

Antipasti di Mare

Seafood entrées – Fisch -Vorspeisen
Entrées de mer - Закуски морепродуктов

Aragostina in salsa Catalana adagiata su letto di insalatina di gamberi e polvere di lamponi

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

€ 32,00

Fantasia di carpaccio di pesci affumicati serviti con pesche nectarine caramellate e burri aromatizzati

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

€ 27,00

Insalatina di misticanza con aspic di polipo all'erba cipollina e cubetti di arancia con salsa lemongrette

Octopus in aspic with vegetables, orange and chives sauce
Krake in Aspik mit Gemüse, orange und Schnittlauchsauce
Aspic de poulpe avec légumes, orange et sauce au ciboulette
Заливной осьминог с салатом, луком шнитт и апельсином

€ 24,00

Moscardini in stile moderno Veneziano

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

€ 24,00

Le acciughe del Mare Cantabrico incontrano il pane Pugliese e si accompagnano alla loro colatura in perlage e alla robiola aromatizzata delicatamente all'aglio e timo

Anchovies of the Cantabrian Sea with toasted bread, garlic and thyme flavored robiola
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Croutons, Robiola mit Knoblauch und Thymian
Anchois de la mer Cantabrique avec croûtons, robiola à l'ail et au thym
Анчоусы из Кантабрийского моря с гренками, robiola с чесноком и тимьяном

€ 20,00



Antipasti della Terra

Meat entrées - Fleisch-Vorspeisen
Entrées de terre - мясные и овощные закуски

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

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

€ 26,00

Prosciutto dolce di Parma di Langhirano (24 mesi) con melone Ferrarese e cubetti di Mango

Parma ham with melon and Mango
Honigmelone mit Parmaschinken and Mango
Jambon de Parme au melon and Mango
Пармская ветчина с дыней и манго

€ 22,00

L'arrosto di vitello scopre la Sicilia... ed è subito amore. Con mousse di salsa tonnata, pomodorini siciliani sott'olio e capperi di Pantelleria.

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

€ 22,00

Aria di pane come piace a me! Con prosciutto di Praga, formaggio erborinato, uova di quaglia, caviale di tartufo ed insalatina di stagione

Bread of air with Prague ham, herb cheese, quail eggs, truffle and salad
Brot aus Luft mit Prager Schinken, Kräuterkäse, Wachteleiern, Trüffel und Salat
Pain d'air au jambon de Prague, fromage aux fines herbes, oeufs de caille, truffe et salade
Хлеб воздуха с ветчиной, перепелиным яйцом, трюфелем и салатом

€ 20,00

Cocotte di melanzane alla Parmigiana

Parmigiana with eggplant
Parmigiana mit Auberginen
Parmigiana aubergines
Баклажаны с пармезаном

€ 20,00



Primi Piatti di Pesce

Fish first courses - Fischnudelgerichte
Premier plat de poisson - Макароны с морепродуктами

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

Homemade tagliolini with lobster and fresh tomatoes
Hausgemachte Bandnudeln mit Languste und frischen Tomaten
Tagliolini à la langouste avec fraiches tomates
Лапша с омаром и соусом из свежих помидор

€ 32,00

Bigoli mantecati con crema di crostacei e tartare di scampi crudi

Bigoli with shellfish cream and raw prawn tartare
Bigoli à la crème de coquillages et tartare de crevettes roh
Bigoli mit Schalentiercreme und cru Garnelen-Tartar
Биголи скремом из моллюсков и таргар из креветок сырой

€ 28,00

Linguine alle vongole veraci con vellutata di vongole e aria di lime e menta

Linguine with clams and cream of clams, lime and mint air
Linguine mit Muscheln mit Muschelcreme und Limetten-Minze-Luft
Linguine aux palourdes avec crème de palourdes et air de citron vert et menthe
Лингвини с моллюсками с кремом из моллюсков и эфиром лайма и мяты

€ 25,00

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

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

Tagliolini ai calamari in guazzetto alla Veneziana (piatto tipico veneziano)

