



Delivery e Asporto

*Ordinazioni:
+39 334 188 6936*

Antipasti del Mare

Fish Starter

**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*

€ 8,00

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

Octopus in aspic with vegetables, orange and chives sauce

€ 14,00

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

Thinly sliced smoked fish fantasy whit peaches

€ 18,00

Moscardini in stile moderno Veneziano

Modern Venetian style octopuses

€ 12,00

Antipasti della Terra

Meat Starter

**Crostone di pane Pugliese alla moda dello chef
con prosciutto di Praga formaggio erborinato, uova di quaglia,
caviale di tartufo ed insalatina di stagione**

Bruschetta to the chef fashion

€ 10,00

**Arrosto di vitello con mousse di salsa tonnata
e pomodorini siciliani disidratati**

Roast veal with tuna mousse

€ 15,00

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

Culatello ham with burrata mozzarella and tomato Ciriello

€ 15,00

Ovetto in camicia con crema di Monte Veronese e tartufo

Poached egg with Monte Veronese cream cheese and truffle

€ 10,00

Primi Piatti del Mare

Fish first courses

**Spaghetti di Gragnano all'aglio-olio-peperoncino e gamberi
con dadolata di pomodori datterino giallo**

*Spaghetti with olive oil, garlic, chili pepper and shrimps on diced yellow
datterino tomatoes*

€ 16,00

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

Linguine with clams with cream of clams, lime and mint air

€ 18,00

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

Home-made tagliolini with lobster and fresh tomato

€ 22,00

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

Home-made tagliolini with Venetian-style squid sauce

€ 14,00

Primi Piatti della Terra

Meat first courses

**Gnocchi di patate alla crema di pomodoro
e stracciatella di bufala con perle di basilico**

*Potato gnocchi with special tomato sauce
and Stracciatella (mozzarella cream)*

€ 12,00

Maccheroncini con ragù di anatra alla cacciatora

Macaroni with duck sauce chasseur

€ 15,00

Fettuccine con porcini e tartufo Scorzone della Lessinia

Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh truffles

€ 16,00

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses

**Gamberoni in salsa Bas Armagnac e scaglie di tartufo Scorzone
della Lessinia con chips di patate croccanti**

*King prawns with Bas Armagnac sauce and fresh truffles
with with crispy potato chips*

€ 20,00

**Capesante glassate al Recioto, con sfumature di 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 cannellini bean
cream with cuttlefish ink mayonnaise and mint perception*

€ 20,00

**Filetto di branzino in crosta di pistacchio su insalata di mango,
sedano e finocchio con gocce di mango e menta**

*Sea bass fillet in pistachio crust on mango, celery and fennel salad with
mango and mint drops*

€ 18,00

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

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

€ 20,00

Secondi Piatti della Terra

Meat main courses

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

Duck thigh with Recioto sauce with Bacon and chestnuts

€ 18,00

**Guancialino di vitello brasato all'Amarone placcato oro
ventiquattro carati con purea di piselli**

*Braised veal cheek cooked in Amarone wine,
twentyfour karat gold plated with pea puree*

€ 18,00

**Bocconcini di maialino da latte con fonduta di monte
Veronese e pancetta croccante**

Suckling pig with Monte Veronese chees and bacon

€ 16,00

Fegato di vitello alla Veneziana con cipollina dolce di Chioggia

Veneto Veal liver

€ 15,00

Bollito misto con salsa Pearà ,salsa verde, cren e mostarda (piatto tipico)

Mixed boiled meat with traditional sauces (Verona typical meal)

€ 18,00

Dessert

Panna cotta Tre Marchetti alle fragole

Panna cotta with strawberries

Tiramisù della Trattoria

Tiramisù

Millefoglie al mascarpone e cioccolato fondente

Millefoglie with mascarpone and dark chocolate

Crème brulée al pistacchio

Pistachio crème brulée

Piccola pasticceria della casa

Small desserts of the house

€ 7,00



Gentile cliente per l'elenco delle sostanze che provocano intolleranze chiedere al personale
Dear customer, ask the staff for the list of substances that cause intolerances

Qualche prodotto potrebbe essere congelato | Some product may be frozen

Ristorante Tre Marchetti

Vicolo 3 Marchetti, 19/B – 37121 – Verona

+39 045 8030463 - tremarchetti@yahoo.it - www.tremarchetti.it