Liston da Barca

PIZZERIA RISTORANTE

SEGUICI SU INSTAGRAM

@liston_da_barca

www.listondabarca.com

I Taglieri

The Cutting Boards
Die Schneidebretter

TAGLIERE DI FORMAGGI VERONESI

VEGETARIAN

16,00€

Monte Veronese 6 mesi, Monte Veronese 12 mesi, Formaggio ubriaco, Formaggio di malga (36 mesi) serviti con mostarde caserecce.

Allergeni: 7 - 10 - 12

Assorted cheese served with mostarda (spiced fruit) with pizza breadsticks.
Verschiedene Käsesorten, serviert mit Senf (gewürzte Früchte) und Pizzabrötchen.
Assortiment de fromages servis avec de la mostarda (fruits épicés) avec des gressins de pizza.
Сырное ассорти, подается с мостардой с палочками для пиццы.

TAGLIERE DEL SALUMIERE

17,00€

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, pancetta, speck e mortadella.

Allergeni: 7 - 12

Raw ham, sopressa, bacon, speck and mortadella with pizza breadsticks.
Rohschinken, Verona Soppressa, Pancetta, Speck und Mortadella einweichen.
Jambon de Parme, Verona soppressa, pancetta, speck et mortadelle.
Пармская ветчина, Верона соппресса, панчетта, спек и мортаделла.

TAGLIERE LISTON

19,00€

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala.

Allergeni: 7 - 12

Raw ham with buffalo mozzarella with pizza breadsticks.
Roher Schinken mit Büffelmozzarella einweichen.
Jambon de Parme à la mozzarella de bufflonne.
Пармская ветчина с моцареллой из буйволиного молока.

TAGLIERE MAXI *(per 2 persone / for 2 people / für 2 Personen)*

28,00€

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, mortadella, Monte Veronese 6 mesi, Taleggio e Gorgonzola.

Allergeni: 6 - 7 - 12

Plate of cured meat and assorted cheese with pizza breadsticks.
Teller mit Wurstwaren und verschiedenem Käse mit Pizzabrötchen.
Assiette de charcuterie et assortiment de fromages avec gressins de pizza.
Тарелка вяленого мяса и сырного ассорти с палочками для пиццы.

I nostri taglieri vengono serviti con la schiacciata di pizza

Our charcuterie boards are served with pizza flatbread
Unsere Schneidebretter werden mit Pizza-Fladenbrot serviert
Nos planches de charcuterie sont servies avec du pain plat à la pizza
Наши разделочные доски подаются с пицца-лепешкой

Le Bruschette

The Bruschetta
Die Bruschetta

BRUSCHETTA CLASSICA

VEGETARIAN

10,00€

Allergeni: 1 - 7

Pane casareccio con pomodoro fresco, burrata e basilico.
Homemade bread with fresh tomatoes, burrata and basil.
Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum.
Pain maison avec tomates fraîches, burrata et basilic.
Домашний хлеб со свежими помидорами, бурратой и базиликом.

BRUSCHETTA LISTON

11,00€

Allergeni: 1 - 7 - 12

Pane casareccio con stracchino, rucola e mortadella.
Homemade bread with cheese, rocket and mortadella.
Hausgemachtes Brot mit Stracchino, Rucola und Mortadella.
Pain maison avec stracchino, roquette et mortadelle.
Домашний хлеб со страккино, рукколой и мортаделлой.

BRUSCHETTA CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

11,00€

Allergeni: 1 - 4 - 7

Pane casareccio con mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico e origano.
Homemade bread with mozzarella, anchovies and oregano.
Hausgemachtes Brot mit Mozzarella, Sardellen und Oregano.
Pain maison avec mozzarella, anchois de la mer Cantabrique et origan.
Домашний хлеб с моцареллой, анчоусами из Кантабрийского моря и орегано.

BRUSCHETTA DELLO CHEF

11,00€

Allergeni: 1 - 7 - 12

Pane casareccio con prosciutto cotto, mozzarella e olive taggiasche.
Homemade bread with cooked ham, mozzarella and taggiasche olives.
Hausgemachtes Brot mit gekochtem Schinken, Mozzarella und Taggiasca-Oliven.
Pain maison avec jambon cuit, mozzarella et olives Taggiasca.
Домашний хлеб с вареной ветчиной, моцареллой и оливками Таджаска.

Tutto il pane e' di nostra produzione

All of our bread is homemade
All unser Brot ist hausgemacht
Tout notre pain est fait maison
Весь наш хлеб сделан в домашних условиях

Antipasti del Mare

Seafood entrées

Fisch -Vorspeisen

COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONE DI PANE PUGLIESE — 17,50€

Mussels marinara with croutons Pugliese
Miesmuscheln nach mastrosenart (mit ol und knoblauch brot)
Moules à la marinare avec croütons de pain Pugliese
Мидии с томатным соусом с гренками хлеба Пульезе

Allergeni:
1 - 14

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON MOSTARDA DI FRUTTA — 18,00€

Smoked swordfish carpaccio with fruit mustard
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Früchtesenf
Carpaccio d'espadon fumé à la moutarde aux fruits
Карпаччо из копченой рыбы-меч с фруктовой горчицей

Allergeni:
4 - 10 - 12

MOSCARDINI IN GUAZZETTO ALLA VENEZIANA CON POLENTA — 18,50€

Moscardini with tomatoes sauce and cornmeal
Kleine gedämpfte Krake mit Polenta
Petite pieuvre cuite à la polenta
Маленький тушеный осьминог с полентой

Allergeni:
14

GAMBERI TIEPIDI IN INSALATA CON SALSA LIMONGRETTE E CUBETTI DI MELONE — 19,00€

Shrimp salad with limongrette and melon
Garnelensalat mit Limongrette und Melone
Crevettes en salade sauce limongrette et melon
Креветки в салате с лимонгретом и дынным соусом

Allergeni:
2

POLIPO BRASATO CON PATATE, POMODORINI CILIEGINI E OLIVE TAGGIASCHE — 20,00€

Braised octopus with potatoes, cherry tomatoes and olives
Geschmorter oktopus mit kartoffeln, kirschtomaten und typischen taggiasche oliven
Pieuvre braisée avec des pommes de terre, tomates cerises et olives
Осьминог с картошкои, помидорами, оливками taggiasche

Allergeni:
14

Antipasti della Terra

Meat entrées

Fleisch-Vorspeisen

CAPRESE CON “POMODORO CUORE DI BUE” E MOZZARELLA DI BUFALA

VEGETARIAN

(Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and oregano)
(Tomate, Mozzarella, frisches Basilikum und Oregano)
(Tomate, mozzarella, basilic frais et origan)
(Помидоры, моцарелла, свежий базилик и орегано)

