини (разновидностьпельменей) из Валеджо с маслом (или в бульоне)

€ 20,00

Tortelloni di zucca con crema di zucca e frutta caramellata in mostarda

Allergeni: 1 - 3 - 7

Squash tortelloni with squash cream
Kürbisteigtaschen mit Kürbiscreme
Tortelloni de courge à la crème de courge
Тортеллони из тыквы и mostarda

€ 20,00

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

Allergeni: 1 - 7 - 3

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

€ 22,00



Primi Piatti del Mare

First courses - Nudel und Reisgerichte - Entrées
Первые блюда

Tagliolini al sugo di calamaretti alla Veneziana (piatto tipico Veneziano)

Allergeni: 1 - 4 - 14

Home-made tagliolini with Venetian-style squid sauce
Bandnudel mit Tintenfischsauce auf venezianische Art
Tagliolini (petites nouilles) à la sauce de calamare de Venezia
Тальолини (тонкая домашняя лапша) с соусом из кальмаров по-венециански
€ 22,00

Spaghetti di Gragnano all'aglio-olio-peperoncino e gamberi con dadolata di pomodori datterini

Allergeni: 4

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
€ 24,00

Bigoli cacio e pepe con tartare di gambero rosso

Allergeni: 1 - 4 - 7 - 14

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
€ 28,00

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

Allergeni: 1 - 4 - 2

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
€ 30,00



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

Allergeni: 1 - 7 - 8 - 3

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

€ 20,00

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

Allergeni: 1 - 3

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)

€ 20,00

Bigoli con ragù di lepre

Allergeni: 1 - 3

Bigoli with hare ragout

Bigoli mit Hasenragout

Bigoli avec ragoût de lièvre

Биголи с рагу из кролика

€ 22,00

Fettuccine con funghi porcini e Tartufo Scorzone della Lessinia

Allergeni: 1 - 3

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

€ 25,00



Secondi Piatti del Mare

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

Baccalà alla Vicentina servito con polenta (Ricetta tradizionale)

Allergeni: 7 - 4

Vicenza Cod served with polenta

Stockfisch auf vizentinische Art mit Polenta serviert

Morue séche à la mode de Vicence servi avec polenta

Треска по-вичентински подается с полентой

€ 22,00

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

Allergeni: 4 - 9

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

€ 25,00

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

Allergeni: 4 - 10

Cacciaroli calamari laid on a bed of cooked vegetables with a sauce of lemons from Lake Garda and honey

Calamari Cacciaroli auf einem Bett aus gekochtem Gemüse mit einer Sauce aus Gardasee-Zitronen und Honig

Calamars cacciaroli posés sur un lit de légumes cuits avec une sauce aux citrons du lac de Garde et miel

Calamari cacciaroli на подушке из вареных овощей с соусом из лимонов из озера Гарда и меда

€ 26,00

Gamberoni flambati al Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

Allergeni: 4 - 2

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

€ 30,00

Il tonno incontra la parmigiana di melanzane... ed è subito amore

Allergeni: 4 - 7

Lukewarm tuna fillet with aubergine cream, buffalo burrata and tomato cream

Thunfischfilet mit Auberginencreme, Büffelburrata und Tomatencreme

Filet de thon à la crème d'aubergines, burrata de buffle et crème de tomates

Филе тунца с баклажанным кремом, буррата из буйволиного молока и томатным кремом

€ 32,00



Secondi Piatti della Terra

Typical second courses - Regionaltypische Hauptgerichte

Deuxième plats typiques - Вторые блюда

Maialino da latte con fonduta di Monte Veronese e bacon

Allergeni: 7

*Suckling pig with cheese fondue and bacon
Spanferkel mit typischen Fondue Käse und bacon
Cochon de lait aux fondue de fromage et bacon
Свинина с сыром и беконом*

€ 23,00

Fegato di vitello alla Veneziana con cipollina dolce di Chioggia

Veneto Veal liver

*Kalbsleber auf venezianische Art
Foie de veau à la mode vénétienne
Телячья печень по-венециански с луком из Кьоджи*

€ 23,00

Coscia d'anatra arrosto nel suo sughetto con bacon croccante e castagne caramellate

Duck thigh with its own sauce with Bacon and chestnuts.

Entenschenkel in eigenem Saft mit Speck und Kastanien.

Cuisse de canard dans son propre jus avec bacon et châtaignes.

Утиная ножка в своем соусе с беконом и карамелизированными каштанами.