Tagliolini with Venetian-style squid sauce
Tagliolini mit Tintenfischsauce auf venezianische Art
Tagliolini avec du sauce aux calamars à la mode vénitienne
Лапша с соусом из кальмаров

€ 22,00



Primi Piatti del Territorio

First courses - nudelgerichte
Premiers plats - Первые блюда

Crema di patate al profumo di tartufo scorzone della Lessinia

Potato soup with truffle flavour
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffelaroma
Velouté de pommes de terre au parfum de truffes
Протертый суп из картофеля с ароматом трюфеля

€ 18,00

Fettuccine con funghi porcini e tartufo Scorzone della Lessinia

Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh truffles
Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffeln
Fettuccine aux cèpes et truffes
длинные плоские макароны с белыми грибами и трюфелем

€ 27,00

Maccheroncini con ragù di anatra alla cacciatora

Macaroni with duck sauce chasseur
Makkaroni mit Entensauce chasseur
Macaroni avec sauce de canard chasseur
Макароны с соусом из утки Chasseur

€ 22,00

Gnocchi di patate alla crema di pomodoro speciale del Tre Marchetti con stracciatella di burrata di bufala e perle di basilico e pomodoro

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

Bigoli ubriacani al Recioto rosso con ragù di lepre

Bigoli with red Recioto wine with hare ragout
Bigoli mit rotem Recioto-Wein mit Hasenragout
Bigoli au vin rouge Recioto avec ragoût de lièvre
Биголи из красного вина Речото с рагу из кролика

€ 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

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

Secondi di Pesce

Fish main courses - Fischhauptspeisen
Plats Principaux de Poisson - вторые рыбные блюда

Tartare di gamberi rossi di Sicilia su crema di avocado con brodetto di latte di cocco in infusione di lime e zenzero

Sicilian red prawn tartare on avocado cream with coconut milk broth infused with lime and ginger
Sizilianisches rotes Garnelentatar auf Avocadocreme mit Kokosmilchbrühe, angereichert mit Limette und Ingwer
Tartare de crevettes rouges siciliennes sur crème d'avocat au bouillon de lait de coco infusé au citron vert et gingembre
Тартар из красных креветок на креме из авокадо с бульоном из кокосового молока, настоянным на лайме и имбире

€ 30,00

Gamberoni in salsa di Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

King prawns in Bas Armagnac and truffle sauce
Garnelen in Bas Armagnac und Trüffelsauce
Crevettes au Bas Armagnac et sauce à la truffe
Креветки в бас-арманьяке и трюфельном соусе

€ 30,00

Lingotto di salmone all'oro rosa, laccato con sugo di arance rosse, miele d'acacia e senape

Salmon in rose gold, with blood orange sauce, acacia honey and mustard
Lachs in Roségold mit Blutorangensauce, Akazienhonig und Senf
Saumon à l'or rose, sauce à l'orange sanguine, miel d'acacia et moutarde
Филе лосося с соусом из красных апельсинов, медом акации и горчицей

€ 28,00

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

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

€ 26,00

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

Fresh squids with vegetables with sweet and sour lemons from Lake Garda
Frische Tintenfische mit Gemüse gefüllt Honig und mit süß-sauren Zitronen vom Gardasee
Calmars frais avec des légumes aux citrons aigre-doux du lac de Garde
кальмары с овощами

€ 26,00



Secondi di Carne

*Meat second courses – Fleischgerichte
Plats principaux de viande - Мясные блюда*

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

*Beef fillet in Amarone wine sauce and Montechia cherries covered with fillo pastry
Rinderfilet in Amarone-Weinsauce und Montechia-Kirschen umhüllt von Filleteig
Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montechia recouvert de pâte fillo
Говяжья вырезка в винном соусе Амароне*

€ 28,00

Coscia d'anatra al Recioto con bacon croccante e castagne caramellate

*Duck thigh with Recioto sauce with Bacon and chestnuts
Entenschenkel mit Recioto-sauce mit speck und kastanien
Cuisse de canard avec sauce Recioto avec bacon et chataignes
Утиная ножка с беконом и карамелизированными каштанами*

€ 26,00

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone placcato oro ventiquattro carati

*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
Телячья щечка тушёная в вине Амароне*

€ 25,00

Fegato di vitello alla Veneziana con cipolla bianca di Chioggia

*Veal liver with white onions from Chioggia
Kalbsleber auf venezianische Art mit Chioggia-Zwiebeln
Foie de veau à la mode vénitienne aux oignons de Chioggia
Телячья печень алла Veneziana с белым луком*

€ 25,00

Bocconcini di maialino da latte con fonduta di monte veronese e dadolata di pancetta dolce

*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*

€ 25,00



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

€ 80,00 a.p.