11,00€

Allergeni:
7

COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

VEGETARIAN

Parmesan-style eggplant cocotte
Auberginen-Kokos nach Parmesan-Art
Cocotte d’aubergine façon parmesan
Кокотница из баклажанов с пармезаном

13,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

VITELLO IN SALSA TONNATA

Veal in tuna sauce
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Veau à la sauce au thon
Телятина в соусе из тунца

15,00€

Allergeni:
4 - 7 - 10

PROSCIUTTO DOLCE DI PARMA (18 MESI) CON MELONE

Parma ham (18 months) with sweet melon
Parmaschinken (18 monat) mit Melone
Jambon cru de Parme (18 mois) avec melon sucré
Пармская ветчина (18 месяцев) со сладкой дыней

15,00€

Allergeni:
12

CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS CON SCAGLIE DI MONTEVERONESE E TARTUFO

Smoked black angus carpaccio with flakes of Monteveronese and truffle mushroom
Geräuchertes schwarzes Angus Carpaccio mit monteveronesischen Flocken und Trüffelpilz
Carpaccio d’angus noir fumé avec des flocons de Monteveron et champignon truffé
Карпаччо из копченого черного ангуса с хлопьями Монтеверонезе и трюфельный гриб

22,50€

Allergeni:
7

Primi Piatti del Mare

Fish first courses

Fischnudelgerichte

BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE IN SAOR, GRANELLA DI PINOLI E PROFUMO DI LIMONE — 16,00€

Home made bigoli with sardines, pine nuts and lemon scent
Hausgemacht Bigoli mit Sardinen mit Pinienkernen und Zitronenduft
Fait maison bigoli aux sardines avec des noix de pin et grain de parfum de citron
Биголи домашний с сардинами и кедровые орехи

Allergeni:
1 - 3 - 4 - 8

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI BRANZINO AI SAPORI MEDITERRANEI — 17,00€

Home made tagliatelle with sea bass with Mediterranean flavors
Hausgemacht Tagliatelle von Seebarsch mit mediterranen Aromen
Fait maison tagliatelle avec de loup de mer aux saveurs méditerranéennes
Лапша *домашний из морского окуня с ароматами Средиземноморья*

Allergeni:
1 - 3 - 4

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI — 19,00€

Linguine with clams
Linguine mit Venusmuscheln
Linguine aux palourdes
Лингвины с моллюсками

Allergeni:
1 - 14

MACCHERONCINI FATTI IN CASA CON GAMBERI E ZUCCHINE — 19,00€

Home made maccheroncini with shrimps and zucchini
Hausgemachte Maccheroncini mit Garnelen und Zucchini
Macaroni maison aux crevettes et courgettes
Домашние макерончини с креветками, цукини и ветчиной кулателло

Allergeni:
1 - 2 - 3

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SUGO DI SCAMPI ALLA BUSARA — 20,00€

Homemade tagliolini with scampi sauce
Hausgemachte Tagliolini mit Scampi-Sauce
Tagliolini maison sauce scampi
Домашние тальолини с соусом из креветок

Allergeni:
1 - 2 - 3

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO — 22,00€

Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti aux fruits de mer
Спагетти с морепродуктами

Allergeni:
1 - 2 -14

Tutta la Pasta e' fresca e fatta da noi

I primi piatti possono essere serviti con pasta senza glutine

Avaiable pasta gluten free - Glutenfrei nudeln vorhanden // Pâtes sans gluten disponible - **безглютеновые макароны доступный**

Primi Piatti della Terra

First courses

nudelgerichte

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO // OPPURE AL POMODORO // OPPURE AL RAGÙ

10,00€

Spaghetti with garlic, oil and hot chili peppers // or tomato // or bolognese
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und chili pfefffer // oder Tomaten // oder bolognese
Spaghetti à l'ail, l'huile et piment // ou sauce tomate // ou bolognese
Спагетти с чесноком, маслом и острым перцем // или помидор // или болоньезе

Allergeni:
1 - 7 -12

LASAGNE DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE AL FORNO

14,00€

Baked Lasagne Bolognese
Lasagne Bolognese gebacken
Lasagne bolognaise au four
Запеченная Лазанья Болоньезе

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 12 - 14

PACCHERI ALLA SORRENTINA

VEGETARIAN

15,00€

(con crema di pomodorini pachino e stracciatella di bufala)
Paccheri alla sorrentina (pachino tomato sauce and buffalo mozzarella)
Paccheri nach sorrentina art (tomaten und mozzarella aus buffelmilch)
Paccheri à Sorrento (sauce tomates cerises et mozzarella de buffle)
Paccheri в Сорренто (соус с помидорами и моцарелла)

Allergeni:
7

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL LISTON

15,00€

Spaghetti alla carbonara
Спагетти Алла Карбонара

Allergeni:
3 - 7 -12

MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALLA NORMA CON SUGO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA E RICOTTA SALATA

VEGETARIAN

16,00€

Home made maccheroncini with aubergine sauce and salted ricotta
Hausgemacht Maccheroncini mit Auberginensauce und gesalzenem Ricotta
Fait maison Maccheroncini à l'aubergine et ricotta salée
Макчерончини домашний с баклажановым соусом и рикоттой с солью

Allergeni:
1 - 3 - 7

TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON FONDUTA DI MONTE VERONESE

VEGETARIAN

16,50€

Tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach with fondue of Veronese cheese
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Monte Veronese Fondue
Tortelloni farci à la ricotta et aux épinards avec fondue Monte Veronese
Мортеллони фаршированные рикоттой Монте Веронезе и шпинатом

Allergeni:
1 - 3 - 7

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI PORCINI E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA

VEGETARIAN

18,00€

Home made tagliatelle with porcini mushrooms and truffle
Hausgemacht Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel
Fait maison tagliatelle aux cèpes et truffe
Мальятелле домашний с белыми грибами и трюфель

Allergeni:
1 - 3

I Nostri Risotti

(minimo per 2 persone / minimum for 2 people / Mindestens für 2 Personen)

