



## Menu

# Antipasti di Mare

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

## **Aragostina in salsa Catalana adagiata su misticanza di insalatina e freschezze di mare**

*Small lobster with catalan sauce and seafood salad*  
*Langusten mit katalanischer Sauce und Meeresfrüchtensalat*  
*Petites langoustes avec sauce catalane et salade de mer*  
*Омар с красным луком и оливковым маслом с салатом из морепродуктов*

€ 28,00

## **Fantasia di carpaccio di pesci affumicati serviti con pesche nettarine 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*

€ 25,00

## **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*

€ 22,00

## **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*

€ 20,00

## **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*

€ 18,00



# 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 (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*

**€ 20,00**

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

*Bruschetta with Prague ham, formaggio, quail eggs, truffle and salad*  
*Bruschetta mit Prager Schinken, Formaggio, Wachteleiern, Trüffel und Salat*  
*Bruschetta au jambon de Prague, formaggio, oeufs de caille, truffe et salade*  
*Брускетта с ветчиной, перепелиным яйцом, трюфелем и салатом*

**€ 18,00**



# 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*

€ 28,00

## **Bigoli mantecati con crema di crostacei e tartare di scampi**

*Bigoli with shellfish cream and prawn tartare*  
*Bigoli à la crème de coquillages et tartare de crevettes*  
*Bigoli mit Schalentiercreme und Garnelen-Tartar*  
*Биголи скремом из моллюсок и тартар из креветок*

€ 26,00

## **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*

€ 24,00

## **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*

€ 22,00

## **Tagliolini in guazzetto di calamari 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*

## **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*

€ 25,00

## **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*

€ 20,00

## **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*

€ 20,00

## **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



# Secondi di Pesce

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

## **Gamberoni flambati al Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia**

*King prawns with Bas Armagnac sauce and fresh truffles*  
*Flambierte Riesengarnelen mit Bas Armagnac und Trüffeln*  
*Ecrevisses flambées au Armagnac avec truffes*  
*Фламбированные креветки в коньяке с трюфелем Scorzone из лессинских гор*

€ 28,00

## **Lingotto di salmone all'oro rosa, accompagnato con maionese di arance rosse**

*Salmon in rose gold, with blood orange mayonnaise*  
*Lachs in Roségold mit Blutorange Mayonnaise*  
*Saumon à l'or rose, mayonnaise à l'orange sanguine*  
*Филе лосося с майонезом из красного апельсина*

€ 28,00

## **Capesante glassate al Recioto, con mandorle tostate su crema di fagioli cannellini, maionese al nero di seppia e percezione di menta**

*Scallops with Recioto sauce with toasted almond petals on bean cream with cuttlefish ink mayonnaise and mint perception*  
*Jakobsmuscheln aus Recioto, mit Mandeln auf Sahne Bohnen, Mayonnaise mit Tintenfischfarbe und Minze*  
*Noix de Saint-Jacques Recioto, aux amandes sur crème de haricots, mayonnaise à l'encre de seiche et menthe*  
*Гребешки с миндалём и кремом из фасоли*

€ 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 e gel di miele e limoni del Garda**

*Fresh squids stuffed with vegetables, honey and lemons from Garda*  
*Frische Tintenfische mit Gemüse gefüllt Honig und Zitronen aus Garda*  
*Calmars frais avec des légumes, miel et citrons de Garda*  
*кальмары с овощами*

€ 25,00



# 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 Filloleig  
Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montechia recouvert de pâte fillo  
Говяжья вырезка в винном соусе Амароне*

€ 25,00

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

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

€ 25,00

## **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*

€ 24,00

## **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*

€ 24,00



# 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**

€ 70,00 a.p.

**Fusion**

€ 60,00 a.p.

**Carne**

€ 50,00 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**

**€ 100,00 a.p.**

**Fusion**

**€ 85,00 a.p.**

**Carne**

**€ 70,00 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*

**€ 12,00**



# Dessert

## **Semifreddo all'amaretto con cioccolato fuso**

*Parfait with melted chocolate*  
*Parfait mit geschmolzener Schokolade*  
*Parfait au chocolat fondu*  
*Парфе с тёплым шоколадом*

**€ 12,00**

## **Panettone artigianale estivo con gelato al mango**

*Summer handmade panettone with mango ice cream*  
*Handgemachter Sommerpanettone mit Mangoeis*  
*Panettone fait main d'été avec glace à la mangue*  
*Летний панеттоне ручной работы с манго-мороженым*

**€ 12,00**

## **Panna cotta Tre Marchetti**

*Панна котта*

**€ 12,00**

## **Tiramisù della Trattoria**

*Тирамису*

**€ 12,00**

## **Piccola pasticceria assortita della casa**

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

**€ 12,00**

## **Gelato artigianale**

*Home made ice cream - Hausgemachtes Eis*  
*Glace artisanal - домашнее мороженое*

**€ 10,00**

## **Sorbetto**

*Sorbet - Eissorbet*  
*Sorbet - сорбет*

**€ 10,00**



**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

**10 %**

**Servizio dopo Opera**

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

**15 %**





**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.  
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](http://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 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.

