

# Taverna Marconi

piatti tipici e pizza



## ANTIPASTI DI PESCE

---

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 14.5

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 € 16

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

INSALATA DI MARE € 16

Meeresfrüchtesalat  
Seafood salad

PEPATA DI COZZE € 15

Gepfefferte Muscheln - Peppered mussels

SARDE DEL LAGO DI GARDA IN SAOR € 13.5

Sardinen in Saor - Sardines in saor

## ANTIPASTI DI TERRA

---

POLPETTE DI MELANZANE, GRANA PADANO, POMODORO E BASILICO € 14

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

TORTINO DI ASPARAGI SU FONDUTA DI PARMIGIANO  
E GUANCIALE CROCCANTE € 15

Spargeltarte mit Parmesanfondue und knusprigem Speck  
Asparagus tart with parmesan fondue and crispy bacon

CARPACCIO DI CARNE SALÁ, SPINACINO, MELA  
E MAIONESE AGLI AGRUMI € 15

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

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE € 16

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce

## I PRIMI

---

### MEZZE MANICHE CON COZZE, POMODORO E MOZZARELLA AFFUMICATA € 17

Mezze Maniche mit Muscheln, Tomaten und geräucherter Mozzarella  
Mezze maniche with mussels, tomato and smoked mozzarella

### SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON ASPARAGI, GUANCIALE E STRACCIATELLA € 16

Chitarra Spaghetti mit Spargel, Speck und Stracciatella Käse  
Chitarra Spaghetti with asparagus, bacon and stracciatella cheese

### TORTELLI DI VALEGGIO AL BRASATO, BURRO E SALVIA € 16

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

### GNOCCHI CON GAMBERI E TARTUFO € 17

Gnocchi mit Garnelen und Trüffel - Gnocchi with prawns and truffle

### CAVATELLI CON POLIPO, PATATE E OLIVE DI TAGGIA € 17

Cavatelli-Nudeln mit Oktopus, Kartoffeln und Taggia-Oliven  
Cavatelli pasta with octopus, potatoes and Taggia olives

### BIGOLI CON LE SARDE DI LAGO E PANE AROMATIZZATO € 15

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

### TAGLIOLINI CON FUNGHI DI STAGIONE, POMODORINI E SCAGLIE DI MONTE VERONESE STRAVECCHIO € 15.5

Tagliolini mit Kirschtomaten, Pilzen der Saison und gereiften Monte Veronese-Käse-Flocken  
Tagliolini with cherry tomatoes, seasonal mushrooms and aged Monte Veronese 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 € 16.5

Gegrillte Forellen - Grilled trout

SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA € 18

Mittelmeer Wolfsbarsch

Mediterranean sea bass

FILETTO DI SALMONE DORATO CON VERDURE SALTATE € 18

Lachsfilet mit sautiertes Gemüse

Salmon fillet with sauteed vegetables

FRITTO MISTO DI LAGO € 16

Seefisch fritüre - Fried lake fish

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 23

Garnelen vom grill - Grilled prawns

PESCE SPADA CON CREMA DI PISELLI E MENTA € 17

Schwertfisch mit Erbsencreme und Minze

Swordfish with pea cream and mint

## I SECONDI DI CARNE

---

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 26

Rinderrumpsteak vom Holzkohlengrill - Grilled T-bone steak

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO € 26.5

Rinderfilet vom Grill - Grilled fillet of beef

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA

CON PATATE AL ROSMARINO € 23

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Grilled lamb chops with rosemary potatoes

GALLETTO CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSA TAKITIJ € 16.5

Hahn mit Pommes frites und Takitij Soße

Cockerel with french fries and takitij sauce

COTOLETTA DI MAIALE CON GRANA

A SCAGLIE E DATTERINO € 16.5

Schweineschnitzel mit Käseflocken und Kirschtomaten

Pork Milanese chop with flakes of cheese and cherry tomatoes

## I CONTORNI

---

### PATATE AL ROSMARINO € 6.5

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

### PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fried potatoes

### INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6.5

Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad

### BROCCOLI SALTATI CON PANGRATTATO € 6.5

Sautéed broccoli with breadcrumbs - Gebratener Brokkoli mit Paniermehl

### VERDURA AL FORNO € 6.5

Gebackenes Gemüse - Baked vegetables

### FINOCCHI GRATINATI € 6.5

Fenchelgratin - Gratin fennel

## LE INSALATONE E PIATTI COMPLETI

---

### CASA € 14.5

Ricotta, finocchi, bacon croccante, arancia, noci, pinoli, riduzione al balsamico  
Ricotta, Fenchel, knuspriger Speck, orange, Walnüsse, Pinienkerne, Balsamico-Reduktion  
Ricotta, fennel, crispy bacon, orange, walnuts, pine nuts, balsamic reduction