RISOTTO ALL'AMARONE E RADICCHIO

VEGETARIAN

Risotto with Amarone and radicchio
Risotto mit Amarone und Radicchio
Risotto avec Amarone et radicchio
Ризотто с Amarone и радиккио

a persona: 19,00€

Allergeni:
7 - 12

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO SCORZONE

VEGETARIAN

Risotto with porcini mushrooms and truffel
Risotto mit Steinpilzen und Trüffel
Risotto aux cèpes et aux truffes
Ризотто с белыми грибами и трюфелем

a persona: 20,00€

Allergeni:
7

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with seafood
Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto aux fruits de mer
Ризотто с морепродуктами

a persona: 22,00€

Allergeni:
2 - 7 - 14

Le Nostre Zuppe

Our Soups - Unsere Suppen

MINESTRONE DI VERDURE

VEGETARIAN

Vegetable soup
Gemüse suppe
Soupe de légumes
Овощной суп

9,50€

Allergeni:
8 - 9

PASSATA DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA DI MONTE VERONESE

VEGETARIAN

Seasonal vegetable soup with Monte Veronese cheese fondue
Püree aus saisonalem Gemüse mit Monte-Veronese-Käsefondue
Velouté de légumes de saison avec fondue de Monte Veronese
Пюре из сезонных овощей с фондю из сыра Монте Веронезе

14,00€

Allergeni:
1 - 3

Specialita' della Casa

House specialty / Hausspezialit t

Crea la tua Cotoletta alla milanese

Create your cutlet / Erstellen Sie Ihr Schnitzel

Cotoletta Liston / Cutlet / Schnitzel / Escalope / Котлета **28,00 €** *Allergeni: 3*

PUOI CONDIRE LA TUA COTOLETTA CON I SEGUENTI PRODOTTI:

- CREMA DI FORMAGGIO (+1,00 €) *Allergeni: 7*
- PROSCIUTTO COTTO (+1,00 €)
- PROSCIUTTO CRUDO (+1,00 €)
- PORCINI TRIFOLATI (+3,00 €)
- RUCOLA (+1,00 €)
- POMODORINI CILIEGINI (+1,00 €)
- BURRATA (+3,00 €) *Allergeni: 7*
- CARCIOFINI (+1,00 €)
- TARTUFO (+3,00 €)
- CREMA DI PISTACCHIO (+1,00 €) *Allergeni: 7 - 8*
- CIPOLLA CARAMELLATA (+1,00 €)
- VERDURE BRASATE (+1,00 €)

You can season your cutlet with: Cream Cheese / Cooked Ham / Raw Ham / Porcini / Rocket / Cherry Tomatoes / Burrata / Artichokes / Truffle / Pistachio Cream / Caramelized Onion / Braised Vegetables

Sie können Ihr Schnitzel würzen mit: Frischkäse / Kochschinken / Roher Schinken / Steinpilze / Rucola / Kirschtomaten / Burrata / Artischocken / Trüffel / Pistaziencreme / Karamellisierte Zwiebel / Geschmortes Gemüse

Vous pouvez assaisonner votre escalope avec : Cream Cheese / Jambon Cuit / Jambon Cru / Cèpes / Roquette / Tomates Cerises / Burrata / Artichauts / Truffe / Crème Pistache / Oignon Caramélisé / Légumes Braisés

Вы можете приправить котлету: сливочным сыром / вареной ветчиной / сырой ветчиной / белыми грибами / рукколой / помидорами черри / бурратой / артишоками / трюфелем / фисташковым кремом / карамелизированным луком / тушеными овощами

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses

Fischhauptspeisen

CALAMARETTI CACCIAROLI ALLA CREMA DI POMODORO CON VERDURINE BRASATE

18,00€

Squid Cacciaroli with braised vegetables
Baby-Tintenfisch mit geschmortem Gemüse
Calamars aux légumes braisés
Детский кальмар с тушеными овощами

Allergeni:
14

BACCALÀ ALLA VICENTINA

19,00€

Cod Vicentina
Kabeljau Vicentina
Morue Vicentine
Треска Висентина

Allergeni:
4 - 7

FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI PACHINO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, MENTUCCIA ED ERBA CIPOLLINA

22,00€

Sea bass with cherry tomatoes, olives, basil, mint and chives
Seebarsch filet mit Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Minze und Schnittlauch
Loup de mer filè avec tomates cerises, olives, basilic, menthe et ciboulette
Филе морского окуня с помидорами черри, оливками, базиликом, мятой и луком

FRITTURA MISTA DI MARE E VERDURINE PASTELLATE CON SALSA TARTARA

22,00€

Mixed fried seafood and vegetables battered with tartar sauce
Frittierte Meeresfrüchten und Gemüse mit Sauce Tartar
Mixte de fritture de fruits de mer et légumes pastellata avec sauce tartare
Смешанные жареные морепродукты с овощами и соус тартар

Allergeni:
1 - 2 - 3 - 10 - 12 - 14

TRANCIO DI SALMONE NORVEGESE AL FORNO SU LETTO DI SPINACI AL BURRO

22,50€

Baked salmon steak on a bed of spinach with butter
Gebackenes Lachssteak auf Spinat Mit Butter
Steak de saumon cuit au four sur un lit d'épinards avec du beurre
Запеченный стейк из лосося на ложе из шпината с маслом

Allergeni:
4 - 7

GAMBERONI SALTATI AL RECIOTO BIANCO DI SOAVE CON VERDURE

23,00€

Prawns sautéed in white Recioto di Soave wine with vegetables
In Weißwein Recioto di Soave sautierte Garnelen mit Gemüse
Crevettes sautées au vin blanc Recioto di Soave avec légumes
Креветки, обжаренные в белом вине Recioto di Soave с овощами

Allergeni:
2 -12

Secondi Piatti della Terra

Meat second courses

Fleischgerichte

SCALOPPA LISTON CON CREMA DI SCAMORZA FONDENTE E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA — 18,00€

Scaloppa Liston with melted scamorza cheese cream and Lessinia black truffle
Scaloppa Liston mit geschmolzener Scamorza-Creme und Lessinia-Trüffel
Scaloppa Liston avec crème de scamorza fondue et truffe de Lessinia
Скаллопна Листон с кремом из расплавленной скаморцы и трюфелем из Лессинии

Allergeni: 7

ROASTBEEF LISTON CON PATATE AL FORNO (PIATTO FREDDO) — 19,00€

Roastbeef Liston with baked potatoes (cold dish)
Roastbeef Liston mit Ofenkartoffeln (kaltes Gericht)
Liston de Roastbeef avec pommes de terre au four (plat froid)
Ростбиф Листон с печеным картофелем (холодное блюдо)

OSSOBUCO DI VITELLO IN TOCIO CON POLENTA — 21,00€

Veal shank in tocio with polenta
Kalbs-Ossobuco in Tocio mit Polenta
Ossobuco de veau au tocio avec polenta
Оссобуко из телятины в точио с полентой