€ 25,00

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone

Brazed veal cheek with Amarone

Rinderbackenbraten mit Amaronewein

Bajoue de boeuf braisée à l'Amarone

Телячья щечка, тушенная в вине Амароне

€ 26,00

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

Allergeni: 1

Beef fillet in Amarone wine sauce and Montechia cherries covered with fillo pastry

Rinderfilet in Amarone-Weinsauce und Montechia-Kirschen umhüllt von Fülloteig

Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montechia recouvert de pâte fillo

Говяжья вырезка в винном соусе Амароне

€ 30,00



Degustazione di formaggi assortiti accompagnati da miele, confetture, mostarda e aceto balsamico

Allergeni: 7

Selection of assorted cheeses accompanied by honey, chutney and balsamic vinegard

Degustation von verschiedene Käsearten, serviert mit Honig, Senfsauce and Balsamikessig

Dégustation des fromages variès accompagnée avec du miel, des fruits confits à la mostarde et vinaigre balsamique

Ассорти сыров с медом, мостардой и бальзамическим уксусом

€ 20,00

Grande piatto di verdure fresche o cotte

Fresh vegetables plate

Frischer Gemueseteller

Legumes frais

Салат из свежих овощей

€ 12,00



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 Sette

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

Pesce

€ 90,00 a.p.

Fusion

€ 80,00 a.p.

Carne

€ 70,00 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



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



Le Dolcezze del Tre Marchetti

Dessert - Десерт

Nuvola e fragole

Allergeni: 1 - 3 - 7

**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*

Sinfonia di pistacchio

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

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

Allergeni: 1 - 3 - 7

**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*

Tiramisù della Trattoria

Allergeni: 7 - 3 - 1

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

Millefoglie al mascarpone del Tre Marchetti

Allergeni: 1 - 3 - 7

*Millefoglie cake with mascarpone from Tre Marchetti
Millefoglie-Kuchen mit Mascarpone von Tre Marchetti
Gâteau millefoglie au mascarpone de Tre Marchetti
Торт Millefoglie с маскарпоне от Tre Marchetti*

Piccola pasticceria assortita della casa

Allergeni: 1 - 3 - 7

*Our own assorted small pastries
Gemischtes Feingebäck des Hauses
Petite pâtisserie assortie de la maison
Маленькие домашнее печенье*

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

Coperto

Service
Bedienung
Service
Обслуживание

€ 5,00





Visual Experience

Il Dinner Show, ideato da Matteo Barca, che ti proietta in una dimensione unica, fatta di suoni, musica e colori accompagnati dai sapori del Ristorante Tre Marchetti.

Un'esperienza sensoriale sorprendente ti aspetta.

Chiedeteci pure informazioni.



“TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE”

*The dinner show that projects you into a unique dimension.
Images, sounds, music and colors enhance the flavors of the “Tre Marchetti”.
A surprising sensory experience. In the heart of Verona.*



«TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE»

*Ужин-шоу, которое переносит вас в уникальное измерение.
Изображения, звуки, музыка и цвета усиливают вкус «Tre Marchetti».
Удивительный сенсорный опыт. В самом центре Вероны.
Обращайтесь к нам за информацией.*

„TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE“

*Die Dinnershow, die Sie in eine einzigartige Dimension projiziert.
Bilder, Klänge, Musik und Farben verstärken den Geschmack der „Tre Marchetti“.
Ein überraschendes Sinneserlebnis. Im Herzen von Verona.
Fragen Sie uns nach Informationen.*

« TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE»

*Le dîner spectacle qui vous projette dans une dimension unique.
Images, sons, musiques et couleurs subliment les saveurs des « Tre Marchetti ».
Une expérience sensorielle surprenante. Au coeur de Vérone.
Demandez-nous des informations.*



La Trattoria Tre Marchetti invita la gentile clientela a provare il nostro locale



dove potrete degustare una straordinaria pizza, una cucina casereccia e tradizionale.
Con una nuova sala interna immersa in magiche proiezioni.
Tutto improntato alla qualità che contraddistingue il nostro gruppo.

Via Dietro Liston 19 - Verona
Tel. +39 045 8034003 | Mob. +39 327 8467229
www.listondabarca.com



Idee regalo Geschenkkideen - Idées de cadeaux - Gift ideas ИДЕИ ДЛЯ ПОДАРКОВ

*La trattoria Tre Marchetti è lieta di offrire ai suoi clienti
la possibilità di acquistare i coloratissimi bicchieri e le deliziose tazzine,
tutti in cristallo di Murano laminati d'oro.*

You have the possibility to buy our Murano glasses.

Wir laden Sie ein, unsere Muranogläser bei uns zu kaufen.

Vous avez la possibilité de comprar nos verres de Murano.

*Ресторан Tre Marchetti рад предложить своим клиентам возможность приобрести красочные
бокалы и восхитительные чашки из ламинированного золотом муранского хрустала.*

Vi invitiamo a provare anche il nostro nuovissimo locale a Desenzano del Garda



RISTORANTE, PIZZERIA, GELATERIA E LOUNGE BAR.
Un'ampia scelta per ogni momento della giornata.
D'estate si può godere della splendida terrazza che si affaccia sulla Piazza.

Piazza Malvezzi 10, Desenzano del Garda - Verona
Tel. +39 030 99 11 949 - ristobaragora@yahoo.it
www.agoradabarca.com





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 illinoinensis (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.





www.tremarchetti.com



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