### ORTOLANA € 14.5

Insalata verde, zucchine, Grana a scaglie, olive nere, crostini di pane, tonno  
Grüner Salat, Zucchini, Parmesanflocken, schwarze Oliven, Brotcroutons, Thunfisch  
Green salad, courgettes, parmesan flakes, black olives, bread croutons, btuna

### ATHENA € 14.5

Feta greca, cetrioli, patate lesse, cipolla rossa, olive nere, pomodoro  
Feta Käse, Gurke, Salzkartoffeln, rote Zwiebel, schwarze Oliven, Tomate  
Feta cheese, cucumber, boiled potatoes, red onion, black olives, tomato

## IL MENU DEI BAMBINI

---

### BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 8

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

### PASTA CORTA POMODORO O RAGÙ € 11

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

### COTOLETTA E PATATINE € 11

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 € 10

Pomodoro, mozzarella  
Tomaten, Käse  
Tomatoes, cheese

## NAPOLETANA € 11

Pomodoro pelato, mozzarella, alici, origano  
Tomaten, Käse, Sardellen, Origano  
Tomatoes, cheese, Anchovies, origanum

## TONNO E CIPOLLA € 11

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno  
Tomaten, Käse, rote Zwiebel, Thunfisch  
Tomatoes, cheese, red onion, tuna

## DIAVOLA € 11.5

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante  
Tomaten, Käse, Scharfe Salami  
Tomatoes, cheese, hot salami

## PROSCIUTTO FUNGHI € 11.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomaten, Käse, Schinken, Pilze  
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

## GAMBERI E ZUCCHINE € 13

Crema di zucchini, gamberi, datterino, stracciatella  
Zucchini-creme, Garnelen, Datterino-Tomaten, Stracciatella Käse  
Courgette cream, prawns, datterino tomatoes, Stracciatella cheese

## CAPRICCIOSA € 12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive  
Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven  
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

## GORGONZOLA DOLCE E CRUDO DI PARMA € 13

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crudo di Parma  
Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken  
Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham

## SALSICCIA E PATATE € 12.5

Mozzarella, salsiccia, patate arrosto  
Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln  
Mozzarella, sausage, roast potatoes

## PEPERONI, OLIVE E SALAMINO € 12

Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante  
Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami  
Tomatoes, cheese, peppers, olives, spicy salami

## SPINACI, RICOTTA E PANCETTA € 11

Mozzarella, spinaci, ricotta, pancetta  
Käse, Spinat, Ricotta-Käse, Speck  
Cheese, spinach, ricotta cheese, bacon

## DALL'ORTO € 12

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione  
Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse  
Tomatoes, cheese, mixed vegetables

## POMODORO GIALLO, ALICI E BASILICO € 11.5

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

## ESTATE € 12

Pomodoro, insalata verde, scaglie di Grana, glassa al balsamico  
Tomaten, grüner Salat, Grana-Käseflocken, Balsamico-Glasur  
Tomato, green salad, Grana cheese flakes, balsamic glaze

## CAMPAGNOLA € 11

Mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, pecorino  
Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse  
Cheese, salami, dry tomatoes, pecorino cheese

## BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 13

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana  
Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Raucke, Parmesan  
Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan

## BUFALINA € 13

Mozzarella di Bufala, pomodoro pelato, basilico  
Büffel Käse, Tomaten, Basilikum  
Buffala cheese, tomatoes, basil

## MARCONI € 13

Crema tartufata, mozzarella, porchetta  
Trüffelcreme, Mozzarella, Porchetta  
Truffle cream, mozzarella, porchetta

## TAGLIERE FANTASIA DEL PIZZAIOLO

Chef Fantasy Riesenpizza - Chef fantasy giant pizza

PER 2 PERSONE für 2 Personen - for 2 people € 27

PER 3 PERSONE für 3 Personen - for 3 people € 34

## 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
Erdinger Weizen	0,5 l	€ 7

### BIRRE SPECIALI

#### RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche (rifermentata in bottiglia)	0,33 l	€ 6
Amburon Ambre (rifermentata in bottiglia)	0,33 l	€ 6

### 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	€ 8
Caipiroska	€ 7
Caipiriña	€ 7
Gin Bombay Tonic	€ 9
Moscow Mule	€ 8
Cuba Libre	€ 8
Campari Orange	€ 8
Vodka lemon	€ 8
Piña Colada	€ 9
Peschito	€ 8

### ZACAPA € 7