Allergeni: 12

POLLETTO COTTO AL FORNO, LACCATO ALLA BIRRA E MIELE — 22,00€

Oven-roasted chicken lacquered with beer and honey
Im Ofen gebratenes Hähnchen mit Bier und Honig glasiert
Poulet rôti au four, laqué à la bière et au miel
Курица, запеченная в духовке, покрытая лаком из пива и меда

GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO ALL'AMARONE SERVITO CON POLENTA — 22,00€

Braised veal cheek cooked of Amarone wine with polenta
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Amarone-Wein mit Polenta
Joue de veau braisée à l'Amarone avec polenta
Телячьи щечки, тушеные в вине Амароне с полентой

Allergeni: 12

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO SERVITA CON PATATE AL FORNO — 23,00€

Sliced beef with rocket, parmesan flakes and truffle served with baked potatoes
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanflocken und Trüffel serviert mit Ofenkartoffeln
Emincé de boeuf à la roquette, copeaux de parmesan et truffe servi avec pommes de terre au four
Нарезанная говядина с рукколой, хлопьями пармезана и трюфелем, подается с запеченным картофелем

Allergeni: 7

FILETTO DI MANZO, SERVITO CON PATATE ARROSTO, A VOSTRA SCELTA: AL PEPE VERDE // OPPURE ALL'AMARONE // OPPURE CON PORCINI — 25,00€

Beef fillet with green pepper sauce or Amarone Wine or mushrooms with roasted potatoes
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Amarone Wein oder pilzen mit Bratkartoffeln
Filet de boeuf sauce au poivre vert ou Amarone Vin ou champignons avec pommes de terre rôties
Филе говядины с соусом из зеленого перца или вином Амароне или грибами с жареным картофелем

Allergeni: 12

Le Nostre Insalatone

The Salads - Die Salate

DEL TENORE — 13,00€

Insalata mista, pomodorini ciliegini, olive verdi, carciofini e prosciutto cotto

Mixed salad, cherry tomatoes, green olives, artichokes and cooked ham
Gemischter Salat, Kirschtomaten, grüne Oliven, Artischocken und gekochter Schinken
Salade mixte, tomates cerises, olives vertes, artichauts et jambon cuit
Смешанный салат, помидоры черри, зеленые оливки, артишоки и вареная ветчина

DEL SOPRANO — 14,00€

Insalata verde, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, tonno, cipolla e formaggio feta

Allergeni: 4 - 7

Green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, tuna, onion and feta cheese
Grüner Salat, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Thunfisch, Zwiebeln und Feta-Käse
Salade verte, tomates cerises, olives Taggiasca, thon, oignon et feta
Зеленый салат, помидоры черри, оливки Таджаска, тунец, лук и сыр фета

SAPORITA — 14,00€

Insalata mista, pomodoro, mozzarella di bufala e pancetta con gherigli di noce

Allergeni: 7 - 8

Mixed salad, tomato, buffalo mozzarella and bacon with walnut
Gemischter Salat, Tomate, Büffelmozzarella und Speck mit Walnusskernen
Salade mixte, tomate, mozzarella de bufflonne et bacon aux cerneaux de noix
Смешанный салат, помидоры, моцарелла из буйволиного молока и бекон с грецкими орехами

DELLO CHEF — 15,00€

Insalata mista, dadolata di pollo alla piastra, uovo sodo e Monte Veronese

Allergeni: 3 - 7

Mixed salad, diced grilled chicken, hard-boiled egg and Monte Veronese
Gemischter Salat, gewürfeltes gegrilltes Hähnchen, hartgekochtes Ei und Monte Veronese
Salade mixte, dés de poulet grillé, oeuf dur et Monte Veronese
Смешанный салат, нарезанная кубиками курица-гриль, яйцо вкрутую и Монте Веронезе

Contorni

INSALATA MISTA (VEGETARIAN) — 7,00€

Mixed salad // gemischter Salat // salade mixte // Смешанный салат

PATATE FRITTE (VEGETARIAN) — 7,00€

French fries // Französisch frites // frites // картофель фри

VERDURA COTTA (VEGETARIAN) — 8,00€

Cooked vegetables // Gekochtes Gemüse // légumes cuits // Вареные овощи

Menu per i Cuccioli

Baby Menu - Babymenù

PIZZA BABY (MARGHERITA)

6,00€

Pizza baby
Pizza-Baby
Pizza bébé
Детская пицца

Allergeni:
1 - 11

PASTA (MACCHERONI/SPAGHETTI) AL BURRO // OPPURE AL POMODORO

7,00€

Pasta (maccheroni/spaghetti) with butter or tomato
Nudeln (Makkaroni/Spaghetti) mit Butter oder Tomate
Pâtes (maccheroni/spaghetti) au beurre ou tomate
Паста (макароны/спагетти) со сливочным маслом или помидорами

Allergeni:
1 - 7

PASTA (MACCHERONI/SPAGHETTI) AL RAGÙ BABY

8,00€

Pasta (maccheroni/spaghetti) with meat sauce
Nudeln (Makkaroni/Spaghetti) mit Fleischsoße
Pâtes (maccheroni/spaghetti) à la sauce à la viande
Паста (макароны/спагетти) с мясным соусом

Allergeni:
1 - 14

NUGGET DI POLLO

9,00€

Chicken nugget
Chicken Nugget
Nugget de poulet
Наггетсы

Allergeni:
1 - 3 - 6

WURSTEL CON PATATINE FRITTE O VERDURE

10,00€

Frankfurters with fries or vegetables
Frankfurter mit Pommes oder Gemüse
Saucisse frites ou légumes
Сосиски с картофелем фри или овощами

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE O VERDURE

11,00€

Chicken cutlet with french fries or vegetables
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites oder Gemüse
Escalope de poulet avec frites ou légumes
Куриная котлета с картофелем фри или овощами

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 6 -12

Le Nostre Pizze

con lievito madre cotte in forno a legna

Scegli il tuo Impasto

LIEVITO MADRE

+2,00€

KAMUT

+2,00€

INTEGRALE

+4,00€

SENZA GLUTINE

e la tua mozzarella

MOZZ. CLASSICA

+2,00€

MOZZ. DI BUFALA

+3,00€

MOZZ. SENZA LATTOSIO

L'IMPASTO DEL "LISTON" RIPOSA PER ALMENO 36 ORE
ED È REALIZZATO CON IL LIEVITO MADRE
ESALTANDO COSÌ LE CARATTERISTICHE DI DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA
DELLE NOSTRE PIZZE COTTE SU FORNO A LEGNA.

