

Taverna Marconi

piatti tipici e pizza



ANTIPASTI DI PESCE

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 13

Hecht in Sauce und Polenta - Pike in sauce and polenta

POLPO BRASATO AGLI AGRUMI, PURÈ DI PATATE
SEDANO RAPA E CAPPERI FRITTI € 16

Geschmorter Oktopus mit Zitrusfrüchten, Kartoffelpüree, Sellerie und gebratenen Kapern
Braised octopus with citrus fruits, mashed potatoes, celeriac and fried capers

TARTARE DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI
CON TARALLO E PHILADELPHIA AROMATIZZATA € 14

Zitrusfrüchten Mariniertes Lachstatar mit Tarallo und aromatisiertem Philadelphia
Citrus fruits marinated salmon tartare with tarallo and flavored philadelphia

INSALATA DI SEPIE, POLIPO E MAZZANCOLLE € 15

Tintenfisch, Kraken- und Garnelen - Cuttlefish, octopus and prawns

PEPATA DI COZZE € 15

Gepfefferte Muscheln - Peppered mussels

SARDE DEL LAGO DI GARDA IN SAOR € 13

Sardinen in Saor - Sardines in saor

ANTIPASTI DI TERRA

POLPETTE DI MELANZANE, PARMIGIANO,
POMODORO E BASILICO € 14

Gemüsebällchen mit Auberginen, Parmesan, Tomaten und Basilikum
Vegetablesballs with eggplant, parmesan, tomato and basil

PROSCIUTTO DI PARMA "SELEZIONE RULIANO 24 MESI" E BURRATA € 15

Parmaschinken mit Burrata käse - Parma ham & burrata cheese

CARPACCIO DI CARNE SALÁ, SPINACINO, MELA
E MAIONESE AGLI AGRUMI € 14

"Carne salà" mit frischer Spinat, Apfel und Zitrus-Mayonnaise
"Carne salà" with fresh spinach, apple and citrus mayonnaise

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE € 14

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce

CAPRESE € 13

Tomate und Mozzarella - Tomato and mozzarella

I PRIMI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASPARAGI, GUANCIALE CROCCANTE E STRACCIATELLA € 14.5

Chitarra Spaghetti mit Spargel, knuspriger Speck und Stracciatella
Chitarra Spaghetti with asparagus, crispy bacon and stracciatella

TORTELLI DI VALEGGIO AL BRASATO, BURRO E SALVIA € 13.5

Tortelli von Valeggio mit geschmortem Rindfleisch, Butter und Salbei
Valeggio tortelli with braised beef, butter and sage

GNOCCHI CON GAMBERI E TARTUFO € 16

Gnocchi mit Garnelen und Trüffel
Gnocchi with prawns and truffle

CALAMARATA ALLA MARINARA € 17

Calamarata mit Meerfisch
Calamarata with sea fish

BIGOLO CON LE SARDE DI LAGO E PANE AROMATTIZATO € 14

Bigoli Nudeln mit Seesardinen und aromatisiertes Brot
Bigoli pasta with lake sardines and flavored bread

TAGLIOLINI CON FUNGHI DI STAGIONE, POMODORINI E SCAGLIE DI ASIAGO STRAVECCHIO € 14

Tagliolini mit Kirschtomaten, Pilzen der Saison und gereiften Asiago-Käse-Flocken
Tagliolini with cherry tomatoes, seasonal mushrooms and aged Asiago cheese flakes

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances
and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

I SECONDI DI PESCE

TROTA ALLA BRACE € 16

Gegrillte Forellen - Grilled trout

SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA € 16

Mittelmeer Wolfsbarsch - Mediterranean sea bass

FILETTO DI SALMONE DORATO
CON VERDURE SALTATE € 17

Lachsfilet mit sautiertes Gemüse - Salmon fillet with sauteed vegetables

FRITTO MISTO DI LAGO € 16

Seefisch fritüre - Fried lake fish

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 21

Garnelen vom grill - Grilled prawns

I SECONDI DI CARNE

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 24

Rinderrumpsteak vom Holzkohlengrill - Grilled T-bone steak

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO € 23.5

Rinderfilet vom Grill - Grilled fillet of beef

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA
CON PATATE AL ROSMARINO € 21

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Grilled lamb chops with rosemary potatoes

GALLETTO DISOSSATO

CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSA TAKITIJ € 16

Ohne Knochen Hahn mit Pommes frites und Takitij Soße

Boneless cockerel with french fries and takitij sauce

COTOLETTA "ORECCHIA D'ELEFANTE"
CON GRANA A SCAGLIE E DATTERINO € 16.5

Wienerschnitzel mit Käseflocken und Kirschtomaten

Mlanese chop with flakes of cheese and cherry tomatoes

COSTINE DI MAIALE CON MAIONESE AL RAFANO € 16.5

Schweinerippchen mit Meerrettich-Mayonnaise

Pork ribs with horseradish mayonnaise

I CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO € 6

Kartoffeln mit Rosmarin - Potatoes with rosemary

PATATE OLANDESI FRITTE € 6

Pommes frites - French-fried potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad

FINOCCHI GRATINATI € 6

Gratiniertes Fenchel - Gratin fennel

VERDURA AL FORNO € 6.5

Gebackenes Gemüse - Baked vegetables

ZUCCHINE OLIO E MENTA € 6

Zucchini mit Öl und Minze - Courgettes with oil and mint

LE INSALATONE E PIATTI COMPLETI

CAPRICCIO € 14

Insalata verde, finocchietto bianco, tonno, cipolla, mozzarella
Grüner Salat, weißer Fenchel, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Green salad, white fennel, tuna, mozzarella and onions

