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

Moscardini in stile moderno Veneziano

Allergeni: 1 - 4 - 7
Modern Venetian style octopuses
Modernen Kraken auf venezianische Art
Moderne Elédones à la mode vénetienne
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, страччателла из буратты, красные креветки из Мацары-дель-Валло, пюре из нектариновых персиков, 25-летний бальзамический уксус и базиликовое масло.
€ 29,00

TRATTORIA TRE MARCHETTI

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 траттории "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)
(ordine minimo per il tavolo: almeno 2 porzioni)

Allergeni: 7

Risotto with Amarone and squash with 24 - carats gold (typical verona dish) (minimum 2 people)
Amaronerisotto mit Kürbis mit 24 - karätigem gold (typisches Gericht aus Verona) (mindestens 2 Personen)
Risotto à l'Amaròne avec de la courge avec or 24 carats (plat typique veronais) (minimum 2 personnes)
Ризотто в вине Амароне и тыквой с 24-каратным золотом (традиционное блюдо веронской кухни)
(минимум 2 человека (minimum 2 cheloveka))

€ 22,00 a persona (per un minimo di 2 persone)

Risotto Vialone Nano al Taleggio con sfere di pere Williams
al brodo di giuggiole e perlage di tartufo nero
(ordine minimo per il tavolo: almeno 2 porzioni)

Allergeni: 7

Risotto Vialone Nano with Taleggio cheese, with pear balls and black truffle pearls (minimum 2 people)
Vialone Nano Risotto mit Taleggio-Käse mit Birnenbällchen und schwarzen Trüffelperlen (mindestens 2 Personen)
Risotto Vialone Nano au fromage Taleggio avec boulettes de poires et perles de truffes noires (minimum 2 personnes)
Ризотто Vialone Nano с сыром Taleggio, грушами Williams и трюфелем
(минимум 2 человека (minimum 2 cheloveka))

€ 22,00 a persona (per un minimo di 2 persone)

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. (minimum 2 people)
Risotto des Tages. Fragen Sie uns, wir zaubern mit Risotto. (mindestens 2 Personen)
Risotto du jour. Demandez-nous, nous faisons de la magie avec le risotto. (minimum 2 personnes)
Ризотто дня. Спросите нас, мы творим волшебство с ризотто. (минимум 2 человека)

TRATTORIA TRE MARCHETTI

Paste Ripiene

Filled dough - gefuellte Nudeln - Pàtes 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 (разновидность пельменей) из Валеджо с маслом (или в бульоне)
€ 22,00

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
€ 22,00

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
€ 24,00

TRATTORIA TRE MARCHETTI

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
€ 24,00

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

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 гнокки 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)
€ 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

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

Trancio di filetto di coda di rospo su crema di piselli
con dadolata di pancetta croccante e crema di burrata
Allergeni: 15 - 1 - 7
Monkfish fillet medallion on pea cream with crispy pancetta cubes and burrata cream
Seeteufelfilet auf Erbsencreme mit knusprigen Pancettawürfeln und Burratacreme
Tronçon de lotte sur crème de petits pois avec dés de pancetta croustillante et crème de burrata
Филе морского черта на креме из зелёного горошка с хрустящими кубиками панчетты и кремом из бурраты
€ 26,00

TRATTORIA TRE MARCHETTI

Secondi Piatti della Terra

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

Fegato di vitello alla Veneziana con cipollina dolce di Chioggia
Veneto Veal liver
Kalbsleber auf venezianische Art
Foie de veau à la mode vénetienne
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 Filloteig
Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montechia recouvert de pâte fillo
Говяжья вырезка в винном соусе Амароне
€ 30,00

TRATTORIA TRE MARCHETTI

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
Dègustation des formages 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	Fusion	Carne
€ 90,00 a.p.	**€ 80,00** a.p.	**€ 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

TRATTORIA TRE MARCHETTI

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	Fusion	Carne
€ 140,00 a.p.	**€ 120,00** a.p.	**€ 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

Crema Tre Marchetti

Allergeni: 3 - 7 - 8

Crema allo zabaione con frutta.

Zabaglione cream with fruit
Zabaglione-Creme mit Früchten
Crème au sabayon avec fruits
Крем сабайон с фруктами

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 (démander 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.

TRATTORIA TRE MARCHETTI



Idee regalo
Geschenkideen - 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 Muranoglaeser bei uns zu kaufen.

Vous aves la possibilitè de comprer notres verres de Murano.

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

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

RISTO-BAR DA BARCA AGORA' DESENZANO

RISTORANTE, PIZZERIA, GELATERIA E LOUNGE BAR.
Un'ampia scelta per ogni momento della giornata.
D'estate si puo' 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 clintela 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.

TRATTORIA TRE MARCHETTI

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 illinoinensis (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 clintela 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 illinoinensis (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.

TRATTORIA TRE MARCHETTI

TRATTORIA
DA BARCA
TRE MARCHETTI

www.tremarchetti.com

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