THE "LISTON" DOUGH REST FOR AT LEAST 36 HOURS AND IS MADE WITH MOTHER YEAST THUS ENHANCING THE CHARACTERISTICS OF DIGESTIBILITY AND LIGHTNESS OF OUR PIZZAS COOKED ON A WOOD OVEN.

DER "LISTON" TEIG RUHT MINDESTENS 36 STUNDEN UND WIRD MIT MUTTERHEFE GEMACHT DADURCH WERDEN DIE EIGENSCHAFTEN DER VERDAULICHKEIT UND LEICHTIGKEIT VERBESSERT VON UNSEREN PIZZEN IM HOLZOFEN GEGART.

LA PÂTE "LISTON" REPOSE PENDANT AU MOINS 36 HEURES ET EST FAIT AVEC LA LEVURE MÈRE AMÉLIORANT AINSI LES CARACTÉRISTIQUES DE DIGESTIBILITÉ ET DE LÉGÈRETÉ DE NOS PIZZAS CUITES AU FOUR À BOIS.

Тесто "Листон" отдыхает не менее 36 часов и сделано с матерью дрожжей таким образом улучшая характеристики усвояемости и легкости нашей пиццы, приготовленной в дровяной печи

Le Pizze Intramontabili

The classic Pizzas
Die klassischen Pizzen

Marinara VEGETARIAN	POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO TOMATO, GARLIC OIL, OREGANO TOMATE, KNOBLAUCHÖL, OREGANO TOMATE, HUILE D'AIL, ORIGAN ПОМИДОР, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, ОРЕГАНО	**€ 6,00** *Allergeni:* *1 -11*
Margherita VEGETARIAN	POMODORO, MOZZARELLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA TOMATEN, MOZZARELLA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА	**€ 7,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Napoli	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO TOMATE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OREGANO TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, АНЧОУСЫ, КАПЕРСЫ, МАЙОРАН	**€ 9,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7 - 4*
Prosciutto Funghi	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ	**€ 10,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Trevisana VEGETARIAN	MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA CHEESE MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA-KÄSE MOZZARELLA, CHICORÉE, FROMAGE GORGONZOLA МОЦАРЕЛЛА, ЦИКОРИЙ, СЫР ГОРГОНЗОЛА	**€ 10,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Tonno e cipolla	POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, ONION TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL TOMATE, MOZZARELLA, THON, OIGNONS ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ТУНЕЦ ЛУК	**€ 11,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Diavola	POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, OLIVE TAGGIASCHE TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES TAGGIASCHE TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI , OLIJVEN TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES ТОМАТНЫЙ СОУС МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА И ОЛИВКИ	**€ 11,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Vegetariana VEGETARIAN	POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, GRANA PADANO TOMATO, MOZZARELLA , MIXED VEGETABLES, GRANA PADANO TOMATEN, MOZZARELLA, GEMÜSE, GRANA PADANO TOMATE, MOZZARELLA, MÉLANGE DE LÉGUMES, PARMESAN ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ОВОЩИ, ПАРМЕЗАН	**€ 12,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
4 Stagioni	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE GRECHE TOMATO, MOZZARELLA, HAM , MUSHROOMS, ARTICHOKES, GREEK OLIVES TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN GRIECHISCHE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON , CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES GRECQUES ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ	**€ 12,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*
Capricciosa	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ORIGANO TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES, OREGANO TOMATEN, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, OREGANO TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES, ORIGAN ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ОЛИВКИ, ОРЕГАНО	**€ 12,00** *Allergeni:* *1 -11 - 7*

4 Formaggi

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, VERONESE MOUNTAIN, GRANA PADANO
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, СЫР МОНТЕ ВЕРОНЕЗЕ, ПАРМЕЗАН

€ 12,00
Allergeni:
1 -11 - 7

Salsiccia e Friarielli

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA DOLCE E FRIARIELLI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SWEET SAUSAGE AND FRIARIELLI
TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSES WURST UND FRIARIELLI
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE ET FRIARIELLI
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЛАДКАЯ КОЛБАСКА И ФРИАРИЕЛЛИ

€ 12,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Parmigiana

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA GRATTUGGIATO
TOMATO, MOZZARELLA, AUBERGINES, GRATED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, GERIEBENER PARMESAN
TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PARMESAN RÂPÉ
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БАКЛАЖАНЫ, ТЕРТЫЙ ПАРМЕЗАН

€ 12,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Calzone Classico

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, RICOTTA
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, KÄSE RICOTTA
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, RICOTTA
ТОМАТО, МОЗЗАРЕЛЛА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМ, ГРИБЫ, RICOTTA

€ 13,00
Allergeni:
1 -11 - 7

Romeo

POMODORO, CIPOLLA ROSSA, SALAMINO PICCANTE, ROBIOLA
TOMATO, RED ONION, SPICY SALAMI, ROBIOLA CHEESE
TOMATE, ROTE ZWIEBEL, WÜRZIGE SALAMI, KÄSE ROBIOLA
TOMATE, OIGNON ROUGE, SALAMI ÉPICÉ, FROMAGE ROBIOLA
ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ОСТРАЯ САЛЯМИ, СЫР РОБИОЛА

€ 13,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Delicata

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, CRUDO DI PARMA, GRANA A SCAGLIE
TOMATO, MOZZARELLA, COURGETTES, RAW HAM, FLAKED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, ZUCCHINI, ROHSCHINKEN, PARMESANFLOCKEN
TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES, JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, КАБАЧКИ, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, ХЛОПЬЯ ПАРМЕЗАНА

€ 13,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Tri Colore
Italy flag colors

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, RICOTTA, POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, RICOTTA CHEESE, TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, RAKETE, RICOTTA-KÄSE, TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, FROMAGE RICOTTA, TOMATES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, РУКОЛА, СЫР РИКОТТА, ПОМИДОРЫ

€ 13,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Liston

POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRANA E PROSCIUTTO COTTO FUORI COTTURA
TOMATO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRAIN AND COOKED HAM OUTSIDE COOKING
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, KORN UND GEKOCHTER HAM AUSSEN KOCHEN
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIE, GRAIN ET JAMBON CUITE EN DEHORS DE LA CUISSON
ТОМАТО, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, ЗЕРНО И ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМА ВНЕШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

€ 14,00
Allergeni:
1 -11 - 7

Quadrifoglio

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, MUSHROOMS, ROCKET, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, CHAMPIGNONS, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, CHAMPIGNONS, ROQUETTE, CIRIETTO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ОСТРАЯ САЛЯМИ, ГРИБЫ, РУККОЛА, ЧИРИЕТТО