Fusion

€ 70,00 a.p.

Carne

€ 60,00 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

€ 120,00 a.p.

Fusion

€ 100,00 a.p.

Carne

€ 80,00 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



Degustazione di Formaggi assortiti

accompagnati da Miele, Mostarda e Aceto Balsamico

*Selection of assorted cheeses
accompanied by honey, mostarda and balsamic vinegar
Degustation von verschiedenen Käsesorten
mit Honig, Senffrucht und Balsamessig
Dégustation de fromages variés
accompagnés de miel, de fruits confits à la moutarde et vinaigre balsamique
Дегустация различных сыров*

€ 22,00

Grande Piatto di Verdure fresche

*Fresh vegetable plate
Frischer Gemueseteller
Legumes frais
салат из свежих овощей*

€ 13,00



Dessert

Sireseta

**Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente e bianco
ripieno di purea di ciliegia**

*Hazelnut biscuit filled with white and dark chocolate mousse filled with cherry puree
Haselnusskeks gefüllt mit weißer und dunkler Schokoladenmousse gefüllt mit Kirschpüree
Biscuit noisette fourré à la mousse au chocolat blanc et noir fourré à la purée de cerises
Ореховое печенье с начинкой из мусса из белого и темного шоколада с вишневым пюре*

Cuore di caramello

**Biscotto sablè e pan di spagna al cacao farciti con crema al cioccolato fondente e bianco
e un cuore di caramello cremoso**

*Sablè biscuit and cocoa sponge cake filled with dark and white chocolate cream and a creamy caramel heart
Sablè-Keks-Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit dunkler und weißer Schokoladencreme und einem cremigen Karamellherz
Biscuit Sablé et génoise au cacao garnie d'une crème au chocolat noir et blanc et d'un cœur crèmeux au caramel
Бисквит сабле и бисквит с какао, наполненный кремом из темного и белого шоколада и сливочно-карамельным сердцем*

Delizia al cocco

**Bavarese al cocco, mousse al cioccolato fondente con un cuore
alla nocciola e cacao adagiato su un biscotto alle nocciole**

*Coconut bavarian cream, dark chocolate mousse with hazelnut and cocoa cream on a hazelnut biscuit
Kokos-Bayercreme, dunkles Schokoladenmousse mit einem Haselnuss-Kakao-Herz auf einem Haselnusskeks
Bavarois coco, mousse au chocolat noir avec un cœur noisette et cacao posé sur un biscuit noisette
Кокосовый баварский крем, мусс из темного шоколада с фундуком и сердцем из какао на ореховом бисквите*

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*

Tiramisù della Trattoria

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

Piccola pasticceria assortita della casa

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

Gelato artigianale

*Home made ice cream / Hausgemachtes Eis
Glacé artisanal / домашнее мороженое*

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

Servizio

Service
Bedienung
Service
Обслуживание

15 %

Servizio dopo Opera

Service after Opera
Bedienung nach der Opernshow
Service après l'opéra
Обслуживание после оперного шоу

20 %



Vi presentiamo il nuovo progetto di Matteo Barca.

“TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE”

il dinner show che ti proietta in una dimensione unica, fatta di suoni,
musica e colori accompagnati dai sapori del Tre Marchetti.
Un'esperienza sensoriale sorprendente ti aspetta.

Chiedeteci pure informazioni.



We present the new project by Matteo Barca.

“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“

*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.*

«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.*





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 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.*

La Trattoria Tre Marchetti invita la gentile clientela a provare il nostro nuovo 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.listonristorantepizzeria.it





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.