CASA € 14

Insalata verde, pomodoro, noci, rucola, mela, gamberi
Grüner salat, Tomaten, Walnüsse, Rauke, Apfel, Garnelen
Green salad, tomatoes, walnuts, rocket, apple, shrimps

IL MENU DEI BAMBINI

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 7

Baby-pizza mit Schinken oder Würstchen
Baby pizza with ham or frankfurter

PASTA CORTA POMODORO O RAGÙ € 8

Baby-Pasta mit Tomaten oder Fleischsauce
Baby pasta with tomato or meat sauce

COTOLETTA E PATATINE € 10

Wienerschnitzel mit Pommes frites - Milanese chop with french fries

LE PIZZE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA
CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE, CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

MARGHERITA € 8	PEPERONI, OLIVE E SALAMINO € 10
Pomodoro, mozzarella Tomaten, Käse Tomatoes, cheese	Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami Tomatoes, cheese, peppers, olives, spicy salami
NAPOLETANA € 9.5	SPINACI, RICOTTA E PANCETTA € 10
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano S. Marzano Tomaten, Käse, Cetara Sardellen, Origano S. Marzano tomatoes, cheese, Cetara anchovies, origanum	Mozzarella, spinaci, ricotta di bufala BIO, pancetta Käse, Spinat, Büffel Ricotta-Käse, Speck Cheese, spinach, buffalo ricotta cheese, bacon
TONNO E CIPOLLA € 10	DALL'ORTO € 10
Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno Tomaten, Käse, Zwiebel, Thunfisch Tomatoes, cheese, onions, tuna	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse Tomatoes, cheese, mixed vegetables
DIAVOLA € 10	POLIPO, COZZE E PESTO AL PREZZEMOLO € 12
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomaten, Käse, Scharfe Salami Tomatoes, cheese, hot salami	San Marzano, aglio, polipo, cozze, pesto al prezzemolo Tomaten, Knoblauch, Tintenfisch, Muscheln, Petersilienpesto Tomato, garlic, octopus, mussels, parsley pesto
PROSCIUTTO FUNGHI € 10	SALMONE, PHILADELPHIA E RUCOLA € 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Käse, Schinken, Pilze Tomatoes, cheese, ham, mushrooms	Mozzarella, salmone, rucola, philadelphia, aglio Käse, Lachs, Rauke, Philadelphia Käse, Knoblauch Cheese, salmon, rocket, philadelphia cheese, garlic
MARCONI € 12	CAMPAGNOLA € 10
Crema di pomodoro secco, mozzarella, basilico e stracciatella Getrocknete Tomatencreme, Mozzarella, Basilikum und Stracciatella Dried tomato cream, mozzarella, basil and stracciatella	Mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, pecorino Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse Cheese, salami, dry tomatoes, pecorino cheese
CAPRICCIOSA € 11	BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Rauke, Parmesan Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan
GORGONZOLA DOLCE DOP E CRUDO DI PARMA € 11	BUFALINA € 11
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, crudo di Parma Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham	Mozzarella di Bufala, pomodoro S. Marzano, basilico Büffel Käse, Tomate S. Marzano, Basilikum Buffala cheese, tomato S. Marzano, basil

POMODORO GIALLO,
ALICI E BASILICO. € 11

Mozzarella di bufala, pomodoro giallo, alici di Cetara, basilico
Büffel Käse, gelbe Tomate, Cetara Sardellen, Basilikum
Buffalo cheese, yellow tomato, Cetara anchovies, basil

TAGLIERE PER 2 PERSONE. € 25

Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 2 people

TAGLIERE PER 3 PERSONE. € 31

Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 3 people

IL BAR

BEVANDE (GETRÄNKE)

Acqua minerale	0,7 l.	€ 3.5
The freddo	0,2 l.	€ 3.5
The freddo	0,4 l.	€ 5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,2 l.	€ 3.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,4 l.	€ 5
Spezie.	0,2 l.	€ 3.5
Spezie.	0,4 l.	€ 5
Radler	0,2 l.	€ 4
Radler	0,4 l.	€ 5.5
Succhi di frutta		€ 3.5

BIRRE

Birra.	0,2 l.	€ 4
Birra.	0,4 l.	€ 5.5
Beck's / Corona	0,33 l.	€ 4
La Rossa	0,33 l.	€ 4

BIRRE SPECIALI

RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Erdinger Weizen	0,5 l.	€ 6
Amburon Blanche	0,33 l.	€ 5.5
(rifermentata in bottiglia)		
Amburon Ambre	0,33 l.	€ 5.5
(rifermentata in bottiglia)		
Vaurien (alta fermentazione)	0,33 l.	€ 5

APERITIVI ANALCOLICI € 5

AMARI € 4

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2
Decaffeinato	€ 2
Caffè con panna.	€ 2.5
Caffè corretto.	€ 2.5
Caffè d'orzo.	€ 2.5
Caffè al ginseng	€ 2.5
Cappuccino	€ 2.5
The - Tisane.	€ 2.5
Cioccolata	€ 3
Cioccolata con panna	€ 3.5
The alla menta	€ 2.5
The ai frutti misti	€ 2.5
Camomilla	€ 2.5
Caffè freddo	€ 3.5

COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo.	€ 7
Spritz Aperol	€ 7
Rossini	€ 7
Caipiroska	€ 7
Caipiriña	€ 7
Gin Bombay Tonic.	€ 8
Moscow Mule.	€ 8
Cuba Libre	€ 8
Campari Orange	€ 8
Vodka lemon	€ 8
Piña Colada.	€ 8
Peschito.	€ 8

ZACAPA € 6.5