€ 14,00
Allergeni:
1 -11 - 7

Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, CRUDO DI PARMA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, ROCKET, RAW
TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA, RAKETE, ROH
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, ROQUETTE, CRU
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛО, РУКОЛА, СЫРЫЕ

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Tre Marchetti

POMODORO, MORTADELLA, STRACCHINO, CREMA DI PISTACCHIO
TOMATO, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTACHIO CREAM
TOMATEN, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTAZIENCREME
TOMATE, MORTADELLE, STRACCHINO, CRÈME DE PISTACHE
ПОМИДОР, МОРТАДЕЛЛА, СТРАККИНО, ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Giulietta

MOZZARELLA, CIPOLLA CARAMELLATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
MOZZARELLA, CARAMELIZED ONION, RAW HAM
MOZZARELLA, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, ROHER SCHINKEN
MOZZARELLA, OIGNON CARAMÉLISÉ, JAMBON CRU
МОЦАРЕЛЛА, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК, ВЕТЧИНА

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Estate

VEGETARIAN

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CIRIETTI, BASILICO IN FOGLIA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, CIRIETTI CHERRY TOMATOES, BASIL LEAVES
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, CIRIETTI-CHERRY-TOMATEN, BASILIKUMBLÄTTER
TOMATE , MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES CIRIETTI, FEUILLES DE BASILIC
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЧИРИЕТТИ, ЛИСТЬЯ БАЗИЛИКА

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Arlecchino

POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERS, MORTADELLA, CHOPPED PISTACHIOS
TOMATEN, MOZZARELLA, PAPRIKA, MORTADELLA, GEHACKTE PISTAZIEN
TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, MORTADELLE, PISTACHES CONCASSÉES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕРЕЦ, МОРТАДЕЛЛА, РУБЛЕНЫЕ ФИСТАШКИ

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Gustosa

VEGETARIAN

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA
TOMATO, MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, GORGONZOLA CHEESE
TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, GORGONZOLA-KÄSE
TOMATE, MOZZARELLA, CÈPES, FROMAGE GORGONZOLA
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР ГОРГОНЗОЛА

€ 14,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Vittoria

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA, NOCI
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, BACON, WALNUTS
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA-KÄSE, SPECK, WALNÜSSE
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BACON, NOIX
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, БЕКОН, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

€ 15,00
Allergeni:
1 -11 - 7 - 8

Gioiosa

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, BRIE
TOMATO, MOZZARELLA, SAUSAGE, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, WURST, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE, BRIE
ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА, БРИ

€ 15,00
Allergeni:
1 -11 - 7

Soave

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RADICCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, STRACCHINO CHEESE, RAW HAM, RADICCHIO
TOMATEN, MOZZARELLA, STRACCHINO-KÄSE, ROHSCHINKEN, RADICCHIO
TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE STRACCHINO, JAMBON CRU, RADICCHIO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР СТРАККИНО, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, РАДИККИО

€ 15,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Burratosa

POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA , CIRIO, BURRATA
TOMATO, PARMA HAM, CHERRY TOMATO, BURRATA
TOMATEN, PARMASCHINKEN, CIRIO, BURRATA
TOMATE, JAMBON DE PARME, CIRIO, BURRATA
ТОМАТНЫЙ СОУС, *ПАРМСКАЯ* ВЕТЧИНА, CIRIO, МОЦАРЕЛЛА

€ 15,50
Allergeni:
1 -11 - 7

Pizze Gold
con Foglia Oro ventiquattro carati

Served with gold leaf / Mit Blattgold serviert
Servi avec une feuille d'or
Подаётся с листьями золота

Aida
POMODORO, MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA CON ALICI E POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, PUMPKIN FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA WITH ANCHOVIES AND TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, KÜRBISBLUMEN MIT RICOTTA MIT SARDELLEN UND TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, FLEURS DE CITROUILLES FARCIES DE RICOTTA AUX ANCHOIS ET TOMATES
ЦВЕТЫ ТОМАТА, МОЗЗАРЕЛЛЫ, ЦВЕТКА, ЗАПОЛНЕННЫЕ РИКОТТОЙ С ЯГДАМИ И ТОМАТАМИ
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 22,00
Allergeni: 1 -11 - 7 - 4

La Traviata
BASE BIANCA, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E PESTO DI PISTACCHIO
WHITE BASE, MORTADELLA, BUFFALO STRACCIATELLA AND PISTACHIO PESTO
WEISSE BASIS, MORTADELLA, BÜFFELSTRACCIATELLA UND PISTAZIENPESTO
BASE BLANCHE, MORTADELLE, STRACCIATELLA DE BUFFLE ET PESTO DE PISTACHE
БЕЛАЯ ОСНОВА, МОРТАДЕЛЛА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА И ПЕСТО ИЗ ФИСТАШЕК
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 23,00
Allergeni: 1 -11 - 7 - 8

Nabucco
BASE BIANCA, CON GUANCIALINO BRASATO ALL'AMARONE, CREMA DI MONTE VERONESE
WHITE BASE, WITH CHEEK BRAISED WITH AMARONE, CHEESE
WEISSE BASIS, MIT AMARONE, KÄSE UND BLATTGOLD GESCHMORTE WANGE
BASE BLANCHE, AVEC JOUE BRAISÉE À L'AMARONE, FROMAGE
БЕЛАЯ ОСНОВА, ЩЕКА, ТУШЕНАЯ С АМАРОНЕ, СЫРОМ И СУСАЛЬНЫМ ЗОЛОТОМ
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 24,00
Allergeni: 1 -11 - 7 - 12

Carmen
POMODORO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
TOMATO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA AND FLAKES OF PARMIGIANO 24 MONTHS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA UND FLOCKEN VON PARMIGIANO 24 MONATE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA ET FLOCONS DE PARMIGIANO 24 MOIS
ТОМАТО, МОЗЗАРЕЛЛА, ХАМОН ИБЕРИКО ПАТА НЕГРА И ФЛЕЙКИ ПАРМИДЖАНО 24 МЕСЯЦА
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 25,00
Allergeni: 1 -11 - 7

Il Trovatore
POMODORO CON CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, BUFALA E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA
TOMATO WITH SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO, BUFALA AND TRUFFLE
TOMATE MIT GERÄUCHERTEM SCHWARZEM ANGUS CARPACCIO, BUFALA UND TRÜFFEL
TOMATE AU CARPACCIO, BUFALA ET TRUFFLE NOIRS ANGUS FUME
ТОМАТ С КОПЧЕННЫМ ЧЕРНЫМ АНГУСОМ, БУФАЛА И ТРУФЛЕ
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 26,00
Allergeni: 1 -11 - 7

Boheme
BASE NEUTRA, STRACCIATELLA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO, GEL DI LIME E MIELE
NEUTRAL BASE, BUFFALO STRACCIATELLA, RED SHRIMP, LIME AND HONEY GEL
NEUTRALE BASIS, BÜFFEL-STRACCIATELLA, ROTE GARNELEN, LIMETTEN- UND HONIGGEL
BASE NEUTRE, STRACCIATELLA DE BUFFLE, CREVETTE ROUGE, GEL CITRON VERT ET MIEL
НЕЙТРАЛЬНАЯ ОСНОВА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ, ГЕЛЬ ИЗ ЛАЙМА И МЕДА
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 27,00
Allergeni: 1 -11 - 7 - 4

Rigoletto
BASE BIANCA CON CULATELLO NOSTRANO, TARTUFO, POMODORINI CILIEGINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
WHITE BASE WITH CULATELLO, TRUFFLE, CHERRY TOMATOES, AND 24-MONTH-AGED PARMESAN
WEISSE BASIS MIT CULATELLO, TRÜFFEL, KIRSCHTOMATEN UND 24 MONATE GEREIFTEM PARMESAN
BASE BLANCHE AVEC CULATELLO, TRUFFE, TOMATES CERISES ET PARMESAN AFFINÉ PENDANT 24 MOIS
БЕЛАЯ ОСНОВА, КУЛАТЕЛЛО, ТРЮФЕЛЬ, ВИШНЕВЫЕ ПОМИДОРЫ И ПАРМЕЗАН 24 МЕСЯЦА
con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)
€ 27,00
Allergeni: 1 -11 - 7

* SU RICHIESTA POTETE RICHIEDERE DELLE AGGIUNTE
L'AGGIUNTA COMPORTERA' UNA VARIAZIONE DEL PREZZO DELLA PIZZA

* ON REQUEST YOU CAN REQUEST ADDITIONS
ADDING WILL RESULT IN A VARIATION IN THE PRICE OF THE PIZZA

* AUF WUNSCH KÖNNEN SIE ERGÄNZUNGEN ANFORDERN
EINE ÄNDERUNG DER PREISE FÜR PIZZA ZUGABE BEDEUTEN‘

* SUR DEMANDE, VOUS POUVEZ DEMANDER DES AJOUTS
AJOUTANT IMPLIQUE « UN CHANGEMENT DANS LE PRIX DE LA PIZZA

* ПО ЖЕЛАНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАПРОСИТЬ ДОПОЛНЕНИЯ
ДОБАВЛЕНИЕ ПОДРАЗУМЕВАЕТ «ИЗМЕНЕНИЕ ЦЕНЫ ПИЦЦЫ

Aggiunta normale: € 1.50
Aggiunta affettati, porcini, tartufo, bufala e gamberi: € 3.00

* Qualche prodotto potrebbe essere congelato
* Some products may be frozen
* Einige können Produkte eingefroren werden
* Certains produits peuvent être congelés
* Некоторый продукт может быть заморожен

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you
choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers
and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren
Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d’intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question
sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Уважаемый гость, если у вас есть аллергия и / или пищевая непереносимость,
спросите также информацию о нашей еде и наших напитках.
Мы готовы проконсультировать Вас наилучшим образом.

COPERTO

COVER CHARGE // GEDECK // COUVERT // Плата за приборы

2,50€

La lista delle Dolcezze

Dessert

SORBETTO 6,00€
Sorbet
шербет
Allergeni: 8

TIRAMISÙ 8,00€
Tiramisu
Тирамису
Allergeni: 1 - 3 - 7

GELATO FRAGOLE PANNA 8,00€
Ice cream Strawberry
Erdbeer-Sahne-Eis
Glace à la fraise et à la crème
Клубничное мороженое со сливками
Allergeni: 1 - 3 - 7

PANNACOTTA 8,00€
Cooked cream
Sahnepudding
Panna cotta
Панна-Котта
Allergeni: 7

GELATO 7,00€
Ice cream
Eìs
crème Glasée
мороженое
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

FRUTTA FRESCA 7,00€
Fresh fruit
Frisches Obst
Fruits frais
Свежие фрукты

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CIOCCOLATO 8,00€
Amaretto parfait with chocolate
Amaretto parfait mit Schokolade
Parfait à l'amaretto avec du chocolat
парфе миндальное печенье с шоколадом
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA 8,00€
Chocolate cake with vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Gâteau au chocolat avec glace à la vanille
Шоколадный лавовый кейк с ванильным мороженым
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA 8,00€
Apple pie with vanilla ice cream
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Tarte aux pommes avec glace à la vanille
Яблочный пирог с ванильным мороженым
Allergeni: 1 - 3 - 7 -8

CREMA CATALANA 8,00€
Catalan cream
Katalanische Creme
Crème catalane
Каталонский крем
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

Vi presentiamo il nuovo progetto di Matteo Barca.

Liston Visual Immersion

Vivi l'atmosfera magica all'interno del Liston da Barca.
Tutte le sere potrai cenare immerso in incredibili proiezioni visive.
Proiezioni personalizzate per eventi esclusivi.
Chiedeteci pure informazioni.

"LISTON VISUAL IMMERSION"

Experience the magical atmosphere inside the Liston da Barca.
Every evening you can dine immersed in incredible visual projections.
We also create customized projections for exclusive events.
Feel free to ask us for information.

„LISTON VISUAL IMMERSION"
Erleben Sie die magische Atmosphäre im Liston da Barca.
Jeden Abend können Sie in unglaubliche visuelle Projektionen eintauchen.
Wir erstellen auch kundenspezifische Projektionen für exklusive Events.
Fragen Sie uns gerne nach Informationen.

«LISTON VISUAL IMMERSION»
Découvrez l'atmosphère magique à l'intérieur du Liston da Barca.
Chaque soir, vous pourrez dîner immergé dans d'incroyables projections visuelles.
Nous créons également des projections sur mesure pour des événements exclusifs.
N'hésitez pas à nous demander des informations.

«LISTON VISUAL IMMERSION»
Окунитесь в волшебную атмосферу отеля Liston da Barca.
Каждый вечер вы можете поужинать, погрузившись в невероятные визуальные проекции.
Мы также создаем индивидуальные проекции для эксклюзивных мероприятий.
Не стесняйтесь обращаться к нам за информацией.

Bibite

Bottiglia	
Coca Cola	3,50€
Coca Cola Zero	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€
Acqua Tonica Schweppes	3,50€
Lemonsoda	3,50€
Chinotto	3,50€
Thè freddo al limone	3,50€
The freddo alla pesca	3,50€
Spremuta d'arancia	6,00€
Succo all'arancia	3,50€
Succo alla pesca	3,50€
Succo alla mela	3,50€

Long Drink

Spritz bianco	5,50€
Aperol spritz	6,50€
Campari orange	8,50€
Gin Tonic	8,50€
Americano	8,50€
Cuba Libre	8,50€
Aperitivo Analcolico	6,00€

Acqua

Naturale Oxigenia 0,65 lt	3,00€
Gasata Oxigenia 0,65 lt	3.50€

Birra

Paulaner Original Chiara piccola 0,2 lt	3,00€
Paulaner Original Chiara media 0,4 lt	5,00€
Paulaner Original Chiara litro	12,00€
Menabrea Bionda 0,33 lt	4,00€
Menabrea Ambrata 0,33 lt	4,50€
Hacker Pshorr Weiss 0,5 lt	6,00€
Auerbräu Johann Auer 0,5 lt Dunkel Weiss	6,00€
Blanche de Brabant 0,33l	6,00€
Bombardier Glorius English Ale Birra rossa 0,5lt	6,00€
Paulaner Analcolica 0,33lt	4,00€

Vini al Bicchiere

Amarone	10,00€
Valpolicella Classico	5,00€
Valpolicella Superiore	6,00€
Ripasso	7,50€
Bardolino	4,00€
Soave	5,00€
Lugana	5,00€
Custoza	4,00€
Rosè classico	5,00€
Prosecco	5,00€
Recioto	7,00€

Vino Rosso
in caraffa

Valpolicella classico litro 1/4	7,00€
Valpolicella classico litro 1/2	14,00€
Valpolicella classico 1 litro	21,00€

Vino Bianco
in caraffa

Garda Doc Bianco litro 1/4	4,00€
Garda Doc Bianco litro 1/2	7,50€
Garda Doc Bianco litro 1	15,00€
Bianco frizzante litro 1/4	4,00€
Bianco frizzante litro 1/2	7,50€
Bianco frizzante litro 1	15,00€

Caffetteria

Caffè espresso	2,00€
Caffè decafeinato	2,00€
Caffè d'orzo	2,00€
Caffè americano	2,50€
Caffè corretto	3,00€
Cappuccino	3,50€
Ging Seng	3,50€
Thè - Camomilla	3,50€
Liquore Nazionale	5,00€
Liquore Estero	7,00€
Grappa bianca	5,00€
Grappa d'Amarone	7,00€

Bollicine

Franciacorta Cuvèe Prestige	Cà Del Bosco	€ 53,00
Franciacorta Marchese Antinori	Tenuta Montenisa	€ 50,00
Prosecco Extra Dry	Conti d'Arco	€ 18,50
Prosecco Valdobbiadene Brut	Col Vetoraz	€ 23,00
Lugana Brut	Pasini	€ 32,00
Durello 36 mesi	Gianni Tessari	€ 35,00
Spumante Montpre Rosè	Tenuta Chiccheri	€ 47,00
Bellebolle Rosè	Monteci	€ 22,00
Champagne	Laurent Perrier	€ 90,00

Vini Bianchi

Bianco di Custoza	Tantini	€ 18,00
Bianco di Custoza	Montresor	€ 17,00
Soave Classico	Montresor	€ 18,50
Soave Classico	Gianni Tessari	€ 17,00
Soave Classico Le Scalette	Gianni Tessari	€ 22,00
San Vincenzo	Anselmi	€ 25,00
Capitel Foscarino	Anselmi	€ 30,00
Lugana Santa Cristina	Zenato	€ 30,00
Lugana	Pasini	€ 23,00
Lugana	Sartori	€ 19,50
Lugana	Monteci	€ 20,00
Pinot Grigio	Monteci	€ 18,00
Chardonnay	Tenuta Chiccheri	€ 23,00

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto	Tantini	€ 18,50
Bardolino Chiaretto	Santi	€ 22,00
Valtenesi Rosato	Pasini	€ 22,00

Vini Rossi

Valpolicella	Tenuta Chiccheri	€ 18,50
Valpolicella Classico	Masi	€ 19,00
Valpolicella Classico	Monteci	€ 16,50
Valpolicella Classico	Lavarini	€ 18,50
Valpolicella Classico	Santi	€ 16,50
Bardolino Classico	Tantini	€ 18,00
Bardolino Classico	Santi	€ 18,00
Rosso Verona Campofiorin	Masi	€ 36,00
Valpolicella Superiore	Tenuta Chiccheri	€ 45,00
Valpolicella Superiore	Zenato	€ 33,00
Valpolicella Cla. Superiore	Lavarini	€ 25,00
Valpolicella Sup. Montegradella	Sartori	€ 22,00
Valpolicella Ripasso	Lavarini	€ 28,00
Valpolicella Ripasso	Tenuta Chiccheri	€ 30,00
Valpolicella Ripasso	Monteci	€ 26,00
Valpolicella Ripasso	Montresor	€ 25,00
Valpolicella “Ripassa”	Zenato	€ 38,00
Valpolicella Ripasso Regolo	Sartori	€ 25,00
Amarone Classico	Montresor	€ 45,00
Amarone Classico	Lavarini	€ 50,00
Amarone Classico	Santi	€ 60,00
Amarone Classico	Monteci	€ 60,00
Amarone Classico	Zenato	€ 75,00
Amarone Classico Costasera	Masi	€ 90,00
Amarone Campo delle Strie	Tenuta Chiccheri	€ 80,00
Amarone Reius	Sartori	€ 50,00
Chianti Classico Peppoli	Antinori	€ 28,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	Antinori	€ 95,00
Tignanello	Antinori	€ 200,00

Vini Dolci

Recioto di Soave 0,500	Tenuta Solar	€ 28,00
Recioto Rosso 0,750	Lavarini	€ 32,00
Recioto di Soave	Sartori	€ 28,00

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.

Invitiamo la gentile clientela nel provare il nostro nuovo Dinner Show nel nostro Ristorante Trattoria Tre Marchetti.

Visual Experience

il dinner show 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"
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.

Trattoria Tre Marchetti
Vicolo 3 Marchetti, 19/B – 37121 – Vr - Tel: +39 045 8030463

Liston da Barca

PIZZERIA RISTORANTE

Wi Fi

USER ID: Liston Ospiti
PASSWORD: Listondabarca.19